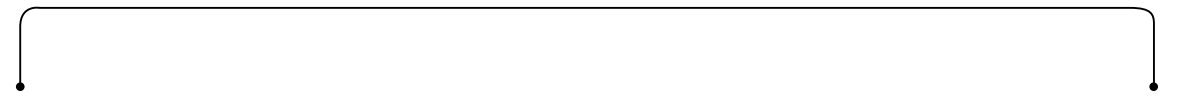


珍珠坊
PEARL RIVER



珍鮮味美名四海
珠餚手藝任君嚐
坊茗醇郁非凡饗
港點品茗珍珠坊

前菜 冷盤

Cantonese Appetizers 前菜 冷前菜

- 234 **片皮烤鴨** 🍷
Roasted Crispy Duck
北京ダック
NT\$ 800 / 半隻 Half 半羽 NT\$ 1,500 / 全隻 Whole 一羽
- 220 **脆皮雞**
Roasted Crispy Chicken
ローストチキン
NT\$ 580 / 半隻 Half 半羽 NT\$ 1,100 / 全隻 Whole 一羽
- 201 **化皮乳豬** 🍷
Roasted Suckling Pork
子豚のロースト
NT\$ 600 / 例 Regular Portion
- 204 **乳豬拼盤**
Roasted Suckling Pork Combination
焼き豚前菜の盛り合わせ
NT\$ 780 / 例 Regular Portion
- 207 **什錦拼盤**
Cantonese Cold Cut Combination
前菜盛り合わせ
NT\$ 660 / 例 Regular Portion
- 237 **紹興醉雞**
Marinated Chicken in Shao-Shin Wine
鶏肉の紹興酒漬け
NT\$ 400 / 例 Regular Portion
- 231 **妙製海蜇** 🍷
Spicy Sliced Jellyfish
クラゲ辛口あえ
NT\$ 400 / 例 Regular Portion
- 211 **蜜汁叉燒**
Honey-glazed Barbecued Pork
広東風チャーシュー/蜂蜜風味
NT\$ 400 / 例 Regular Portion
- 214 **玫瑰油雞**
Marinated Chicken in Soy Sauce
鶏肉の醤油漬け
NT\$ 400 / 例 Regular Portion

234

220

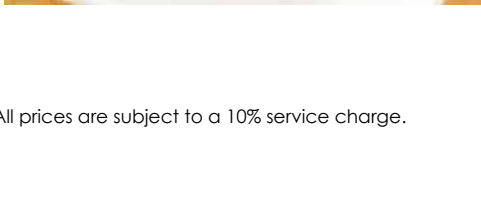
201

204

207

211

214



- 217 **明爐燒鴨**
Cantonese Roasted Duck
広東風ローストダック
NT\$ 400 / 例 Regular Portion

- 240 **蔥香牧草放山雞**
Marinated Chicken with Green Onion
地鶏の醤油煮/特製ねぎソース
NT\$ 400 / 例 Regular Portion

217



魚翅 鮑魚 燕窩

Shark's Fin / Abalone / Bird's Nest フカヒレ / アワビ / ツバメの巣

- 1430 **韓崧米皇排翅** 🍷
Supreme Shark's Fin with Mushroom
マツタケ (韓国産) 入りフカヒレスープ
NT\$ 1,680 / 位 Per Person 一人前

- 1419 **野菌濃湯排翅**
Shark's Fin in Thick Mushroom Soup
キノコ入りフカヒレスープ
NT\$ 1,680 / 位 Per Person 一人前

- 1418 **原盅雞燉翅** 🍷
Stewed Chicken Soup with Shark's Fin
フカヒレと鶏の蒸しスープ
NT\$ 1,680 / 位 Per Person 一人前

- 1413 **明火砂鍋排翅**
Braised Shark's Fin in Clay Pot
フカヒレの土鍋煮
NT\$ 1,680 / 位 Per Person 一人前

- 1220 **原只活鮑魚 (蒜香蒸、香煎)**
Fresh Abalones (Steamed with Garlic, Sautéed)
アワビの姿煮 (ガーリック風味、炒め)
NT\$ 2,400 / 4只 Pieces

- 1333 **豉油皇鮑魚花菇 (6粒)**
Braised Abalone with Mushroom
アワビとマッシュルームの煮込み
NT\$ 2,200 / 6只 Pieces

- 1052 **吉品鮑魚扣烏參** 🍷
Braised Abalones with Sea Cucumbers
アワビとナマコの煮込み
NT\$ 2,000 / 4只 Pieces

1430

1418

1220

1333

1052



1051 美刺參炆鵝掌
Braised Sea Cucumbers with Goose Webs
ナマコとガチョウの掌の煮込み
NT\$ 2,000 / 4只 Pieces

1416 冰糖燉燕窩
Stewed Bird's Nest Soup with Crystal Sugar
ツバメの巣の冰糖糖煮
NT\$ 900 / 位 Per Person 一人前



1416

蝦蟹海鮮

Shrimp / Crab / Seafood エビ / カニ / 海鮮

1057 薑蔥蝦皇粉絲煲
Shrimp with Bean Thread in Casserole
エビと春雨の土鍋煮
NT\$ 680 / 例 Regular Portion

1057



1058 乳香焗大蝦
Bake Prawn with Fermented Bean Curd
エビの発酵豆腐焼き
NT\$ 600 / 6只 Pieces

1058



441 月映百花台
Steamed Tofu Stuffed with Scallop and Shrimp
豆腐の醤油蒸し/エビ、ホタテ添え
NT\$ 500 / 例 Regular Portion

424 蝦仁炒滑蛋
Sautéed Shrimp with Scrambled Eggs
エビの卵とじ
NT\$ 500 / 例 Regular Portion

457



457 避風塘軟殼蟹
Deep-fried Crab with Garlic & Chili
カニのニンニクと唐辛子炒め
NT\$ 500 / 例 Regular Portion

464 荷葉蒸鮮蝦
Steamed Shrimp with Lotus Leaf
エビのハスの葉包み蒸し
NT\$ 500 / 例 Regular Portion

464



431 極品鹹酥蝦
Deep-fried King Prawns
小エビの衣揚げ/塩風味
NT\$ 500 / 例 Regular Portion

401 芥律明蝦球
Deep-fried Prawns with Mustard Mayonnaise Sauce
エビ団子のサラダ/ワサビ風味
NT\$ 800 / 例 Regular Portion

407 果律明蝦球
Deep-fried Prawns with Fresh Fruit Salad
車海老のマンゴー風味のソースあえ
NT\$ 800 / 例 Regular Portion

411 紫羅明蝦盅
Deep-fried Prawns with Pineapple
車海老とパイナップルの甘酢炒め
NT\$ 800 / 例 Regular Portion

404 XO醬爆明蝦球
Deep-fried Prawns with XO Sauce
車海老のXOソース炒め
NT\$ 800 / 例 Regular Portion

417 香蘋明蝦鬆
Sautéed Minced Shrimp with Apple
Served in Lettuce
エビそぼろとリンゴのレタス包み
NT\$ 680 / 例 Regular Portion

434 百合銀杏玉帶
Sautéed Scallops with Ginkgo and Lily Bulb
ホタテ、百合根、ギンナンのお炒め
NT\$ 720 / 例 Regular Portion

427 西施翠玉帶
Stir-fried Scallops with Egg Whites, Scallions,
Ham & Mushrooms
ホタテの卵白・新玉ねぎ・ハム・マッシュルームの炒め物
NT\$ 720 / 例 Regular Portion

462 各式野生青蟹Crab
NT\$ 90 / 兩 37.5g
作法：薑蔥炒、黑椒焗、泰式辣、粉絲煲、避風塘、花雕蒸、咖哩焗、清蒸、蒜泥蒸
Sautéed with garlic and green onion, Black Pepper, Thai-style, Casserole, Deep-fried with Garlic & Chili, Steamed with Huadiao Wine, Curry, Steamed, Steamed with Chopped Garlic
カニ
調理法はお好みによります：
ネギと生生姜風味炒め・黒胡椒風味焼き・タイ風辛口風味グリル・春雨入り土鍋煮・ニンニクと唐辛子風味炒め・花彫酒風味蒸し・カレー風味焼き・ニンニク風味蒸し



434



431



401



411



417



427

444 石斑
Steamed Fish-Grouper
八タの中華蒸し
NT\$ 85 / 兩 37.5g



444

446 筍殼
Steamed Fish-Marble Soby
マーブルコビの中華蒸し
NT\$ 95 / 兩 37.5g

肉類

Beef / Pork / Poultry 肉類

507 金菇灼肥牛 (台灣牛)
Poached Prime Beef with Straw
Mushrooms
牛肉とエノキダケの湯がき
NT\$ 420 / 例 Regular Portion



507

517 XO彩椒牛柳 (台灣牛)
Sautéed Sliced Beef and Bell Peppers
in XO Sauce
牛肉のXOソース炒め
NT\$ 420 / 例 Regular Portion



517

504 蠔油炒牛肉 (台灣牛)
Sautéed Prime Beef in Oyster Sauce
牛肉のオイスターソース炒め
NT\$ 420 / 例 Regular Portion



524

524 脆皮炸牛腩 (台灣牛)
Deep-fried Beef with Special Sauce
牛肉の衣揚げ/特製ソース
NT\$ 520 / 例 Regular Portion



534

534 咕汁牛菲力 (澳洲牛)
Fried Beef Fillet with Hot Sauce
牛肉の梅ソース煮
NT\$ 520 / 例 Regular Portion

531 乳香炒雞丁
Sautéed Chicken with Fermented Bean Curds
and Bell Pepper
鶏肉とピーマンの味噌風味クリーム炒め
NT\$ 400 / 例 Regular Portion



531

514 腰果炒雞丁
Sautéed Chicken with Cashew Nuts
鶏肉とカシューナッツ炒め
NT\$ 420 / 例 Regular Portion



522

522 果香咕啫肉
Sweet and Sour Pork in Fruit Flavor
酢豚
NT\$ 400 / 例 Regular Portion



521

521 滋味乳香骨
Deep-fried Pork Ribs with Fermented Bean Curds
and Chili Sauce
豚肉の発酵豆腐焼き
NT\$ 400 / 例 Regular Portion

香濃鐵板類

Sizzling Steel Platter 鉄板焼き

614 鐵板蟹肉豆腐
Sautéed Crabmeat and Tofu
カニと豆腐の鉄板焼き
NT\$ 420 / 例 Regular Portion



614

607 鐵板橙花排骨
Sautéed Pork Ribs in Orange Sauce
骨付き豚肉の鉄板焼き/オレンジソース
NT\$ 420 / 例 Regular Portion



601

601 鐵板黑椒牛柳 (台灣牛)
Sautéed Beef Fillet in Black Pepper Sauce
細切り牛肉の鉄板焼き/黒コショウ風味
NT\$ 420 / 例 Regular Portion



604

604 鐵板豆酥鱈魚
Sautéed Cod Fish with Savory Crispy Beans
鱈の鉄板焼き挽き豆かけ
NT\$ 600 / 例 Regular Portion

617 鐵板蜜椒羊排
Sautéed Lamb Chops in Bell Pepper Sauce
ラムチョップ鉄板焼き/辛口風味
NT\$ 580 / 例 Regular Portion

巧手煲仔類

Casseroles 土鍋煮込み類

- 1041 鹹魚雞粒豆腐煲 1041
Braised Tofu with Salted Fish & Chicken
塩漬け魚、鶏肉、豆腐の土鍋煮
NT\$ 400 / 例 Regular Portion
- 1018 客家花雕土雞煲 1018
Hakka Style Chicken with Huadiao Wine
鶏もも肉の土鍋煮/花彫酒風味
NT\$ 550 / 例 Regular Portion
- 1020 津白松茸獅頭煲
Braised Meat Ball Soup with Mushrooms & Cabbage
白菜、松茸、肉団子の土鍋煮
NT\$ 550 / 例 Regular Portion
- 1014 福華一品煲 1014
Braised Seafood Assortment with Greens & Tofu
ハワードプラザ特製シーフードの土鍋煮
NT\$ 800 / 例 Regular Portion
- 1007 柱侯牛筋腩煲 (台灣牛) 1007
Braised Beef Brisket with Turnip and Carrot
牛肉、牛筋、大根の土鍋煮
NT\$ 520 / 例 Regular Portion
- 1021 魚香茄子海鮮煲 1021
Spicy Seafood with Eggplant & Salted Fish
シーフードとナスの土鍋煮
NT\$ 680 / 例 Regular Portion
- 1042 泡菜娟腐牛筋腩煲 (台灣牛) 1042
Braised Beef Brisket with Kimchi
牛肉、牛筋、キムチ、豆腐の土鍋煮
NT\$ 520 / 例 Regular Portion
- 1019 米皇八珍絲瓜煲 1019
Braised Loofah, Pork and Seafood
シーフード、ヘチマ、豚肉の土鍋煮
NT\$ 680 / 例 Regular Portion
- 1001 銀杏北菇烏參煲 1001
Braised Sea Cucumber with Ginkgo & Mushroom
ナマコ、しいたけ、ギンナンの土鍋煮
NT\$ 1,280 / 例 Regular Portion



以上價格需加10%服務費 All prices are subject to a 10% service charge.

- 741 川味麻婆豆腐 741
Hot and Spicy Tofu with Minced Pork
マーボー豆腐
NT\$ 360 / 例 Regular Portion

蔬菜類

Vegetables 野菜類

- 721 蠔油翠玉蘭 721
Sautéed Kale in Oyster Sauce
中国野菜炒め/オイスターソース風味
NT\$ 280 / 例 Regular Portion
- 704 蟹肉扒蘆筍 704
Sautéed Asparagus with Crabmeat
カニとアスパラガスの煮込み
NT\$ 420 / 例 Regular Portion
- 734 上素炒南瓜 734
Sautéed Pumpkin with Vegetable
かぼちゃと野菜の特製スープ煮
NT\$ 280 / 例 Regular Portion
- 724 蛤蜊炒絲瓜 724
Sautéed Loofah with Clams
ハマグリとヘチマの油炒め
NT\$ 380 / 例 Regular Portion
- 744 百合蘆筍 744
Sautéed Asparagus with Lily Bulb
百合根とアスパラガスの油炒め
NT\$ 420 / 例 Regular Portion
- 717 白灼西生菜 744
Poached Lettuce in Soy Sauce
レタスのゆがき/オイスターソース風味
NT\$ 280 / 例 Regular Portion
- 701 干貝芥菜膽 701
Sautéed Mustard Leaf with Scallop
芥子菜のゆがき/ホタテソースかけ
NT\$ 460 / 例 Regular Portion
- 731 金銀蛋莧菜 731
Seasonal Greens with Scallop and Preserved Egg
野菜とホタテとピータンの炒め
NT\$ 360 / 例 Regular Portion

上記の値段に10%のサービス料が加算されます。



731

湯羹

Soup and Broth 煮込みスープ類

- 905 **蟹肉玉米湯**
Crabmeat and Sweet Corn Soup
カニ入りコーンスープ
NT\$ 200 / 位 Per Person
- 912 **上湯鮮蝦雲吞**
Shrimp Wonton Supreme Stock
エビ入りワントンスープ
NT\$ 200 / 位 Per Person
- 906 **西湖牛肉羹 (台灣牛)**
Minced Beef and Tofu Soup
牛ひき肉と豆腐のとろみスープ
NT\$ 180 / 位 Per Person
- 908 **巴西蘑菇雞片湯**
Chicken Soup with Agaricus Mushroom
ハラタケ茸と鶏肉のスープ
NT\$ 180 / 位 Per Person
- 907 **洋菜魚片湯**
Sliced Fish and Vegetable Soup
魚の切り身と野菜のスープ
NT\$ 180 / 位 Per Person
- 916 **酸辣海鮮羹**
Spicy and Sour Soup with Assorted Seafood
酸っぱくて辛いシーフードスープ
NT\$ 180 / 位 Per Person
- 904 **芙蓉海皇羹**
Braised Scallop and Mushroom with Egg White Soup
シーフードと玉子入りのとろとろスープ
NT\$ 180 / 位 Per Person
- 915 **山藥排骨湯**
Pork Ribs and Chinese Yam Soup
ヤマイモと豚リブのスープ
NT\$ 200 / 位 Per Person

905



906



907



916



915



- 914 **南瓜海鮮羹**
Seafood Soup with Pumpkin
シーフード入りとろみスープ
NT\$ 220 / 位 Per Person

- 913 **每天老火例湯**
Daily Soup- Cantonese Style
本日のスープ
NT\$ 180 / 位 Per Person

- 909 **參雞炖九孔**
Chicken & Baby Abalone Soup with Ginseng
鶏肉とトコブシのスープ/朝鮮人参風味
NT\$ 280 / 位 Per Person

- 1180 **酥皮海鮮盒**
Baked Seafood Chowder Topped with Puff Pastry
シーフードスープ/パイ生地包み
NT\$ 280 / 位 Per Person

914



909



1180



飯 / 河粉 / 麵 / 粥

Rice / Noodle / Congee ご飯 / ライスヌードル / ノードル / お粥

- 800 **牛筋腩湯麵 (台灣牛)**
Beef Brisket Noodle Soup
牛スジ入り牛肉麵
NT\$ 350 / 例 Regular Portion

- 802 **北菇蝦球湯麵**
Prawn & Mushroom Noodles Soup
エビ、しいたけ入りタン麵
NT\$ 450 / 例 Regular Portion

- 803 **蘭元牛肉炒麵 (台灣牛)**
Stir-fried Beef Noodles with Kale
牛肉、野菜入りやきそば
NT\$ 300 / 例 Regular Portion

800



803



805 廣州炒麵
Cantonese Fried Noodles
広東風やきそば
NT\$ 320 / 例 Regular Portion



805

806 福華海鮮炒麵 🍲
Howard's Seafood Stir-fried Noodles
ハワードプラザ特製シーフードやきそば
NT\$ 380 / 例 Regular Portion



807

807 乾燒伊府麵
Braised Ee-Fu Noodles
チャーシュー、野菜入りやきそば
NT\$ 300 / 例 Regular Portion

819 火鴨絲冬菜燜米粉
Stewed Rice Vermicelli with Duck and
Sliced Cabbage
鴨肉入りスープビーフン
NT\$ 300 / 例 Regular Portion



819

816 乾炒牛河粉 (台灣牛)
Stir-fried Beef Rice Noodle
牛肉入りライスヌードル炒め/オイスターソース風味
NT\$ 300 / 例 Regular Portion

817 滑蛋蝦仁炒河粉
Fried Rice Noodle with Shrimp and Scrambled Egg
エビのたまごとじ入りライスヌードル炒め
NT\$ 380 / 例 Regular Portion



816

818 星洲炒米粉 🍲
Singaporean Style Fried Rice Vermicelli
シンガポール風焼きビーフン
NT\$ 300 / 例 Regular Portion



817



818

804 羅漢上素撈麵
Vegetarian Noodles
五目野菜のやきそば
NT\$ 300 / 例 Regular Portion



804

810 蘿卜鮮蝦腊味炒飯 🍲
Fried Rice with Shrimp, Preserved Meat & Turnip
エビ、大根、広東風腸詰入りチャーハン
NT\$ 300 / 例 Regular Portion



810

809 魚香雞粒炒飯
Fried Rice with Chicken & Salted Fish
塩漬け魚と鶏肉入りチャーハン
NT\$ 300 / 例 Regular Portion



809

811 福華海鮮燴飯
Howard's Seafood Rice
ハワードプラザ特製海鮮あんかけごはん
NT\$ 380 / 例 Regular Portion

822 鮑汁海鮮炒飯 🍲
Sliced Abalone & Seafood Fried Rice
シーフードチャーハン/アワビ入り
NT\$ 380 / 例 Regular Portion



814

814 滑蛋牛肉粥 (台灣牛)
Congee with Minced Beef and Egg
牛肉のたまごとじ入りおかゆ
NT\$ 280 / 例 Regular Portion



814

820 皮蛋瘦肉粥
Congee with Minced Pork & Preserved Egg
ピータンと豚肉入りおかゆ
NT\$ 280 / 例 Regular Portion



820

815 狀元及第粥 🍲
Congee with Pork & Fish
豚肉とシーフード入りおかゆ
NT\$ 280 / 例 Regular Portion

808 廣州炒飯
Cantonese Fried Rice
広東風チャーハン
NT\$ 300 / 例 Regular Portion

812 生滾帶子魚球粥
Congee with Scallop & Fish
ホタテと魚の切り身入りおかゆ
NT\$ 450 / 例 Regular Portion

812



813 鮑魚蝦球粥
Congee with Abalone & Shrimp
アワビとエビ入りおかゆ
NT\$ 500 / 例 Regular Portion

813



素食類

Vegetarian 精進料理

482 五柳香芋捲 **素**
Sweet and Sour Taro Roll with Vegetables
タロイモ、しいたけ、ニンジンの湯葉包み揚げ/
甘酢風味の五目あんかけ(ベジタリアン用)
NT\$ 400 / 例 Regular Portion

482



485 素紅焼豆腐 **素**
Braised Tofu with Assorted Mushroom & Vegetables
きのこ、野菜、豆腐のオイスターソース煮(ベジタリアン用)
NT\$ 360 / 例 Regular Portion

473



473 生菜素蝦鬆 **素**
Sautéed Vegetables Served in Lettuce
セロリ、ヒシ、ニンジンの油炒め/レタス包み(ベジタリアン用)
NT\$ 400 / 例 Regular Portion

488 山藥素雞湯 **素**
Chinese Yam in Vegetarian Broth
ヤマイモと鶏肉(ベジタリアン食材)のスープ(ベジタリアン用)
NT\$ 180 / 位 Regular Portion

以上價格需加10%服務費 All prices are subject to a 10% service charge.

467 醬燒豆腐猴菇煲 **素**
Braised Tofu & Mushroom Casserole
豆腐、きのこ、バジルの醤油煮(ベジタリアン用)
NT\$ 450 / 例 Regular Portion

467



479 百合炒素鱈 **素**
Sautéed Mushroom with Lily Bulb
しいたけ、バジル、百合根の油炒め(ベジタリアン用)
NT\$ 480 / 例 Regular Portion

479



711 羅漢扒上素 **素**
Sautéed Mixed Vegetable
五目野菜の煮込み
NT\$ 320 / 例 Regular Portion

707 北菇扒時蔬 **素**
Sautéed Vegetable with Mushroom
しいたけと野菜の煮込み
NT\$ 380 / 例 Regular Portion

707



742 紅燒珍菌豆腐 **素**
Sautéed Tofu with Mushroom
豆腐ときこのオイスターソース煮
NT\$ 380 / 例 Regular Portion

742



上記の値段に10%のサービス料が加算されます。

小點

Small Dim-Sum 點心(小)

1146 蘿蔔鮮肉酥

Baked Pork, Radish Pastry

豚肉と大根入り中華パイ

NT\$ 128

1141 銀絲炸春捲

Deep-fried Spring Rolls

豚肉、ニラ入り揚げ春巻き

NT\$ 128

1103 蒜豉蒸排骨

Steamed Pork Ribs with Black Bean Sauce

骨付き豚肉の黒豆ソース蒸し

NT\$ 128

1107 家鄉鹹水餃

Deep-fried Pork Dumplings

豚肉入り揚げ餅

NT\$ 128

1104 蠔皇叉燒包

Steamed Barbecued Pork Bun

チャーシュー入り蒸しまんじゅう

NT\$ 128

1102 豉味鮮鳳爪

Steamed Chicken Claws in Black Bean Sauce

鶏の爪の黒豆ソース煮

NT\$ 128

1341 翡翠素菜餃

Vegetarian Dumpling

野菜入り緑のギョーザ

NT\$ 128

1101 香茜牛肉丸(台灣牛)

Steamed Beef Balls

牛肉の蒸し団子

NT\$ 128

1106 臘味芋頭糕

Steamed Taro Cake with Preserved Meat

腸詰入りタロイモの蒸し餅

NT\$ 128

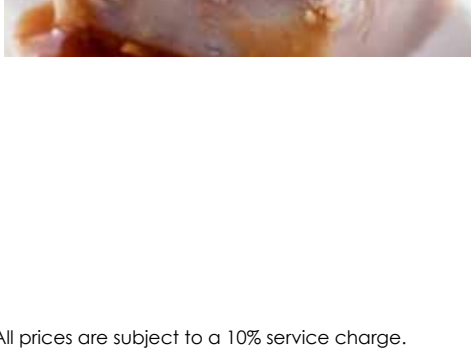


1105 香煎蘿蔔糕

Pan-fried Turnip Cake

焼き大根餅

NT\$ 128



中點

Medium Dim-Sum 點心(中)

1142 荔芋香酥角

Deep-fried Taro Dumplings

豚肉そぼろ入りタロイモの衣揚げ

NT\$ 138

1140 脆皮芙蓉捲

Deep-fried Crispy Seafood Rolls

シーフード入り揚げ湯葉巻

NT\$ 138

1152 金醬炸兩腸

Steamed Rice Noodle Roll Stuffed with Dough Stick

中華風ライスヌードルの揚げパン包み

NT\$ 138

1138 蜜汁叉燒酥

Baked Barbecued Pork Pastry

チャーシュー入り中華パイ

NT\$ 138

1137 迷你珍珠雞

Chicken and Glutinous Rice Wrapped in Lotus Leaf

鶏肉入り蒸しちまき/蓮の葉包み

NT\$ 138

1144 脆皮蘋果捲

Deep-fried Crispy Rolls Stuffed with Apple, Shrimp

リンゴとえび入り春巻き

NT\$ 138



以上價格需加10%服務費 All prices are subject to a 10% service charge.

上記の値段に10%のサービス料が加算されます。

1156 香煎鮭魚捲
Pan-fried Salmon Rolls
サーモン入り揚げ春巻き
NT\$ 138

1156



1139 香煎韭菜果 🍽️
Pan-fried Leek Dumplings
ニラ餃子
NT\$ 138

1139



1136 瑤柱蝦燒賣
Steamed Shrimp & Scallop Shao-Mai
ホタテつきエビシューマイ
NT\$ 138

1136



1133 招牌魚翅餃 🍽️
Steamed Shark's Fin Dumplings
特製フカヒレ入りギョーザ
NT\$ 138

1133



1131 蜜汁叉燒腸
Steamed Rice Noodle Rolls Stuffed with Barbecued Pork
チャーシュー入り蒸しライスヌードル
NT\$ 148

1132



1132 香茜牛肉腸 (台灣牛)
Steamed Rice Noodle Rolls Stuffed with Beef
牛肉入り蒸しライスヌードル
NT\$ 148

1163 絲瓜鮮蝦腸 🍽️
Steamed Rice Noodle Rolls Stuffed with Shrimp and Loofah
エビとヘチマ入りライスヌードル蒸し
NT\$ 148

1163



1161 蟹皇灌湯餃 🍽️
Steamed Seafood Dumpling Soup
シーフード入りスープギョーザ
NT\$ 148

1161



1175 豆腐蒸魚片
Steamed Tofu with Fish Slices
蒸しタラ/豆腐入り
NT\$ 148

1164 福華蝦皇餃
Steamed Shrimp Dumplings
ハワードプラザ特製エビ入り蒸しギョーザ
NT\$ 148

1164



1169 XO醬牛肚 (澳洲牛) 🍽️
Steamed Beef Tripe in XO Sauce
牛の胃のXOソース蒸し
NT\$ 148

1169



1171 香麻百花筒 🍽️
Deep-fried Bean Curd Sheet Stuffed with Shrimp
エビと五目野菜の湯葉巻き揚げ
NT\$ 148

1171



大點

Large Dim-Sum 点心(大)

1157 帶子鮮蝦餃 🍽️
Steam Shrimp with Scallop Dumpling
海老蒸し餃子
NT\$ 148


1159




1159 XO醬炒蘿蔔糕 🍽️
Stir-fried Turnip Cake with XO Sauce
大根餅のXOソース炒め
NT\$ 148

特點

Special Dim-Sum スペシャル

1181 蟹肉焗菜膽 
Baked Chinese Cabbage with Crabmeat
カニ入り白菜焼き
NT\$ 300

1183 椰汁燉雪蛤 
Hashima Soup with Coconut Milk
ハスモ入りココナッツミルク
NT\$ 350


1181



甜品

Dessert デザート

1109 酥炸馬蹄條
Deep-fried Water Chestnut Cube
ヒシ入り揚げ春巻き
NT\$ 128

1146 香煎馬蹄糕 
Pan-fried Water Chestnut Cake
ひしはなびら餅
NT\$ 128

1151 西杏芋泥捲 
Deep-fried Crispy Taro Rolls
タロイモの揚げ春巻き/アーモンドつき
NT\$ 128

1145 一品燕窩蛋塔
Egg Tart Topped with Red Bean and Bird's Nest
あずき入りタルト/ツバメ燕の巣かけ
NT\$ 128

1110 紅豆芝麻球
Deep-fried Sesame Balls Stuffed with Red Bean Paste
あずき入りごま団子
NT\$ 128

1109



1146



1151



1110




1111 奶黃千層糕
Custard Layered Cake
中華風蒸しカスタードケーキ
NT\$ 128

1155 香滑流沙包 
Custard Filling Bun
中華風クリームまん
NT\$ 128

1114 杏仁凍豆腐
Chilled Almond Curd
杏仁豆腐
NT\$ 128

1112 香芒凍布丁
Chilled Mango Pudding
マンゴープリン
NT\$ 128

1149 蓮蓉西米焗布丁 
Baked Sweet Sago Pudding
タピオカ入り焼きプリン
NT\$ 128

1115 四季時選甜湯
Seasonal Special Sweet Soup
季節のスイーツスープ
NT\$ 128

1174 蜂蜜龜苓膏
Chinese Herbal Jelly with Honey
中華風ハーブゼリー/蜂蜜風味
NT\$ 148

1111



1155



1114



1149



1174



