



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.



Yi Hui Xuan Chinese 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。

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。



辣味
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
亜硫酸塩類



麸質類
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
ご希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 ㊄㊅㊆

〔毎日限量供應・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〕㊄㊅㊆

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



梁溪核桃香脆鱈

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



青花椒香蔥雞

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

滬式四喜烤麩 🍜 🌶️ 🌿

Shanghai-Style Braised Wheat Gluten with

Bamboo Shoot, Mushroom and Soy Bean

(Vegetarian Option Available)

上海風 四喜烤麩(シーシー カオファー)

(ビーガン対応可)

\$ 320






青花椒香蔥鮮鮑魚 (2顆) 月

Chilled Abalone with Numb
Peppercorn Scallion Sauce

新鮮アワビの青花椒ネギソース

\$ 320




蘇軾老醋香蜆頭 沙総

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

〔 毎日限量供應・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 ㊄ ㊄ [猪肉 ㊄ / 美國菲力 ㊄]

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 ㊄ ㊄ ㊄ / 成都椒麻 ㊄]

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

加購: 手工荷葉餅(4片) ㊄

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 ㊄ ㊄ ㊄

Shredded Pork in Sweet Bean Sauce

京醬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

府都刺鱧魚頭

[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 / 家焼]

[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
軟殼蟹の唐辛子炒め
\$ 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
紅麴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 Diao Wine
Or Steamed with Preserved Mustard Greens and Bamboo
野放黃魚(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 時價

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

芙蓉五柳焼 🍳

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

重慶烹香乾鍋焼 🍗 🌶️ 🍄 🍲

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 時價

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

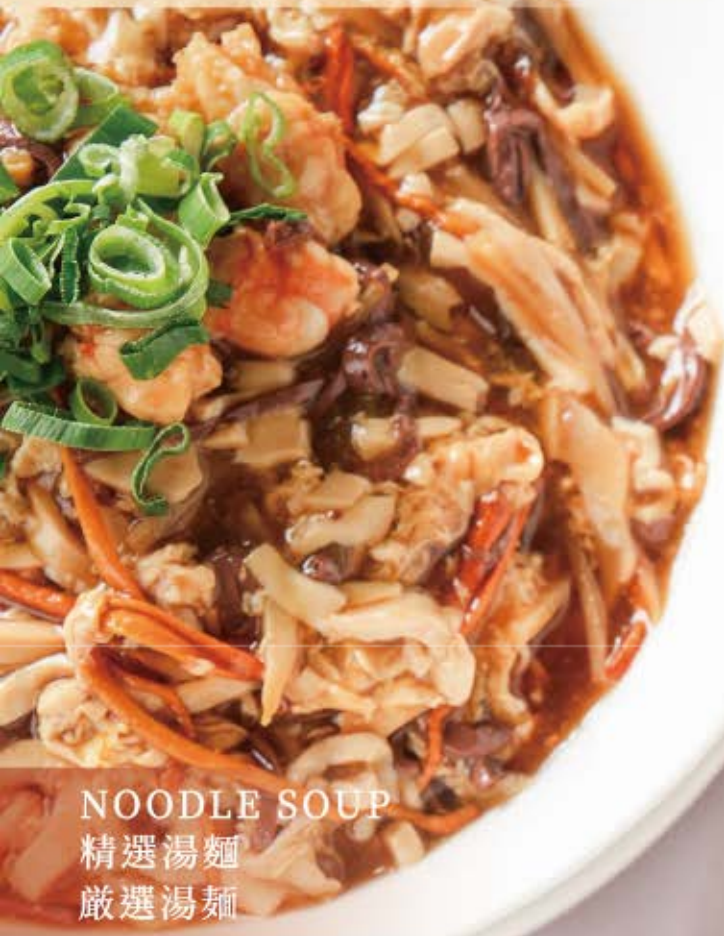
ロブスターの餡かけおこげ

\$ 1,880



Noodle &

主食
飯・麺類 **Rice**



NOODLE SOUP
精選湯麵
厳選湯麵

★ 酸辣海鮮湯麵

Hot and Sour Seafood

Noodle Soup (Ovo-Vegetarian Option Available)

酸辣海鮮麵スープ(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麵

\$ 480

○ 清燉牛肉麵

Stewed Beef Noodle Soup

牛肉のあっさり煮込み湯麵

\$ 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麵

(イーフーメン)(オボ・ベジタリアン対応可)

\$ 480

DRY NOODLES

精選乾麵

厳選和え麵

○ 招牌担担麵

Dandan Noodle (Vegetarian Option Available)

特製担々麵(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麵

\$ 280

○ 紅油香燃麵

Mandarin White Noodle in Sichuan

Pepper and Chili Oil Sauce with Peanut

(Ovo-Vegetarian Option Available)

ラー油香る和え麵(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)

豚ガツと豚スベ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-Vegetarian 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 Grouper

Fish Soup with Spinach, Bamboo Shoot

and Mushroom

(Ovo-Vegetarian 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 Ginkgo 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

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

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

烏參扁尖筍紅燒豆腐 🍴 🌱

Braised Tofu with Sea Cucumber and Bamboo Shoots
(Vegetarian Option Available)
烏參と筍入り 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
點心

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

逸薈軒 八人精緻桌菜 [需提前預定]

Meal For 8 People (Advanced Reservation Required)

\$ 18,888+10%

和逸精選迎賓集 Welcome Platter

老罈陳紹醉香雞 / 梁溪核桃香脆鱈 /
青蔥椒麻鮮鮑魚 / 天府古都酸辣粉 / 滬式四喜烤麩
SHAOXING CHICKEN / EEL / ABALONE / PEA JELLY / GLUTEN DOUGH

蔥薑頂湯小龍蝦

SEA / #LOBSTER #SCALLION #GINGER
#SUPREME BROTH / DEEP FRIED & BRAISED

川椒稻香牛肋排

BEEF / #BAMBOO SHOOT #GRILLED PINEAPPLE #TOMATO #ZUCCHINI
#POTATO # NUMB PEPPERCORN / BRAISED, STEAMED & GRILLED

香酥軟蟹拼瑤柱菜飯

SEA / #SOFT SHELL CRAB #GARLIC #CHILLI / DEEP FRIED
PROTEIN / #BABY BOK CHOY #DRIED SCALLOP #HAM #FRIED RICE / STIR FRIED

大開蟹皇煮野菜

GREEN / #BABY CABBAGE #CRAB ROE #CRAB MEAT SUPREME BROTH / STEWED

清蒸龍虎斑魚片

FISH / #GIANT GROUPEL #SCALLION #FISH SAUCE #SOYA SAUCE / STEAMED

黑蒜魚膠燉烏雞

SOUP / #FISH MAW #SILKY CHICKEN #BLACK GARLIC
#CORDYCEPS FUNGUS #MUSHROOM / DOUBLE BOILED

手作魚子鮮蝦餃

DUMPLING / #SQUID #SHRIMP #FISH ROE #LARD / STEAMED

寶島四季鮮果集 / 杏汁杏仁豆腐

SWEET ENDING / #FRESH FRUIT
#DESSERT SOUP #ALMOND TOFU / FRESH SLICED & CHILLED

桌菜加購烤鴨優惠價

Special Add-On Offer for Peking Duck with Set Menu:

一吃 \$2,480+10% Single Course: NT\$2,480 +10%

二吃 \$2,580+10% Two Courses: NT\$2,580 +10%

逸薈軒 十人精緻桌菜 [需提前預定]

Meal For 10 People (Advanced Reservation Required)

\$ 18,888+10%

和逸精選迎賓集 Welcome Platter

胡麻雞絲涼粉 🍜 🍜 🍜 / 五味醬香九孔鮑 🍤 🍤 /
老醋香辣紫香茄 🍆 🍆 / 重慶土豆香雜拌 🍄 🍄 🍄 / 燒椒松花鑲皮蛋
SHREDDED CHICKEN / ABALONE /
EGGPLANT / BEEF POTATO SALAD / PRESERVED DUCK EGG

蒜蓉粉絲海大蝦

SEA / #PRAWN #GARLIC #BEAN THREAD #SOYA SAUCE / STIR FRIED

麻婆肥牛豆腐花 🍲 🍲 🍲 佐上海砂鍋老菜飯 🍚 🍚

BEEF & PROTEIN / #SHORT RIB BONELESS #MAPO TOFU #SHANGHAINESE STYLE
#VEGETABLE #FRIED RICE / STEWED & STIR FRIED

醬爆尖椒松坂豚 🍖 🍖 🍖

PORK / #PORK NECK #MANGANJI GREEN PEPPER
#KING OYSTER MUSHROOM / STIR FRIED

梅干冬菜海上鮮 🐟 🐟 🐟

FISH / #GROUPEL #PICKLED MUSTARD #SCALLION
#SOYA SAUCE #FISH SAUCE / STEAMED

靈菇五彩翠玉蔬

GREEN / #MUSHROOM #BELL PEPPER #ASPARAGUS #GINKO / STIR FRIED

古法仙草燉雞盅

SOUP / #CHICKEN #GRASS JELLY #WOLF BERRY # / DOUBLE BOILED

蓮香桂圓銀耳露

SWEET ENDING / #DESSERT SOUP #LOTUS SEED #LONGAN
#WHITE FUNGUS #RED DATES / DOUBLE BOILED

特選葡萄酒乙瓶

ONE BOTTLE OF CELLAR COLLECTION WINE

桌菜加購烤鴨優惠價

Special Add-On Offer for Peking Duck with Set Menu:

一吃 \$2,480+10% Single Course: NT\$2,480 +10%

二吃 \$2,580+10% Two Courses: NT\$2,580 +10%

逸薈軒 十人精緻桌菜 [需提前預定]

Meal For 10 People (Advanced Reservation Required)

\$ 18,888+10%

和逸精選迎賓集 Welcome Platter

胡麻雞絲涼粉 🍜 🍜 🍜 / 五味醬香九孔鮑 🍤 🍤 /
老醋香辣紫香茄 🍆 🍆 / 重慶土豆香雜拌 🍌 🍌 🍌 / 燒椒松花鑲皮蛋 🍳 🍳 🍳
SHREDDED CHICKEN / ABALONE /
EGGPLANT / BEEF POTATO SALAD / PRESERVED DUCK EGG

蒜子金湯大虎蝦 🍤

SSEA / #PRAWN #GARLIC #PUMPKIN BROTH #RICE CRUST / STIR FRIED

十三香水煮羊腩 🍖 🍖 🍖

LAMB / #LAMB BELLY #THIRTEEN SPICES #BEAN SPROUT #SICHUAN PEPPERCORN
#TOFU SKIN / STEWED

花膠圈子虎咬豬 🐷 🐷 🐷

PORK / #PORK BELLY #FISH MAW #INTESTINE #SOYA PASTE #OYSTER SAUCE
#STEAMED BUN / BRAISED

青蒜鮮魷荷香米 🍷

SEA & PROTEIN / #SQUID #GARLIC #GARLIC SPROUT #MAYONNAISE
#GLUTINOUS RICE #MUSHROOM / DEEP FRIED & STEAMED

瓜薑樹豆龍虎斑

FISH / #TIGER GROUPER #PRESERVED WINTER MELON
#GINGER #CORDIA SEEDS / STEAMED

古法仙草燉雞盅

SOUP / #CHICKEN #GRASS JELLY #WOLF BERRY
#MOUNTAIN YAM #MUSHROOM / DOUBLE BOILED

杏香奶露白玉腦 🍩 🍩

SWEET / #DESSERT #ALMOND JELLY #PEANUT / CHILLED

寶島四季鮮果盤

SWEET ENDING / #FRESH FRUIT #BEST SEASONAL / FRESH SLICED

桌菜加購烤鴨優惠價

Special Add-On Offer for Peking Duck with Set Menu:

一吃 \$2,480+10% Single Course: NT\$2,480 +10%

二吃 \$2,580+10% Two Courses: NT\$2,580 +10%

逸薈軒 十人精緻桌菜 [需提前預定]

Meal For 10 People (Advanced Reservation Required)

\$ 22,888+10%

和逸精選迎賓集 Welcome Platter

棗杞陳紹醉香雞 🍷🍷 / 滬杭芝麻鳳尾魚 🐟🍷 /
滬式四喜烤麩 🍷🍷🍷 / 老醋鎮江拌蜆花 🍷 / 辣拌土豆絲 🍷

DRUNKEN / ANCHOVY / GLUTEN DOUGH / JELLYFISH / POTATO

鴨黃蟹油焗龍蝦 🍷

SEA / #LOBSTER #SALTY EGG YOLK #CRAB OIL #SCALLION #GARLIC /
DEEP FRIED & STIR FRIED

鮑魚醬方虎咬豬 🍷🍷🍷🍷

SURF AND TURF / #PORK BELLY #ABALONE
#SOYA PASTE #OYSTER SAUCE #STEAMED BUN / BRAISED

醬爆鮮蟹煨年糕 🍷🍷🍷🍷

LUXURY SEA / #CRAB #STICKY RICE CAKE #BAMBOO
#MUSHROOM #PORK #CABBAGE / STIR FRIED

瓜薑樹豆海石斑 🐟🍷🍷

FISH / #TIGER GROUPER #PRESERVED WINTER MELON
#GINGER #CORDIA SEEDS / STEAMED

胡椒肚條燉野菜 🍷🍷

SOUP / #PORK RIB #PORK TRIPE #CABBAGE #WHITE PEPPER / DOUBLE BOILED

松露野蕈翠玉瓜

GREEN / #LUFFA #BLACK TRUFFLE PASTE #MUSHROOM #CORDYCEPS / STIR FRIED

寶島四季鮮果集

SWEET ENDING / #FRESH FRUIT #BEST SEASONAL / FRESH SLICED

特選葡萄酒乙瓶

ONE BOTTLE OF CELLAR COLLECTION WINE

桌菜加購烤鴨優惠價

Special Add-On Offer for Peking Duck with Set Menu:

一吃 \$2,480+10% Single Course: NT\$2,480 +10%

二吃 \$2,580+10% Two Courses: NT\$2,580 +10%

逸薈軒 十人精緻桌菜 [需提前預定]

Meal For 10 People (Advanced Reservation Required)

\$ 26,888+10%

和逸精選迎賓集 Welcome Platter

醋椒松阪豬 🐷 🍴 / 滬式四喜烤麩 🍲 🍲 🍲 /

五味醬香九孔鮑 🍲 🍲 / 青蔥椒麻土雞腿 🍲 🍲 / 梁溪核桃香脆鱈 🐟 🍲 🍲 🍲

PORK NECK / GLUTEN WHEAT / ABALONE / SCALLION CHICKEN / EEL

上湯龍蝦炆伊麵 🍲 🍲

SEA / #LOBSTER #CHICKEN BROTH #SCALLION #GINGER / STIR FRIED

醇香花雕燒牛肋 🍲

LUXURY SEA / #ALBAONE #FISH MAW #SEA CUCUMBER / BRAISED

青麻花椒海石斑 🐟 🍲 🍴

FISH / #GROUPEL #SICHUAN GREEN PEPPERCORN #GARLIC
#SCALLION #SOYA SAUCE #FISH SAUCE / STEAMED

鮮鮑菜脯烏雞盅

SOUP / #SILKY CHICKEN #ABALONE #PRESERVED RADISH / DOUBLE BOILED

蟹皇珠貝扣菜膽

GREEN / #BABY CABBAGE #CRAB ROE
#SCALLOP #MUSHROOM / DOUBLE BOILED

圓籠蒸點拼蝦捲 🍲

DIM SUM / #DUMPLING #SHRIMP #FISH ROE
#LARD #TOFU SKIN / STEAMED & DEEP FRIED

寶島四季鮮果集

SWEET ENDING / #FRESH FRUIT #BEST SEASONAL / FRESH SLICED

特選葡萄酒乙瓶

ONE BOTTLE OF CELLAR COLLECTION WINE

桌菜加購烤鴨優惠價

Special Add-On Offer for Peking Duck with Set Menu:

一吃 \$2,480+10% Single Course: NT\$2,480 +10%

二吃 \$2,580+10% Two Courses: NT\$2,580 +10%

逸薈軒 十人精緻桌菜 [需提前預定]

Meal For 10 People (Advanced Reservation Required)

\$ 32,888+10%

和逸精選迎賓集 Welcome Platter

五味冰捲 🍧 / 蘋果網蹄 🍷 /

棗杞陳紹醉香雞 / 燒椒松花鑲皮蛋 🍳 / 古都天府酸辣粉 🍜

SQUID / APPLE KNUCKLE / DRUNKEN CHICKEN /

PRESERVED DUCK EGG / PEA JELLY

蒜子鮮鮑花膠雞 🍲

SOUP / #GARLIC #CHICKEN #ABALONE #FISH MAW

#GARLIC SPROUT / DOUBLE BOILED

北平爐烤櫻桃鴨三吃 🍗

香烙方餅佐法國魚子醬 / 片皮鴨胸手桿餅佐特選醬 / 十三香椒鹽香鴨架 🍗

POULTRY / #PEKING STYLE #DUCK #MANDARIN PANCAKE

#SCALLION #CUCUMBER #SWEET BEAN SAUCE

#DUCK BONE #THIRTEEN SPICES / ROASTED & STIR FIRED

黑麥舒烹牛肋骨 🍖

BEEF / #MALT DRINK #BAMBOO SHOOT #GRILLED PINEAPPLE #TOMATO
#ZUCCHINI #POTATO # NUMB PEPPERCORN / BRAISED, STEAMED & GRILLED

帝王蟹干貝年糕 🍲

LUXURY SEA & PROTEIN / #KING CRAB #SCALLOP #STICKY RICE CAKE

#CABBAGE #MUSHROOM #BAMBOO #GARLIC #PORK / STIR FRIED

臘香豉椒午仔魚(位上) 🐟

FISH / #FOURFINGER THREADFISH #PRESERVED PORK

#FERMENTED BLACK SOYBEAN #GARLIC SPROUT / PAN FRIED

薺菜雞汁煨鮮筍(位上)

GREEN / #BAMBOO #CHICHEN BROTH #GREENVEGETABLE / STEWEDD

楊枝甘露 🍹 龍涎燕拼松子桔香天鵝酥 🍪

SWEET ENDING / #MANGO #GRAPEFRUIT #BIRD'S NEST #PINE SEED #RED BEAN

#TEA POWDER #KUMQUAT / CHILLED & BAKED

特選葡萄酒乙瓶

ONE BOTTLE OF CELLAR COLLECTION WINE

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	\$ 120 / 每位 Per Person
古法嚴選普洱茶 Pu-Erh Tea 嚴選プーアル茶	\$ 120 / 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	\$ 120 / 每位 Per Person
阿里山烏龍 Alishan Oolong 阿里山ウーロン茶	\$ 120 / 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	\$ 120 / 每位 Per Person
台灣菊花茶 Chrysanthemum Tea 台湾菊花茶	\$ 120 / 每位 Per Person
菊花普洱茶 Chrysanthemum Pu-Erh Tea 菊花とプーアル茶	\$ 130 / 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 シュウエップスジンジャーエール	\$ 120 / 罐 Can
蘇打水 Soda Water シュウエップスソーダウォーター	\$ 120 / 罐 Can
通寧水 Tonic Water シュウエ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

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 \$ 120 / 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

啤酒 Beer ビール

台灣金牌啤酒 \$ 200 / 瓶 Bottle 330ml

Taiwan Beer Gold Medal 金牌台灣プレミアムビール

百威金尊 \$ 280 / 瓶 Bottle 500ml

Budweiser Supreme バドワイザー・シュプリーム

朝日啤酒 \$ 200 / 瓶 Bottle 334ml

Asahi Super Dry アサヒ

海尼根啤酒 \$ 200 / 瓶 Bottle 330ml

Heineken Pure Malt Lager ハイネケン

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

禁止酒駕 ㊄ 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。