逸薈軒

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.

本菜單牛肉選自美國及澳洲，豬肉產地為台灣、丹麥及義大利，如有疑問，請洽服務同仁
For this menu, beef is sourced from USA and Australia, and pork is sourced from Taiwan, Denmark and Italy. 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組肉
We do not use restructured meat as food ingredients.
当レストランでは重組肉(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。

惜食點餐，可提供客製化餐點調整：
1.餐點份量可調整
2.可客製化不添加蔥薑蒜或其他佐料以減少食材浪費
We are pleased to offer customized meal adjustments to reduce food waste.
1.Portion sizes can be modified.
2.Dishes can be prepared without green onions, ginger, garlic, or other condiments upon request.
お客様のご希望に合わせて、下記のようなカスタマイズを承ります。
1.お料理の分量を調整、またはハーフサイズのご提供が可能です。
2.食材の無駄を減らすため、ねぎ・しょうが・にんにくなどの薬味を抜いたご用意も承ります。

辣椒 Spicy 辛い
素食 Vegetarian ベジタリアン
芒果 Mango マンゴー
乳製品 Dairy Products 乳製品
蛋類 Eggs 卵
甲殼類 Crustaceans 甲殻類
魚類 Fish 魚
豬肉 Pork 豚肉
牛肉 Beef 牛肉
亞硫酸鹽類 Use of sulphites 亜硫酸塩
麩質穀物 Gluten グルテン
芝麻 Sesame セサミ
堅果類 Nuts ナッツ
花生 Peanuts ピーナッツ
大豆 Soy 大豆

可依需求調整為素食
Vegetarian option available upon request
ご要望によりベジタリアン対応が可能です。

Chef Specials

主廚私房

シェフのおすすめ

秘製蟹皇煮野菜

Stewed Baby Cabbage with Hairy Crab Roe 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

金湯酸菜龍虎斑

Stewed Tiger Grouper with Pickled Mustard Green and Pumpkin Broth
タマカイの酸菜煮込み
$ 960

金華扁尖砂鍋雞〔此料理需時間精心烹調〕

Double Boiled Chicken Soup with Ham and Bamboo Shoot
(This Dish Requires a Longer Cooking Time)
金華ハムとタケノコ入り鶏肉のスープ
【こちらの料理はお時間がかかります】
$ 1,980

秘製蒜香脆皮雞【半隻】

Crispy Garlic Chicken
(Half Chicken Portion)
ニンニク香る脆皮チキン(ハーフ)
$ 680

川椒稻香牛肋排
〔每日限量供應，需提前預訂〕
Braised Beef Rib in Chili Sauce Served with Roasted Assorted Vegetable
(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
【数量限定のため事前予約をお願いします】
$ 2,200

蘇杭圈子紅燒肉〔附窩窩頭 3個〕
Braised Pork Belly and Intestine, Served with Steamed Bun
蘇杭風 豚バラ肉の紅焼き窩窩頭(3個)付き
$ 580

Appetizers

冷盤雅集

前菜

梁溪核桃香脆鱔

Deep Fried Crispy Eel with Walnut in Sweet Aged Vinegar

江蘇風タウナギのフライ

$ 420

嘉興老醋香紫茄

Steamed Eggplant in Sichuan Chili 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）

$ 320

青花椒香葱雞

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

$ 390

四川香辣牛雙寶
Sichuan Style Spicy Sliced Beef Shank, and Tripe
牛モモ肉、ハチノス、四川風ピリ 辛スライス
$ 480

胡麻雞絲涼粉
Shredded Chicken Cold Noodle Served with Sesame Sauce
鶏ささみの胡麻和え冷菜
$ 380

燒椒松花鑲皮蛋
Preserved Duck Egg with Sweet Ginger and Peeled Chili in Sichuan Chili Sauce
(Ovo-Vegetarian Option Available)
四川風ピータンの冷菜
(オボ・ベジタリアン対応可)
$ 280

天府古都酸辣粉

Spicy Pea Jelly with Sichuan Chili 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

滬式四喜烤麸

Shanghai-Style Braised Wheat Gluten with
Bamboo Shoot, Mushroom and Soy Bean
(Vegetarian Option Available)
上海風 四喜烤麸(シーシー カオフー)
(ビーガン対応可)
$ 320

青花椒香葱鮮鮑魚 (2顆)
Chilled Abalone with Numb Peppercorn Scallion Sauce
新鮮アワビの青花椒ネギソース
$ 320

蘇軾老醋香蜇頭
Jellyfish and Cucumber with Aged Vinegar
クラゲときゅうりの老酢和え
$ 380

老罈陳紹醉香雞
Marinated Drunken Chicken with Shaoxing Rice Wine and Chinese Herbs
紹興酒香る冷製チキンロール
$ 390

北平爐烤櫻桃鴨・兩吃

$ 2,880

〔每日限量供應，需提前預訂〕

Traditional Peking Style Roasted Duck

Two Style Serving - Recommend for 2-3 persons (Limited Quantities Available, Advanced Reservation Required)

櫻桃鴨の北京ダック (二品 2-3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

片皮鴨胸包餅佐特選醬 / 鴨腿斬件

Sliced Crispy Duck Breast Served with Mandarin Pancakes and Selected Sauces Duck Leg Chopped and Served Separately

片皮にした鴨胸肉を薄餅で包み、特選ソースとともに
鴨腿はぶつ切りにしてご提供いたします

加購：香烙方餅 佐法國至尊魚子醬
(一份4片，每隻鴨最多加購2份)

Optional Add-On | Crispy Duck Skin on Charcoaled Chinese Flat Bread with Sweet Bean Paste and KAVIARI Caviar

4 pieces per set, maximum 2 sets per duck

中華パイのダック包み　フランス産KAVIARIキャビアとともに

$ 400

二吃 / SECOND STYLE / 2品

下列吃法五選一

Select Your Choice of the Second Style from One of Below /
1品目は以下の5種類からお選びいただけます

秘製陳皮鴨粥〔需提前預訂〕
Shredded Duck Meat Congee
with Aged Dried Tangerine Peel
(Advanced Reservation Required)
陳皮鴨肉のおかゆ(事前予約が必要です)

芋香鴨架米粉湯〔需提前預訂〕
Duck Bone Rice Vermicelli Soup with Taro
(Advanced Reservation Required)
芋香る 鴨ガラ米粉スープ(事前予約が必要です)

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

成都乾鍋香鴨架
Stir Fried Duck Bone in Sichuan Style Spicy Sauce
骨付き鴨肉の四川風辛味ソース炒め

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

Meat
肉類
肉料理

西蜀霸王風味排【2支】
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
$ 360

美國菲力【Prime】
〔乾碟香辣 / 港式蔥香蠔油 /成都椒麻〕
U.S. Prime Grade Sliced Fillet with Cooking
Choice of Stir-Fried with Spices and Grounded Rice Puff
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】
$ 680

青花椒水煮雪花牛【美國】
Sichuan Style Poached US Sliced Beef Fillet
花椒香る牛肉スパイシー煮込み
$ 680

香辣爆炒干三絲〔豬肉 / 美國菲力〕
Stir Fried Shredded Bean Curd and Chili Paste
(With Your Choice of Pork or U.S. 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）
$ 420 / 480

特選仿土雞腿〔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
厳選鶏もも肉
（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

加購：手工荷葉餅(4片)
Optional Add-On | Mandarin Pancakes (4 Pieces)
【追加注文】北京ダック用薄餅（4枚）
$ 100

京醬香肉絲
Shredded Pork in Sweet Bean Sauce
京醤香る豚肉細切り炒め
$ 480

手撥海大蝦

〔蔥薑清炒 / 海膽魚子沙拉 / 川味乾燒〕

Sea Prawns with Your Own Cooking Choice of:
Stir Fried with Scallion and Ginger OR Stir Fried with Fish Roe and Sea Urchin Mayonnaise OR Braised with Chilli and Tomato Paste

大エビのむき身（ネギ生姜炒め / マヨネーズソース / 四川風炒め）

$ 560 / 2隻
$ 1,080 / 4隻

干貝蝦螺大閘蟹皇豆腐煲

Braised Scallop, Shrimp, Whelk and Egg Tofu with Hairy Crab Roe

カニと海鮮の豆腐煮込み

$ 780

府都剁鰱魚頭

〔需提前預訂〕

Steamed Silver Carp Head with Minced Chili
(Advanced Reservation Required)

ハクレンの頭（事前予約が必要です）

$ 980

白鯧〔乾煎 / 家燒〕

〔需提前預訂〕

White Pomfret with Cooking Choice of :
Pan Fried with Pepper and Salt OR Braised with Scallion and Vinegar
(Advanced Reservation Required)

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）
（事前予約が必要です）

$ 4,800

Seafood

河鮮・海鮮

シーフード

香酥乾椒軟殼蟹
Deep Fried Soft Shell Crab with
Dried Garlic and Dried Chili
軟殻蟹の唐辛子炒め
$ 480

三彩雙味香酥河鰻〔椒鹽/紅麴〕
Deep Fried Eel with Onion and Bell Pepper with
Pepper Salt and Red Yeast Rice Sauce
紅麹香りのうなぎ三彩仕立て
$ 520

杏片生菜手撥蝦鬆〔生菜葉 4片〕
Stir Fried Minced Shrimp and
Almond served with Lettuce Wrap
海老とアーモンドのレタス包み
$ 580

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

龍虎斑清肉〔清蒸 / 府都剁椒〕
Tiger 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

野放黃魚
〔花雕鮮蒸/雪筍鮮露〕
Yellow Croaker with Your Own Cooking
Choice of : Steamed with Hua DiaoWine
Or Steamed with Preserved Mustard Greens and Bamboo
野放黄魚(やほう こうぎょ)
(花雕蒸し / 雪筍の香りソース)
$ 1,980

現流 沙公 / 沙母 / 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

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

花雕清蒸

Steamed with Hua Diao Wine

花雕酒蒸し

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

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

波士頓龍蝦 / 澳洲龍蝦 / 龍虎斑 / 東星斑

〔烹調方式 三選一〕〔季節性海鮮, 敬請最少提前3天預訂〕

Boston Lobster / Australian Lobster / Tiger Grouper / Leopard Coral Grouper

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

時價

Market Price 時価

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

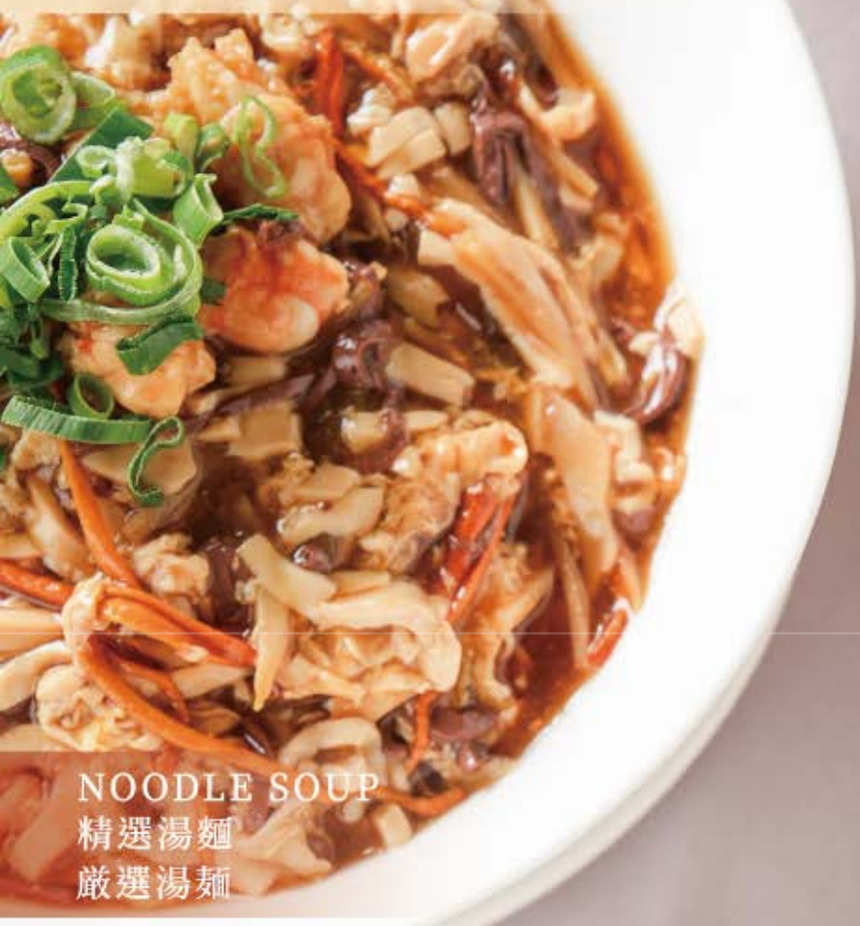
Steamed with Minced Chili

刻み唐辛子蒸し

干貝鮮蝦海參響米
Deep Fried Rice Puff with Scallop,
Shrimp, Sea Cucumber, Grouper in Lobster Stock
帆立貝と海老・ナマコの響き米
$ 980

龍蝦干貝海鮮響米
Deep Fried Rice Puff with Lobster and
Assorted Seafood in Lobster Stock
ロブスターの餡かけおこげ
$ 1,880

Noodle & Rice
主食
飯・麺類



NOODLE SOUP
精選湯麵
厳選湯麺

★ 酸辣海鮮湯麵
Hot and Sour Seafood
Noodle Soup(Ovo-Vegetarian Option Available)
酸辣海鮮麺スープ(オボ・ベジタリアン対応可)
$ 480

● 雪筍肉絲麵
Noodle Soup with Pickled
Mustard Greens and
Shredded Pork
雪筍と豚肉細切りの湯麺
$ 480

○ 清燉牛肉麵
Stewed Beef Noodle Soup
牛肉のあっさり煮込み湯麺
$ 580

牛肝珍菌蠔油伊府麵
Braised E-Fu Noodles with Porcini Mushroom,
Cordyceps Fungus and Assorted Mushrooms in Oyster Sauce
(Ovo-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麺
(イーフーメン)(オボ・ベジタリアン対応可)
$ 480

DRY NOODLES
精選乾麵
厳選和え麺

○ 招牌担担面
Dandan Noodle (Vegetarian Option Available)
特製担々麺(ビーガン対応可)
$ 280

● 古早味香蔥拌麵
Dried Noodle with Scallion Oil Sauce
昔ながらのネギ和え麺
$ 280

○ 紅油香燃麵
Mandarin White Noodle in Sichuan
Pepper and Chili Oil Sauce with Peanut
(Ovo-Vegetarian Option Available)
ラー油香る和え麺(オボ・ベジタリアン対応可)
$ 280

● 煨麵　○ 中式拉麵　★寬麵

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
$ 520

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

在地新屋芋香飯

Steamed White Rice
桃園新屋産タロ芋風味の白ご飯
$ 50

上海鍋巴老菜飯

Shanghainese Style Vegetable and Ham Fried Rice
with Rice Crust and Dried Scallop
(Vegetarian Option Available)
上海風青菜の混ぜご飯（ビーガン対応可）
$ 420

滬式砂鍋醃篤鮮〔此料理需時間精心烹調〕

Double Boiled Shanghainese Pork Soup with Ham, Baby Bok Choy, Tofu Skin and Bamboo Shoots
(This Dish Requires a Longer Cooking Time)
上海風豚のスープ煮込み、ハム、青梗菜、湯葉、筍入り
(こちらの料理はお時間がかかります)
$ 1,580

頂湯雞茸官燕窩〔此料理需時間精心烹調〕

Bird's Nest Soup with Chicken in Superior Soup
(This Dish Requires a Longer Cooking 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
(こちらの料理はお時間がかかります)
$ 2,200

胡椒豬肚肥腸燉排骨

〔此料理需時間精心烹調〕

Double Boiled Pork Tripe and Intestine Soup with Pepper
(This Dish Requires a Longer Cooking Time)
豚ガツと豚スペアリブの胡椒煮込み
(こちらの料理はお時間がかかります)
$ 1,280

Soup
湯品
スープ

宮廷酸辣海鮮羹

Hot and Sour Soup with Assorted Seafoods
(Ovo-Vegeterian Option Available)
宮廷酸辣海鮮スープ (オボ・ベジタリアン対応可)
$ 180 / 位

青花椒山藥燉烏雞

〔此料理需時間精心烹調〕
Double Boiled Black Silky Fowl with
Sichuan Green Peppercorns and Mountain Yam
(This Dish Requires a Longer Cooking Time)
黒烏骨鶏　青花椒と山芋入り四川風煮込み
(こちらの料理はお時間がかかります)
$ 420 / 位

魚膠珍菌黑蒜燉雞〔此料理需時間精心烹調〕

Double Boiled Silky Chicken Soup with Fish Maw,
Cordyceps Fungus, Mushrooms and Black Garlic
(This Dish Requires a Longer Cooking Time)
花膠、きのこ、黒にんにくの鶏肉スープ
(こちらの料理はお時間がかかります)
$ 420 / 位

宋嫂鮮魚羹

Shanghainese Style Minced Grant Grouper
Fish Soup with Spinach, Bamboo Shoot
and Mushroom
(Ovo-Vegeterian Option Available)
海魚入りタケノコとキノコの
とろみスープ (オボ・ベジタリアン対応可)
$ 180 / 位

官府鮑煨佛跳牆

〔此料理需時間精心烹調〕
Double Boiled Abalone Soup with Scallop,
Pork Rib,Taro, Chestnut and Mushroom
(This Dish Requires a Longer Cooking Time)
鮑、貝柱、豚スペアリブ入り佛跳牆スープ
(こちらの料理はお時間がかかります)
$ 580 / 位

金沙栗子南瓜酥
Deep Fried Pumpkin with Your Own Cooking
Choice of : Salted Egg Yolk Sauce
(Ovo-vegetarian Option Available)
揚げ栗かぼちゃお好みの調理法をお選びください。
(オボ・ベジタリアン対応可)
$ 360

金銀蛋燴鮮蔬
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
(オボ・ベジタリアン対応可)
$ 420

乾煸四季豆〔附薄餅〕
Stir Fried String Bean with Minced Pork Served
with Mandarin Pancake
(Vegetarian Option Available)
インゲンと豚挽肉の香り炒め（中華風クレープ付き）
(ビーガン対応可)
$ 460

銀杏山藥五行蔬
Stir Fried Seasonal Vegetables with
Mountain Yam and Gingko Berry
(Vegetarian Option Available)
銀杏と山芋入り野菜炒め（ビーガン対応可）
$ 480

Vegetable
蔬食
野菜

蒜香季節美鮮蔬

Stir Fried Seasonal Vegetables in Olives Oil
with Garlic (Vegetarian Option Available)
旬野菜のガーリックオリーブオイル炒め
(ビーガン対応可)
$ 360

家常米椒吻仔烘蛋

Homestyle Chinese Omelette
with Whitebait and Chili Peppers
(Ovo-vegetarian Option Available)
家常風 しらすと青唐辛子の烘蛋 (オボ・ベジタリアン対応可)
$ 460

重慶麻婆香豆腐

Ma-Po Stewed Tofu with Minced Pork Served
with Numb and Spicy Sauce
(Vegetarian Option Available)
重慶風麻婆豆腐 (ビーガン対応可)
$ 360

烏參扁尖筍紅燒豆腐

Braised Tofu with Sea Cucumber and Bamboo Shoots
(Vegetarian Option Available)
烏参と筍入り 豆腐の紅焼き(ビーガン対応可)
$ 560

老上海香蔥餅

〔此料理需時間精心烹調〕
Shanghainese Style Scallion Pastry
(This Dish Requires a Longer Cooking Time)
上海風とネギのペストリー
$ 240 / 2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
$ 300 / 6顆

翡翠淨素圓籠蒸餃

Steamed Vegetable Dumpling(Vegan)
野菜の蒸し餃子(ビーガン)
$ 360 / 6顆

紅油酸辣干貝香菀鮮蝦水餃

Steamed Dumplings with Scallop,
Shrimp and Coriander (6 Pieces)
with Chili Oil Sauce
紅油仕立て 酸辣帆立と香菜・
海老の水餃子(6個)
$ 420 / 6顆

Chinese Pastry
中式點心
点心

杏汁杏仁豆腐

Almond Tofu with Peanut(Vegan)
杏仁豆腐　杏汁ソース添え(ビーガン)
$ 185 / 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

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)
$ 2,200 / 位

手磨核桃酪〔附脆餅條〕

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)
$ 220 / 位

核桃豆沙香鍋餅

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)
$ 220

松子桔香天鵝酥

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)
$ 360 / 2隻

手作小企鵝芝麻糊

Homemade Little Penguin Sweet Dumpling
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)
$ 280 / 位

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

茗品茶 Chinese Tea 中国茶

濃韻台灣鐵觀音 Tieh-Kuan-Yin Tea　台湾鉄観音茶	$ 100 / 每位 Per Person
古法嚴選普洱茶 Pu-Erh Tea　厳選プーアール茶	$ 100 / 每位 Per Person
日月潭手摘阿薩姆 Sun Moon Lake Assam Black Tea　日月潭手摘みアッサムティー	$ 100 / 每位 Per Person
阿里山烏龍 Alishan Oolong　阿里山ウーロン茶	$ 100 / 每位 Per Person
阿里山奶香金萱 Alishan Jin Shuan Tea　阿里山ミルク香る金萱茶	$ 100 / 每位 Per Person
台灣菊花茶 Chrysanthemum Tea　台湾菊花茶	$ 100 / 每位 Per Person
菊花普洱茶 Chrysanthemum Pu-Erh Tea　菊花とプーアル茶	$ 120 / 每位 Per Person

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 Fresh Orange Juice　フレッシュオレンジジュース	$ 220 / 杯 Glass	$ 800 / 壺 Jar 1500ml
新鮮時令果汁 Fresh Juice　しぼりたて フレッシュジュース	$ 220 / 杯 Glass	$ 800 / 壺 Jar 1500ml

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　シュウェップスジンジャーエール	$ 120 / 罐 Can
蘇打水 Soda Water　シュウェップスソーダウォーター	$ 120 / 罐 Can
通寧水 Tonic Water　シュウェップ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

Drinks 飲品 お飲み物

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.
飲酒運転禁止、未成年者の飲酒は法律で禁止されています。

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 $ 120 / 每位 Per Person
Acqua Panna Natural Mineral Water アクアパンナ 天然水

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

啤酒 Beer ビール

臺虎精釀 嗨啤 $ 200 / 瓶 Bottle 330ml
把糖份與熱量降到最低，少了負擔、帶來加清爽順口的極致風味，
入口嚐到乾淨鮮美的麥芽味，以及酒花帶來的清新草本花香調。
純淨無比的口感，讓人只想豪邁喝酒、暢飲嗨一番。
Taihu High Beer タイフーハイビール

臺虎 嗨啤 Light $ 200 / 罐 Can
零糖質的嗨啤，進化成更順口耐喝的light版。帶有清爽麥芽風味的金黃酒體，
伴隨著輕盈的草本調啤酒花香，俐落的口感一路滑順入喉，
釀出讓人意猶未盡的暢飲爽感!。
Taihu High Beer Light タイフーハイビール ライト

台灣金牌啤酒 $ 200 / 瓶 Bottle 330ml
Taiwan Beer Gold Medal 金牌台湾プレミアムビール

朝日啤酒 $ 200 / 瓶 Bottle 334ml
Asahi Super Dry アサヒ

中式酒 Chinese Wine 中国酒

玉泉陳年紹興酒 $ 880 / 瓶 Bottle
Aged Shaoxing Glutinous Rice Wine 陳年紹興酒

38度 金門高粱酒 $ 650 / 瓶 Bottle 300ml
38% Kinmen Kaoliang 38% 金門高粱酒

58度 金門高粱酒 $ 680 / 瓶 Bottle 300ml
58% Kinmen Kaoliang 58% 金門高粱酒

38度 金門高粱酒 $ 1,300 / 瓶 Bottle 750ml
38% Kinmen Kaoliang 38% 金門高粱酒

58度 金門高粱酒 $ 1,500 / 瓶 Bottle 750ml
58% Kinmen Kaoliang 58% 金門高粱酒