



Yi Hui Xuan Chinese Restaurant

一千九百公里的滋味

The Thousand-Mile Taste

川菜的「七滋八味」及揚菜的「能調眾口」，在臺灣的做媒下，
誕生了兼容並蓄的獨特美味「川揚菜」，經歷了一甲子的仔細熟成，
《逸薈軒》邀請您在這兒一同細細品味。

Chuan-Yang cuisine is a unique style of Chinese cuisine invented in Taiwan
that brings together the complex flavors of Sichuan cuisine and the accessibility of Huaiyang cuisine,
and has been carefully developed for 60 years.
Today, Yi Hui Xuan invites you to savor Chuan-Yang cuisine at our restaurant.

CHEF MAX CHU



踏入餐飲圈25個年頭，擅長川、揚、閩等菜色。

以「東菜西吃」的概念，專研西式的精緻擺盤藝術，結合在地食材、傳遞佳餚美味的同時，也讓每道餐點有不同的溫度。

25 years of experience in the restaurant industry, specializing in Sichuan, Huaiyang, and Fujianese cuisine. Believing in adapting eastern flavors for western tastes, he is an expert in exquisite western-style plating. He uses fresh local ingredients to create fantastic dishes, each with its own distinct qualities and flavors.

逸薈軒
Yi Hui Xuan

資深主廚 朱堯顯
Senior Chef Max Chu



本菜單牛肉選自美國、澳洲及紐西蘭，豬肉產地為台灣、丹麥、義大利及西班牙，如有疑問，請洽服務同仁
For this menu, beef is sourced from USA, Australia, and New Zealand, and pork is sourced from Taiwan, Denmark, Italy and Spain. If you have any question, please refer to our service staff.
本メニューで使用している牛肉の産地はアメリカ、ニュージーランドおよびオーストラリアです。
豚肉は台湾、デンマーク産を使用しています。その他ご不明な点がございましたらお近くのスタッフまでお問い合わせ下さい。

本餐廳餐點未使用重组肉

We do not use restructured meat as food ingredients.
当レストランでは重组肉(成型肉)を一切使用していません。

本餐廳餐點使用之黃豆、玉米製品為非基因改造

This restaurant use Non-GMO bean and corn products.
当レストランで使用している大豆及びとうもろこし製品は全て非遺伝子組換え食品です。

若您對海鮮、芒果、花生堅果類、甲殼類、蛋奶類等及其製品、 或其他某些食物過敏，請務必告知服務人員

If you are allergic to seafood, mango, peanut and nuts, crustacean, eggs and milk,
or other food allergies, please be sure to inform our service staff.
食品アレルギー（海鮮・マンゴー・ナッツ類・甲殻類・卵・牛乳およびその他の食材）をお持ちの方は、必ず事前に係の者までお知らせください。

自備酒水服務費：葡萄酒每瓶 \$ 500元；烈酒每瓶 \$ 1,000元。如需換杯，杯子清潔費另計 \$ 50元 / 個
Corkage service charge for beverage and wine: NT\$ 500 per bottle / 750ml; for spirit and liquor: NT\$ 1000 per bottle / 750ml.
Additional glass will be charged at an additional NT\$50 / glass.
飲み物を持参した場合のお持ち込み料：ワイン等はボトル1本あたり500台湾ドル、スピリッツ類、
日本酒、紹興酒等はボトル1本あたり1000台湾ドルです。グラスの交換にはグラス1個につきNT\$50を申し受けます。

以上價格須外加10%服務費

The prices are subjected to 10% service charge.
すべての価格には別途10%のサービス料が加算されます。

🔥 辣度 🌿 素食 🍖 牛肉 🐷 豬肉 🍤 甲殼類

川椒稻香牛肋排 🍴🌶️

〔毎日限量供應售完為止、需一日前預訂〕

Braised Beef Rib in Chilli Sauce Served with Zucchini,
Roasted Potato and Bamboo Shoot

(Limited Quantities Available, Advanced Reservation Required)

ズッキーニとタケノコ入り 花椒香る牛肉のスパイシースペアリブ
(毎日数量限定、売り切れ次第終了、前日までに予約が必要)

\$ 2,200

手撥海大蝦 🍴

〔海膽魚子沙拉 / 謬縣乾燒 🌶️ / 干鍋八味 🍴🌶️🌶️〕

Sea Prawns with Your Own Cooking Choice of:

Stir Fried with Fish Roe and Sea Urchin Mayonnaise

OR Braised with Chilli and Tomato Paste

OR Stir Fried with Sichuan Style Spicy Paste

有頭エビ (グリル / マヨネーズソース / 四川風炒め)

\$ 1,280

梁溪核桃香脆鱈

Deep Fried Crispy Eel with
Walnut in Sweet Aged Vinegar

江蘇風タウナギのフライ

\$ 680

蘇杭魚膠肥腸紅燒肉〔附窩窩頭〕 🍴

Braised Fish Maw, Intestine and Pork Belly

Served with Steamed Bun

魚の浮袋と豚モツ入りの豚バラ甘辛煮込み
(蒸しパン付)

\$ 780

滬式砂鍋醃篤鮮〔烹調時間約1小時〕 🍴

Double Boiled Shanghainese Pork Soup with

Ham, Baby Bok Choy, Tofu Skin and Bamboo Shoots

(Approximate One Hour Preparation Time)

上海風豚のスープ煮込み、ハム、青梗菜、湯葉、筍入り
(調理時間約1時間)

\$ 1,980



金湯酸菜龍虎斑

Stewed Tiger Grouper with Pickled
Mustard Green and Pumpkin Broth
海魚と酸菜の中華蒸し

\$ 1,480

Chef Specials

主廚推薦

シェフのおすすめ



大閘蟹皇煮野菜 **可素食**

Stewed Baby Cabbage with Hairy Crab Roe,
Chinese Ham and Crab Meat
(Vegetarian Option Available)
芽キャベツの上海ガニ蟹味噌煮込み
(ビーガン対応可)

\$ 760

脆皮蒜香黑鑽雞〔半隻〕

Crispy Black Silky Fowl Served
with Sand Ginger Sauce
(Half Chicken Portion)
ニンニク香る黒鑽鶏 (ハーフ)
\$ 980

青花椒香蔥鮮鮑魚

Chilled Abalone with
Numb Peppercorn Scallion Sauce
新鮮アワビの青花椒ネギソース
\$ 620

老饕陳紹醉香雞

Marinated Drunken Chicken
with Shaoxing Rice Wine and
Chinese Herbs

紹興酒香る冷製チキンロール

\$ 560

Appetizers

盆頭開胃前菜

前菜

青花椒香蔥嫩雞腿

Sichuan Style Boneless Salty Chicken
Thigh with Spicy Scallion Sauce

鶏モモ肉の青ネギと花椒を使
ったスパイシーソース和え

\$ 560

芝麻燻香鳳尾魚

Deep Fried Anchovy with
Tomato and Ginger Sauce
ゴマ香るアンチョビのから揚げ

\$ 620

青花椒香蔥鮮鮑魚

Chilled Abalone with
Numb Peppercorn Scallion Sauce
新鮮アワビの青花椒ネギソース

\$ 620

芥香煙燻海上鮮

Smoked Fourfinger Threadfin
served with Wasabi Mayonnaise
燻製された海の幸

\$ 680

梁溪核桃香脆鱈

Deep Fried Crispy Eel with
Walnut in Sweet Aged Vinegar
江蘇風タウナギのフライ

\$ 680

蘇軾老醋香蜆頭

Jelly Fish and Cucumber
with Aged Vinegar
クラゲときゅうりの老酢和え

\$ 560

天府古都酸辣粉 🌶️🌿 **可素食**

Spicy Pea Jelly with Sichuan Chilli Sauce
(Vegetarian Option Available)

極太春雨の特製スパイシーソース和え (ビーガン対応可)

\$ 320

嘉興老醋香紫茄 🌶️🌿 **可素食**

Steamed Eggplant in Sichuan Chilli Sauce and
Aged Vinegar (Vegetarian Option Available)

四川風老酢香る茄子の冷菜 (ビーガン対応可)

\$ 360

燒椒松花鑲皮蛋 🌶️🌿 **可蛋奶素**

Preserved Duck Egg with Sweet Ginger
and Peeled Chili in Sichuan Chilli Sauce
(Ovo-vegetarian Option Available)

四川風ピータンの冷菜 (ベジタリアン対応可)

\$ 380

四川香辣牛三寶 🍲🌶️🌶️🌶️

Sichuan Style Spicy Sliced Beef Shank,
Tripe and Tendon

牛モモ肉、ハチノス、スジ肉の四川風ビリ辛スライス

\$ 680



北平爐烤櫻桃鴨・三吃〔毎日限量供應售完為止・敬請最少提前3天預訂〕 \$ 3,680

Traditional Peking Style Roasted Duck

Three Style Serving - Recommend for 4-6 persons (Limited Quantities Available, Advanced Reservation Required)

櫻桃鴨の北京ダック (三品 4-6名様にお薦め) (数量限定のため事前予約をお願いします)

一吃 / FIRST STYLE / 1品

香烙方餅 佐法國至尊魚子醬

Crispy Duck Skin in Charcoaled Chinese Flat Bread
with Sweet Bean Paste and KAVIARI Caviar

中華パイのダック包み フランス産

KAVIARIキャビアとともに

二吃 / SECOND STYLE / 2品

片皮蔥鴨餅佐特選醬

Sliced Duck Meat and Crispy Skin with Mandarin Pancake,
Served with Scallion, Cucumber and Selected Sauces

北京ダックの皮と鴨肉を薄餅に包んで、キュウリと

ネギと特選ソースとともに



三吃 / THIRD STYLE / 3品

下列吃法四選一

Select Your Choice of the Third Style from One of Below / 1品目は以下の4種類からお選びいただけます

酸菜鮮筍鴨架湯

Duck Bone Soup with Pickled Cabbage
and Fresh Bamboo Shoot
鴨肉と酸菜のスープ

秘製陳皮鴨架粥〔需一日前預訂〕

Duck Bone Congee with Aged Dried Tangerine Peel
(Minimum 1 Day Preparation Required)
陳皮鴨肉のおかゆ

避風塘金蒜炒鴨架 〰

Stir Fried Duck Bone with
Dried Garlic and Dried Chilli
骨付き鴨肉の乾燥にんにくと乾燥唐辛子炒め

成都乾鍋香鴨架 〰〰

Stir Fried Duck Bone with
Sichuan Style Spicy Sauce
骨付き鴨肉の四川風辛味ソース炒め



川椒稻香牛肋排 🍖🌶️

〔毎日限量供應售完為止、需一日前預訂〕

Braised Beef Rib in Chili Sauce Served with Zucchini,
Roasted Potato and Bamboo Shoot

(Limited Quantities Available, Advanced Reservation Required)

ズッキーニとタケノコ入り 花椒香る牛肉のスパイシースベアリブ
(毎日数量限定、売り切れ次第終了、前日までに予約が必要)

\$ 2,200

Meat

肉類

肉料理



西蜀霸王風味排 🍖🌶️

Braised Pork Ribs with Minced Chilli
西四川スタイルのポークチョップステーキ

\$ 680

脆皮蒜香黑鑽雞〔半隻〕

Crispy Garlic Silky Fowl Served with
Sand Ginger Sauce (Half Chicken Portion)
ニンニク香る黒鑽鶏 (ハーフ)

\$ 980

青花椒水煮美國無骨牛小排【Prime】🍖🌶️🌶️

Sichuan Style Poached US Prime
Grade Boneless Beef Chuck Short Rib
花椒香る牛肉スパイシー煮込み

\$ 1,080

香辣爆炒干三絲 🌶️〔豬肉 🍖 / 美國菲力 🍖〕

Stir Fried Sliced Bean Curd and Chili Paste
(With Your Choice of Pork or U.S. Prime Grade Sliced Fillet)
豚肉と豆腐干絲のスパイシー炒め (豚肉 / アメリカ牛フィレ肉)

\$ 520 / 680

上選美國菲力【Prime】🍖

〔重慶宮保🌶️ / 港式蔥香蠔油🍤 / 成都椒麻🌶️〕

U.S. Prime Grade Sliced Fillet with Cooking

Choice of: Stir Fried with Peanut and Dried Pepper in Chili Sauce

OR Stir Fried in Oyster Sauce with Scallion

OR Stir Fried with Sichuan Numb Pepper and Chili

U.S. プライム牛フィレ肉:

【重慶風ピーナッツと唐辛子のスパイシー炒め、

広東風オイスターソースのネギ炒め、四川風青山椒の麻辣炒め】

\$ 780

特選雞腿柳

〔淮揚花雕燒 / 重慶宮保乾椒🌶️ / 成都椒麻🌶️〕

Boneless Chicken Thigh Fillet with Cooking Choice of:

Stir Fried with Hua Diao Wine

OR Stir Fried in Chili Sauce with Peanut and Dried Pepper

OR Stir Fried with Sichuan Numb Pepper and Chili

嚴選鷄もも肉

(花雕酒煮込み / 重慶風宮保唐辛子炒め / 四川風青山椒の麻辣炒め)

\$ 560

蘇杭魚膠肥腸紅燒肉〔附窩窩頭〕🍲

Braised Fish Maw, Intestine and Pork Belly

Served with Steamed Bun

魚の浮袋と豚モツ入りの豚バラ甘辛煮込み(蒸しパン付)

\$ 780

加購: 12頭紅燒鮑魚 1顆 🍲

Additional: Braised 12 Head Abalone

12P 醬油煮込みの鮑 1個追加

\$ 720

滬式蔥燒玉參花膠

Shanghainese Style Braised Sea Cucumber
and Fish Maw with Scallion

ナマコと干し魚の浮袋の上海風ネギ煮込み

\$ 980

加購: 12頭紅燒鮑魚 1顆

Additional: Braised 12 Head Abalone

12P醬油煮込みの鮑 1個追加

\$ 720

杏片生菜手撥蝦鬆

Stir Fried Minced Shrimp and
Almond served with Lettuce Wrap

海老とアーモンドのレタス包み

\$ 780

香酥乾椒軟殼蟹

Deep Fried Soft Shell Crab with
Dried Garlic and Dried Chili

軟殼蟹の唐辛子炒め

\$ 720

金湯酸菜龍虎斑

Stewed Tiger Grouper with Pickled
Mustard Green and Pumpkin Broth

海魚と酸菜の中華蒸し

\$ 1,480

Seafood

河鮮・海鮮

シーフード

干貝鮮蝦大閘蟹皇豆腐煲 🍲

Braised Scallop, Shrimp
and Egg Tofu with Hairy Crab Roe
カニと海鮮の豆腐煮込み

\$ 920

南非鮮鮑魚 🍲

〔 府都剝椒 🌶️🌶️ / 香麻藤椒 🌿 / 清蒸鮮露 〕

Steamed South African Abalone with Cooking:

Choose of Steamed with Minced Chili

OR Steamed with Sichuan Numb Pepper Sauce

OR Steamed with Fish Sauce and Soya Sauce

南アフリカ産の新鮮な鮑:調理法をお選びください

(刻み唐辛子蒸し / 麻藤椒の四川風蒸し / ネギ油醤油蒸し)

\$ 250

軟殼龍蝦 🍲 〔 乾椒金沙 🌶️ / 避風塘金蒜 🌶️ 〕

Soft Shell Lobster with Your Own Cooking Choice of:

Deep Fried with Salted Egg Yolk Sauce and Dried Chili

OR Deep Fried with Dried Garlic and Chili

ソフトシェルロブスター

(金沙ソースのスパイシー揚げまたは乾燥ニンニクと唐辛子揚げ)

\$ 2,200

府都剝鯉魚頭 🌶️🌶️🌶️

〔 需一日前預定 〕

Steamed Silver Carp Head with Minced Chili

(Minimum 1 Day Preparation Required)

ハクレンの頭 (1日前までの予約制)

\$ 980

干貝鮮蝦麻婆豆腐煲 🍲 🍲 🌶️🌶️🌶️

Ma-Po Stewed Tofu with Scallop,

Shrimp, Crab Meat and Minced Pork

貝柱と海老の麻婆豆腐煮込み

\$ 720

手撥海大蝦 🍤

〔海膽魚子沙拉 / 謬縣乾燒 🌶️ / 干鍋八味 🍷🌶️🌶️〕

Sea Prawns with Your Own Cooking Choice of:

Stir Fried with Fish Roe and Sea Urchin Mayonnaise

OR Braised with Chilli and Tomato Paste

OR Stir Fried with Sichuan Style Spicy Paste

有頭エビ (グリル / マヨネーズソース / 四川風炒め)

\$ 1,280

黑鱧魚〔重慶香烤 🌶️🌶️🌶️ / 府都剁椒 🌶️🌶️🌶️〕

Fresh Rock Carp with Cooking Choice of:

Sichuan Style Poached with Mixed Vegetables in Hot Chili

OR Steamed with Minced Chili

黒ハモ: お好みの調理法をお選びください

(四川風ピリ辛野菜炒め / 刻み唐辛子蒸し)

\$ 1,680

龍膽石斑清肉〔清蒸 / 府都剁椒 🌶️🌶️🌶️〕

Giant Grouper with Your Own Cooking Choice of:

Steamed with Scallion Oil and Fish Soya Sauce

OR Steamed with Minced Chili

タマカイ (ネギ蒸しまたは唐辛子蒸し)

\$ 1,280

白鯧〔乾煎 / 家焼〕

White Pomfret with Cooking Choice of:

Pan Fried with Pepper and Salt

OR Braised with Scallion and Vinegar

シロマナガツオ:

お好みの調理法をお選びください

(塩コショウ焼き / ネギビネガー煮込み)

\$ 4,800

Seafood

河鮮・海鮮

シーフード



現流 沙公 500g / 沙母 500g / 帝王蟹 🍣

〔烹調方式 四選一〕〔季節性海鮮, 敬請最少提前3天預訂〕

Mud Crab (Male) / Mud Crab (Female) / King Crab

Cooking Methods (Choose 1 From 4) (Seasonal Seafood, Advanced Reservation Required)

マッドクラブ(オス)/ マッドクラブ(メス)/ タラバガニ

調理法(4つから1つをお選びください)(季節の海鮮につき3日前までに要事前予約)

時價

Market Price 時価

花雕清蒸

Steamed with Hua Diao Wine

花雕酒蒸し

重慶烹香乾鍋燒 🍴🌶️

Chongqing Style Deep Fried and Braised with

Chili Bean Paste, Fungus Mushroom and Chili

重慶風キノコと唐辛子の炒め煮

芙蓉五柳燒

Stir Fried with Scrambled Egg,

Onion, Bell Peppers and Mushroom

炒り卵、玉ねぎ、ピーマンとキノコの5種炒め

乾椒金蒜十三香 🌶️

Deep Fried with Dried Garlic, Chili and Thirteen Spices

13種のスパイスを使った乾燥ニンニクと唐辛子のから揚げ

澳洲龍蝦 🍣 / 龍虎斑

〔烹調方式 三選一〕〔季節性海鮮, 敬請最少提前3天預訂〕

Australian Lobster / Tiger Grouper

Cooking Methods (Choose 1 From 3) (Seasonal Seafood, Advanced Reservation Required)

オーストラリア産ロブスター / トラハタ

調理法(3つから1つをお選びください)(季節の海鮮につき3日前までに要事前予約)

青花椒鮮蒸 🌶️

Steamed with Fresh Sichuan Pepper

青花椒の四川蒸し

蔥油鮮露

Steamed with Scallion, Ginger,

Fish Sauce and Soya Sauce

ネギ油醤油蒸し

府都剁椒 🌶️🌶️

Steamed with Minced Chili

刻み唐辛子蒸し

櫻蝦烏魚子炒飯 ●

Mullet Roe Fried Rice with Dried Sakura Shrimp

桜エビとカラスミのチャーハン

\$ 680

上海鍋巴老菜飯 ● ● ● 可素食

Shanghainese Style Vegetable and Ham Fried Rice
with Rice Crust (Vegetarian Option Available)

上海風青菜の混ぜご飯 (ビーガン対応可)

\$ 480

在地新屋芋香飯

Steamed White Rice

桃園新屋産タロ芋風味の白ご飯

\$ 80

金湯龍蝦海鮮響米 ●

Deep Fried Rice Puff with

Lobster and Seafood in Lobster Stock

ロブスターの餡かけおこげ

\$ 1,880

Noodle &
主食
飯・麵類 Rice

瑤柱蠔汁鮑魚炒飯

Oyster Sauce Braised Abalone

Fried Rice with Dried Scallop

貝柱とアワビのオイスター

ソース海鮮チャーハン

\$ 820



牛肝珍菌蠔油伊府麵

Braised E-Fu Noodles with Porcini Mushroom,

Cordyceps Fungus and Assorted Mushrooms in Oyster Sauce

(Vegetarian Option Available)

ポルチーニ茸とミックスキノコのオイスターソース伊府麵
(イーフォーメン) (ビーガン対応可)

\$ 580

松露珍菌海鮮炒飯

Black Truffle and Seafood Fried Rice

(Ovo-vegetarian Option Available)

トリュフ入り海鮮チャーハン (ビーガン対応可)

\$ 780



敘府紅油香燃麵

佐錦城牛肉醬、蔥花

Mandarin White Noodle in Sichuan Pepper
and Chili Oil Sauce with Peanut and Cilantro
served with Homemade Beef Sauce and Scallion
(Vegetarian Option Available)

四川山椒香る担々麵

自家製牛肉だれとネギを添えて
(ビーガン対応可)

\$ 320



頂湯雞茸官燕窩〔烹調時間約1小時〕

Bird's Nest Soup with Chicken in Superior Soup

(Approximate One Hour Preparation Time)

燕の巣、あずき、タケノコ、キノコ入り上海風チキンスープ
(調理時間約1時間)

\$ 2,200

金華扁尖砂鍋雞〔烹調時間約1小時〕

Double Boiled Chicken Soup with Ham
and Bamboo Shoot

(Approximate One Hour Preparation Time)

金華ハムとタケノコ入り鶏肉のスープ
(調理時間約1時間)

\$ 2,180

滬式砂鍋醃篤鮮〔烹調時間約1小時〕

Double Boiled Shanghainese Pork Soup with Ham,
Baby Bok Choy, Tofu Skin and Bamboo Shoots

(Approximate One Hour Preparation Time)

上海風豚のスープ煮込み、ハム、青梗菜、湯葉、筍入り
(調理時間約1時間)

\$ 1,980

胡椒豬肚燉排骨〔烹調時間約1小時〕

Double Boiled Pork Tripe Soup with Pepper

(Approximate One Hour Preparation Time)

豚ガツと豚スペアリブの胡椒煮込み
(調理時間約1時間)

\$ 1,280



Soup
湯品
スープ

青花椒山藥燉烏雞〔烹調時間約1小時〕🌶️

Double Boiled Black Silky Fowl with
Sichuan Green Peppercorns and Mountain Yam
(Approximate One Hour Preparation Time)
黒烏骨鶏 青花椒と山芋入り四川風煮込み
(調理時間約1時間)

\$ 420 / 位

魚膠珍菌黑蒜燉雞〔烹調時間約1小時〕

Double Boiled Silky Chicken Soup with Fish Maw,
Cordyceps Fungus, Mushrooms and Black Garlic
(Approximate One Hour Preparation Time)
花膠、きのこ、黒にんにくの鶏肉スープ
(調理時間約1時間)

\$ 420 / 位

宮廷酸辣海鮮羹 🍷🌶️

Hot and Sour Soup with
Assorted Seafoods
宮廷酸辣海鮮スープ
\$ 520

官府鮑煨佛跳牆〔烹調時間約1小時〕🍷🍷

Double Boiled Abalone Soup with Scallop,
Pork Rib, Taro, Chestnut and Mushroom
(Approximate One Hour Preparation Time)
鮑、貝柱、豚スペアリブ入り佛跳牆スープ
(調理時間約1時間)

\$ 580 / 位

宋嫂鮮魚羹

Shanghainese Style Minced Grouper
Fish Soup with Spinach,
Bamboo Shoot and Mushroom
海魚入りタケノコとキノコの
とろみスープ
\$ 580



金沙栗子南瓜酥 [原味 / 乾椒 🌶️] 可蛋奶素

Deep Fried Pumpkin with Your Own Cooking Choice of:
Salted Egg Yolk Sauce

OR Salted Egg Yolk Sauce and Dried Chili

(Ovo-vegetarian Option Available)

揚げ栗かぼちゃ好みの調理法をお選びください。

(金沙和え/ 乾燥唐辛子入り金沙和え)

(ベジタリアン対応可)

\$ 480

銀杏山藥五行蔬 🌱 可素食

Stir Fried Seasonal Vegetables with

Mountain Yam and Ginkgo Berry

(Vegetarian Option Available)

銀杏と山芋入り野菜炒め (ビーガン対応可)

\$ 520

金銀蛋燴鮮蔬 🌱 可蛋奶素

Simmered Seasonal Vegetables with Preserved

Duck Egg and Salted Duck Egg

(Ovo-vegetarian Option Available)

ピータンと塩漬け卵の野菜炒め

(ベジタリアン対応可)

\$ 480



杏汁官燕〔附脆餅條〕

Sweet Bird's Nest Almond Dessert Soup

Served with Crispy Pastry

燕の巣入り杏仁スイーツスープ (揚げパン付)

\$ 2,000 / 位

手作小企鵝芝麻糊 蛋奶素

Homemade Little Penguin

with Sesame Dessert Soup

(Ovo-vegetarian)

手作りミニペンギン入り黒ゴマ甘味スープ

(オボ・ベジタリアン対応可)

\$ 280 / 位

手磨核桃酪〔附脆餅條〕 蛋奶素

Sweet Walnut Dessert Soup

Served with Crispy Pastry (Ovo-vegetarian)

自家製クルミのクリーミースープ

(揚げパン付) (オボ・ベジタリアン対応可)

\$ 220 / 位

杏汁雪蛤〔附脆餅條〕

Sweet Hashima Almond Dessert

Soup Served with Crispy Pastry

雪蛤アーモンドの甘露 (揚げパン付)

\$ 220 / 位

栗子桂花鮮菓蜜冰粉 素食

Osmanthus Fruit and Honey Jelly

with Brown Sugar and Chestnut

栗入りキンモクセイと蜂蜜の黒糖ゼリー

\$ 150 / 位

松子桔香天鵝酥 蛋奶素

Baked Sweet Pastry with Red Bean Paste,

Kumquat Mandarin, Pine Nuts

and Tea Powder (Ovo-vegetarian)

金柑と松の実の茶葉薫る白鳥パイ

(オボ・ベジタリアン対応可)

\$ 360 / 2隻

核桃豆沙香鍋餅 蛋奶素

Shanghainese Style Walnut, Red Bean

and Jujube Pancake with Sesame

(Ovo-vegetarian)

クルミとあんこの上海風ごまクレープ

(オボ・ベジタリアン対応可)

\$ 220



翡翠淨素圓籠蒸餃 ● 素食

Steamed Vegetable Dumpling

野菜の蒸し餃子

\$ 360 / 6顆

魚子蝦仁燒賣 ● ●

Steamed Squid and Shrimp

Dumpling with Fish Roe

トビコと海老の蒸し餃子

\$ 520 / 6顆

雞汁灌湯小籠包子 ●

Steamed Pork Soup Dumpling

with Chicken Broth

鶏スープ入り小籠包

\$ 360 / 6顆



老上海瑤柱香蔥酥餅 ● ●

〔 烘烤時間約 30分鐘 〕

Shanghainese Style Scallop and Scallion Pastry

(Approximate Thirty Minutes Preparation Time)

上海風ホタテとネギのペストリー

\$ 480 / 2顆

Dim Sum

點心

点心

茗品茶 Chinese Tea 中国茶

濃韻台灣鐵觀音

\$ 100 / 每位 Per Person

Tieh-Kuan-Yin Tea 台湾鉄観音茶

古法嚴選普洱茶

\$ 100 / 每位 Per Person

Pu-Erh Tea 嚴選プーアル茶

日月潭手摘阿薩姆

\$ 100 / 每位 Per Person

Sun Moon Lake Assam Black Tea 日月潭手摘みアッサムティー

阿里山烏龍

\$ 100 / 每位 Per Person

Alishan Oolong 阿里山ウーロン茶

阿里山奶香金萱

\$ 100 / 每位 Per Person

Alishan Jin Shuan Tea 阿里山ミルク香る金萱茶

台灣菊花茶

\$ 100 / 每位 Per Person

Chrysanthemum Tea 台湾菊花茶

菊花普洱茶

\$ 120 / 每位 Per Person

Chrysanthemum Pu-Erh Tea 菊花とプーアル茶

新鮮果汁 Fresh Juice しぼりたて フレッシュジュース

新鮮柳橙汁

\$ 220 / 杯 Glass \$ 800 / 壺 Jar 1500ml

Fresh Orange Juice フレッシュオレンジジュース

新鮮時令果汁

\$ 220 / 杯 Glass \$ 800 / 壺 Jar 1500ml

Fresh Juice しぼりたて フレッシュジュース

礦泉水 Mineral Water ミネラルウォーター

聖沛黎洛氣泡天然礦泉水

\$ 100 / 每位 Per Person

S.Pellegrino Sparkling Natural Mineral Water サンペレグリノ炭酸水

普娜天然礦泉水

\$ 100 / 每位 Per Person

Acqua Panna Natural Mineral Water アクアパンナ 天然水

聖沛黎洛氣泡水果飲料 甜橙口味

\$ 180 / 瓶 Bottle 200ml

Sanpellegrino Sparkling Fruit Drink Aranciata

サンペレグリノ スパークリングフルーツドリンク アランチャータ

聖沛黎洛氣泡水果飲料 檸檬口味

\$ 180 / 瓶 Bottle 200ml

Sanpellegrino Sparkling Fruit Drink Limonata

サンペレグリノ スパークリングフルーツドリンク リモナータ

聖沛黎洛氣泡天然礦泉水

\$ 280 / 瓶 Bottle 1000ml

S.Pellegrino Sparkling Natural Mineral Water サンペレグリノ炭酸水

普娜天然礦泉水

\$ 280 / 瓶 Bottle 1000ml

Acqua Panna Natural Mineral Water アクアパンナ 天然水

軟性飲料 Soft Drink ソフトドリンク

可口可樂 Coca-Cola コカ・コーラ	\$ 120 / 罐 Can
可口可樂 ZERO SUGAR Coca-Cola ZERO SUGAR セブンアップ	\$ 120 / 罐 Can
雪碧 Sprite スプライト	\$ 120 / 罐 Can
薑汁汽水 Ginger Ale シュウェッブスジンジャーエール	\$ 120 / 罐 Can
蘇打水 Soda Water シュウェッブスソーダウォーター	\$ 120 / 罐 Can
通寧水 Tonic Water シュウェッブストニックウォーター	\$ 120 / 罐 Can
海尼根0.0零酒精 Heineken 0.0 0%Alcohol ハイネケン 0.0	\$ 180 / 罐 Can

啤酒 Beer ビール

台灣金牌啤酒 Taiwan Beer Gold Medal 金牌台灣プレミアムビール	\$ 200 / 瓶 Bottle 330ml
朝日啤酒 Asahi Super Dry アサヒ	\$ 200 / 瓶 Bottle 334ml
百威啤酒 Budweiser バドワイザー	\$ 200 / 瓶 Bottle 330ml
海尼根啤酒 Heineken Pure Malt Lager ハイネケン	\$ 200 / 瓶 Bottle 330ml

中式酒 Chinese Wine 中国酒

玉泉陳年紹興酒 Aged Shaoxing Glutinous Rice Wine 陳年紹興酒	\$ 880 / 瓶 Bottle
38度 金門高粱酒 38% Kinmen Kaoliang 38% 金門高粱酒	\$ 650 / 瓶 Bottle 300ml
58度 金門高粱酒 58% Kinmen Kaoliang 58% 金門高粱酒	\$ 680 / 瓶 Bottle 300ml
38度 金門高粱酒 38% Kinmen Kaoliang 38% 金門高粱酒	\$ 1,300 / 瓶 Bottle 750ml
58度 金門高粱酒 58% Kinmen Kaoliang 58% 金門高粱酒	\$ 1,500 / 瓶 Bottle 750ml

禁止酒駕 ㊦ 喝酒不開車 安全有保障 | 未成年請勿飲酒
Do Not Drink and Drive. We Do Not Serve Any Alcohol to Minor.
飲酒運輸禁止、未成年者の飲酒は法律で禁止されています。

Drinks

飲品
お飲み物



Yi Hui Xuan Chinese Restaurant

A / 32056 桃園市中壢區春德路101號2樓
2F, No.101, Chunde Rd., Zhongli Dist., Taoyuan City 32056, Taiwan

T / +886 3 273 7696

E / yhx.blu@hotelcozzi.com

www.hotelcozzi.com