

A long, narrow hallway with a dark, patterned carpet and a ceiling with a grid of recessed lighting. The walls are dark with vertical panels and red tassels. A white, bowl-shaped table is in the center, and a display case is at the end of the hallway.

香宮

Shang Palace

2018-2020 《台北米其林指南》餐盤推薦餐廳  
"The Plate MICHELIN" Restaurant



# 主廚私房料理



Chef's Signature  
Dishes  
シェフのおす  
すめ料理





## 香宮脆皮烤鴨 一鴨二吃

Roasted duck served in two courses

香宮特製北京ダック 二種の方法でお召し上がりください。

需一天前預訂  
Requires 24 hours  
advanced notice

前日までに予約要

2,180

### 第一吃

First course

一番目

片皮鴨搭配捲餅，可任選原味或全麥餅皮

Sliced duck wrapped with pancake (original pancakes or whole wheat pancakes)

ダックを薄餅に巻いて。薄餅はオリジナルテイストまたは全粒生地からお好みのものを選択。

### 第二吃

Second course

二番目

任選以下一種做法

choices :

以下の調理法から一つお選びください。

生滾鴨架粥

Boiled duck bone congee

鴨のおかゆ

時菜豆腐湯

Duck soup with tofu and vegetable

豆腐、野菜入り鴨のスープ

### 任選以下一種做法

Additional course:

以下の調理法から一つお選びください。

488

蹄香生菜片鴨鬆

Stir-fried duck meat served with lettuce

鴨肉そぼろのレタス包み

醬爆炒鴨肉

Stir-fried shredded duck meat with homemade sauce

鴨肉の自家製ソース炒め

七彩銀芽炒鴨絲

Stir-fried shredded duck meat with bean sprout

鴨とモヤシの炒め物

## XO醬鴨肉炒飯佐加拿大鴨肝

Duck meat fried rice with XO sauce and Canadian duck liver foie gras

鴨肉入りチャーハン/XOソース風味、カナダ産フォアグラ付き

600

 内含辣味食材 Contains spicy ingredient

 堅果類 Contains nuts

 香宮精選推薦 Signature dish

 若無特別註明，本菜單所使用之豬肉產地皆為台灣  
Unless otherwise noted, all the pork we use in this menu is Taiwan pork.



# 廣式燒臘



Cantonese  
BBQ Specialties

廣東式バーベキュー

伊比利蜜汁叉燒皇(西班牙) NT\$ 1,288  
Barbecued Iberico pork with honey sauce (Spain)  
広東風チャーシュー(イベリコ豚使用)






<p> <b>肝醬野菌脆皮乳豬</b> Roasted suckling pig with wild mushroom stuffing 子豚のバーベキュー/ボルチーニ詰め</p>	<p>需三天前預訂 Requires 72 hours advanced notice 3日前までに予約要</p>	<p><b>6,888</b> 一隻/one piece/ ホール</p>
<p> <b>化皮乳豬件</b>  Roasted suckling pig 子豚のバーベキュー</p>		<p><b>988</b></p>
<p> <b>脆皮燒腩仔</b>  Roasted pork belly 豚バラ肉のバーベキュー</p>		<p><b>800</b></p>
<p> <b>掛爐燒鴨</b> Cantonese style roasted duck 広東風ローストダック ハーフ</p>		<p><b>988</b> 半隻/Half/ ハーフ</p>
<p> <b>伊比利蜜汁叉燒皇(西班牙)</b>  Barbecued Iberico pork with honey sauce (Spain) チャーシュー/蜂蜜風味 (イベリコ豚使用)</p>		<p><b>1,288</b></p>
<p> <b>玫瑰豉油雞</b> Cantonese style marinated chicken 広東風鶏肉の醤油煮 ハーフ</p>		<p><b>900</b> 半隻/Half/ ハーフ</p>
<p><b>燒味拼盤</b> BBQ combination 広東風バーベキューの盛り合わせ</p>	<p>雙拼 / two selections / 二種 三拼 / three selections / 三種</p>	<p><b>800</b> <b>1,280</b></p>




**您可以有下列的選擇**  
Your choice of the following  
以下のものがお選びいただけます。

**掛爐燒鴨**  
Cantonese style roasted duck  
広東風ローストダック ハーフ

**海蜇皮**  
Jellyfish  
クラゲの和え物

 **伊比利蜜汁叉燒皇(西班牙)**  
Barbecued Iberico pork with honey sauce (Spain)  
チャーシュー/蜂蜜風味 (イベリコ豚使用)

**玫瑰豉油雞**  
Cantonese style marinated chicken  
広東風鶏肉の醤油煮

-  内含辣味食材 Contains spicy ingredient
-  堅果類 Contains nuts
-  香宮精選推薦 Signature dish

 若無特別註明，本菜單所使用之豬肉產地皆為台灣  
Unless otherwise noted, all the pork we use in this menu is Taiwan pork.

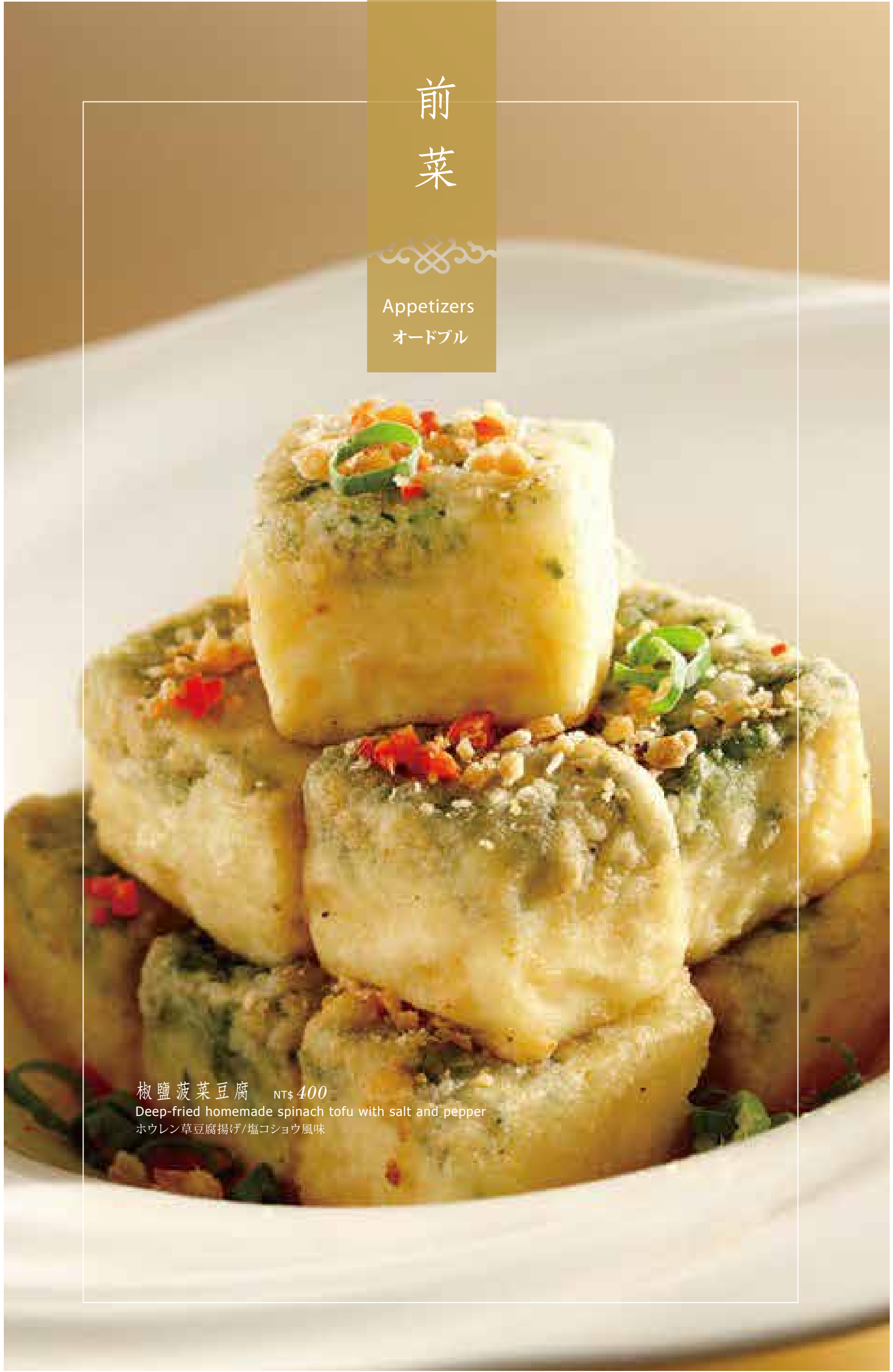
# 前 菜



Appetizers  
オードブル

椒鹽菠菜豆腐 NT\$ 400

Deep-fried homemade spinach tofu with salt and pepper  
ホウレン草豆腐揚げ/塩コショウ風味








 蔥油黃瓜海蜇花	480
Marinated jelly fish and cucumber with spring onion oil クラゲとキュウリの和え物/ネギ油風味	
 滷水豬腳仔	528
Marinated baby pork knuckle in soy sauce 豚足の醤油漬け	
蒜泥海螺片	600
Marinated sliced sea whelk with minced garlic 巻貝のニンニク漬け	
酥炸生蠔	900
Deep-fried oyster カキフライ	六顆 / 6 pieces / 六個
黃金皮蛋拌酸薑	400
Century egg with pickled ginger ピータン&ショウガの酢漬け	
 椒鹽菠菜豆腐	400
Deep-fried homemade spinach tofu with salt and pepper ホウレン草豆腐揚げ/塩コショウ風味	
陳醋拌雲耳	280
Black fungus marinated with vinegar 黒キクラゲの酢和え	
桂蜜煙鴨胸	480
Smoked duck meat with osmanthus honey 鴨胸肉の燻製/モクセイ蜂蜜風味	

 内含辣味食材 Contains spicy ingredient

 堅果類 Contains nuts

 香宮精選推薦 Signature dish

 若無特別註明，本菜單所使用之豬肉產地皆為台灣  
Unless otherwise noted, all the pork we use in this menu is Taiwan pork.

Prices are in NTdollar and subject to 10% service charge 價格皆以新台幣計價且需外加一成服務費 表示料金は新台幣ドルです。料金にはすべて10%のサービス料が加算されます。

# 活海鮮



Fresh Seafood  
シーフード料理







### 東南亞青龍蝦

Southeast Asia green lobster  
グリーンロブスター(東南アジア産)

1,880

每隻 / per piece / 一尾

### 加拿大活龍蝦

Canadian live lobster  
ボストンロブスター(カナダ産)

1,880

每隻 / per piece / 一尾

### 南非鮮鮑魚

South African fresh abalone  
アワビ(南アフリカ産)

600

每顆 / per piece / 一個

### 沙公

Mud crab  
カニ

320

每 / per 100g / 100gにつき

### 活石斑

Grouper  
ハタ

280

每 / per 100g / 100gにつき

### 珍珠龍膽石斑

Pearl grouper  
アカマダラハタ

400

每 / per 100g / 100gにつき

### 筍殼魚

Marble goby  
マーブルゴビー

400

每 / per 100g / 100gにつき

### 活生蝦

Shrimp  
活エビ

380

每 / per 100g / 100gにつき

烹調方法：清蒸、油浸、白灼、紅燒、爆炒、油泡


Choice of preparations: steamed, deep fried, poached, stewed, stir-fried, slow cooked in oil

調理方法: 蒸し、揚げ、湯がき、醤油煮、炒め、油に通して炒め

 内含辣味食材 Contains spicy ingredient

 堅果類 Contains nuts

 香宮精選推薦 Signature dish

 若無特別註明，本菜單所使用之豬肉產地皆為台灣  
Unless otherwise noted, all the pork we use in this menu is Taiwan pork.


Prices are in NT dollar and subject to 10% service charge 價格皆以新台幣計價且需外加一成服務費 表示料金は新台幣ドルです。料金にはすべて10%のサービス料が加算されます。

靚

湯



Soup  
スープ

 鮑魚海味佛跳牆 NT\$ 1,988

Double boiled soup with dried abalone,  
sea cucumber and conpoy  
アワビ入りファッチューション






- P** 香宮每日例湯 **688**  
Soup of the day  
本日のスープ  
盅 / per 2-3 persons / 2-3人前
- P** 鮑魚海味佛跳牆 **1,988**  
 Double-boiled soup with abalone, sea cucumber,  
conpoy and fish maw  
褒入り五目煮込み/アワビほか海鮮入り  
每位 / per person / 一人前
- P** 羊肚菌花膠筒竹笙元貝燉菜膽 **988**  
 Double-boiled soup with fish maw, morel mushrooms,  
bamboo pith, conpoy and vegetable  
魚の浮袋、アミガサダケ、キノガサダケ、貝柱、野菜のスープ  
每位 / per person / 一人前
- P** 蟲草花花膠螺頭燉雞湯 **988**  
Double-boiled chicken soup with cordiceps flower,  
fish maw and conch  
冬虫夏草、巻貝入りチキンスープ  
每位 / per person / 一人前
- P** 花膠鮑魚鴨絲羹 **688**  
 Braised roasted duck with shredded abalone and fish maw  
魚の浮袋、アワビ、鴨肉のとろみスープ  
每位 / per person / 一人前
- P** 鮮蟹肉粟米羹 **488**  
Corn soup with fresh crab meat  
カニ入りコーンスープ  
每位 / per person / 一人前
- P** 西湖牛肉羹 (美國) **488**  
Minced U.S. beef soup with egg white and crab meat  
牛肉そぼろ、豆腐、クワイ入りとろみスープ  
每位 / per person / 一人前
- P** 香菜皮蛋海斑片湯 **488**  
Double-boiled sea grouper soup  
with coriander and preserved duck egg  
ハタの切り身、香菜、ピータン入りスープ  
每位 / per person / 一人前

 内含辣味食材 Contains spicy ingredient

 堅果類 Contains nuts

 香宮精選推薦 Signature dish

**P** 若無特別註明，本菜單所使用之豬肉產地皆為台灣  
Unless otherwise noted, all the pork we use in this menu is Taiwan pork.



鮑魚海味燕窩

Abalone And  
Bird's Nest  
アワビ、シーフード、  
ツバメの巣

皇湯蟹肉燕窩 NT\$ 1,488

Braised superior bird's nest and crab meat in supreme chicken broth  
カニ入りツバメの巣のスープ





每位 / per person / 一人前

 燕窩竹笙紅藜麥龍蝦羹 1,088

Double-boiled bird's nest soup with lobster,  
bamboo fungus, and red quinoa  
ロブスター、キヌガサダケ、赤キヌア入りツバメの巣のスープ

皇湯蟹肉燕窩 1,488

Braised superior bird's nest and crab meat in supreme chicken broth  
カニ入りツバメの巣のスープ


 羊肚菌燕窩竹笙龍蝦羹 1,488

Braised superior bird's nest soup  
with lobster, morel mushroom and bamboo piths  
ロブスター、アミガサダケ、キヌガサダケ入りツバメの巣のスープ


 紅燒鮑絲瑤柱燕窩 1,488

Braised superior bird's nest  
with shredded abalone and conpoy  
アワビ、ホタテ入りツバメの巣の醤油煮

 鮑汁南非金鑽乾鮑魚 2,388

 Dried South African abalone in abalone sauce  
南アフリカ産アワビ

 鮑汁澳洲五頭湯鮑魚扣遼參 2,388

 Braised whole Australian abalone (5 head)  
and sea cucumber in abalone sauce  
オーストラリア産アワビ(5頭)とナマコの煮物

 燕窩蟹皇蟹肉燴蘆筍 988

Braised bird's nest with crab roe, crab meat and asparagus  
カニ、カニみそ、アスパラガス入りツバメの巣のスープ

燕窩產地來自印尼 Bird's nests are from Indonesia's West Java. ツバメの巣はインドネシア産のものを使用

 内含辣味食材 Contains spicy ingredient

 堅果類 Contains nuts

 香宮精選推薦 Signature dish



若無特別註明，本菜單所使用之豬肉產地皆為台灣

Unless otherwise noted, all the pork we use in this menu is Taiwan pork.

Prices are in NTdollar and subject to 10% service charge 價格皆以新台幣計價且需外加一成服務費 表示料金は新台幣ドルです。料金にはすべて10%のサービス料が加算されます。

# 煲仔菜



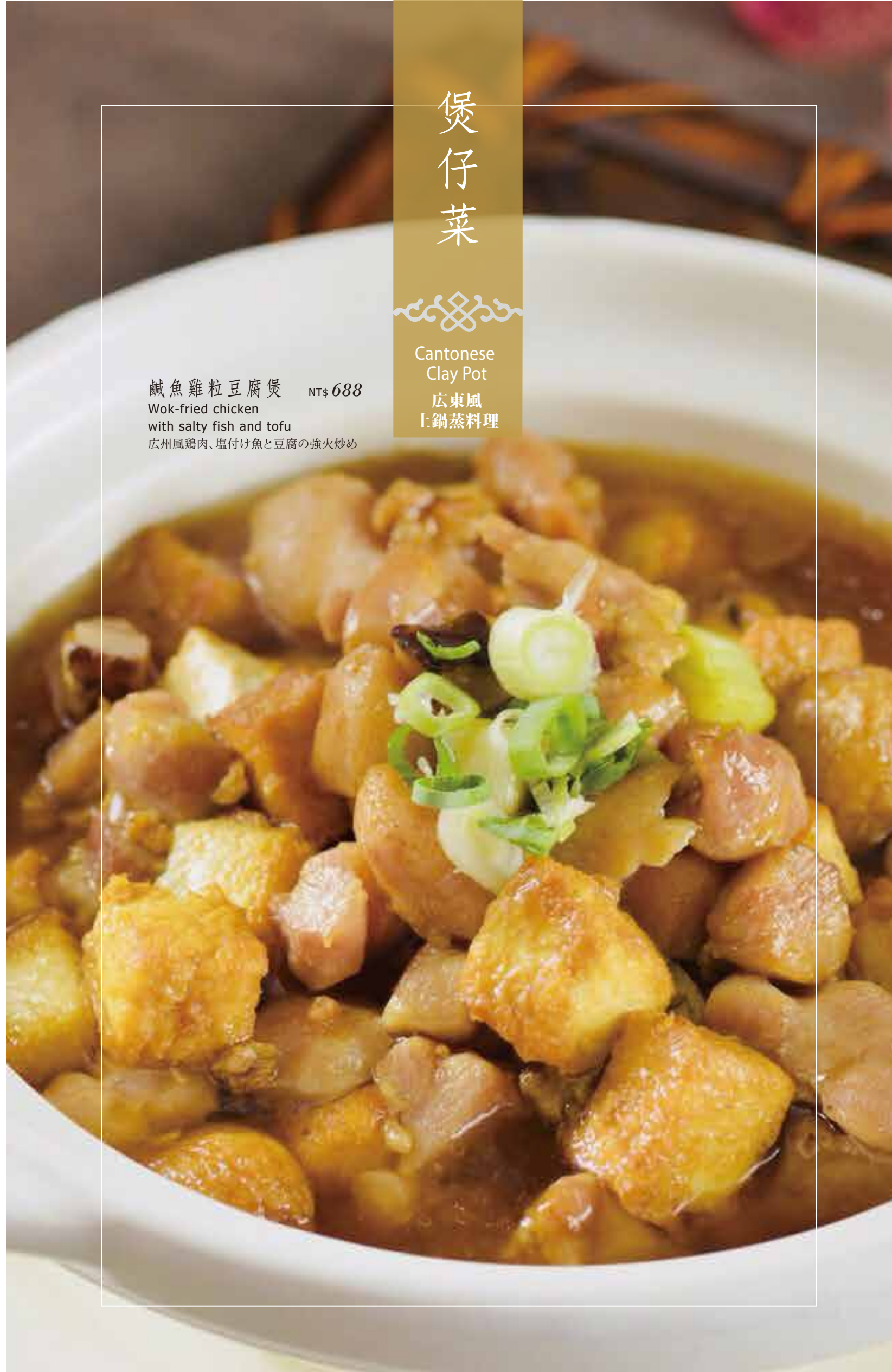
Cantonese  
Clay Pot

廣東風  
土鍋蒸料理

鹹魚雞粒豆腐煲 NT\$ 688

Wok-fried chicken  
with salty fish and tofu

広州風鶏肉、塩付け魚と豆腐の強火炒め







- |  |       |
|--|-------|
|  鮮鮑魚雞煲  | 1,288 |
| Braised abalone, chicken and onion<br>アワビ、鶏肉、タマネギの土鍋煮  |       |
|  黑椒茄子比目魚煲   | 1,088 |
|  Wok-fried halibut and eggplant with black pepper sauce<br>ヒラメとナスの炒め物/黒コショウ風味 |       |
|  薑蔥牛肉煲 (美國牛肉)   | 1,088 |
| Wok-fried U.S. beef with ginger and green onion<br>牛肉のジンジャー&オニオンソース炒め  |       |
| 海鮮自製豆腐煲  | 1,088 |
| Braised homemade tofu with seafood<br>自家製豆腐とシーフードの土鍋煮  |       |
| 醬皇蘿蔔牛筋腩煲 (美國牛肉)  | 788   |
| Braised U.S. beef brisket and tendon<br>with radish in Chu Hou sauce<br>牛バラ肉(米国产)、大根の特製ソース煮  |       |
|  醬爆蝦乾肉末茄子煲  | 788   |
| Wok-fried eggplant with dried shrimps and minced pork<br>ナス、干しエビ、豚ひき肉の炒め物  |       |
| 鹹魚雞粒豆腐煲  | 688   |
| Wok-fried chicken with salty fish and tofu<br>鶏肉、塩漬け魚、豆腐の炒め物   |       |

 内含辣味食材 Contains spicy ingredient

 堅果類 Contains nuts

 香宮精選推薦 Signature dish

 若無特別註明，本菜單所使用之豬肉產地皆為台灣  
Unless otherwise noted, all the pork we use in this menu is Taiwan pork.

# 海鮮



Seafood  
シーフード料理

## 🍤 雙味鴛鴦炒蝦球 NT\$ 1,188

Deep-fried shrimp coated  
with wasabi mayonnaise and salted egg yolk  
エビ炒め/わさびマヨネーズ&塩漬けたまご風味








-  豉汁龍蝦球 1,288  
Wok-fried lobster with black bean sauce  
カニのツメと卵白の花彫酒蒸し  
每位 / per person / 一人前
-  開心果仁金沙龍蝦丸 1,288  
Deep-fried lobster ball with pistachio and salty egg yolk  
ロブスターのフライ/ピスタチオナッツ、塩漬けたまご  
每位 / per person / 一人前
-  X.O醬炒螺片帶子 1,288  
Wok-fried sliced sea whelk and scallops with X.O. sauce  
巻貝とホタテのXOソース炒め
- 黑松露炒珍珠龍膽球 1,200  
Wok fried grouper with wild mashed black truffle sauce  
ハタの切り身ときのこの炒め物/黒トリュフソース
- 鴻圖蟹黃蟹肉扒清炒蝦球 1,088  
Pan-fried coral crab with shrimp  
カニとエビの炒め物
-  干燒汁明蝦球 988  
Sautéed prawns in chili sauce  
エビのチリソース炒め
-  雙味鴛鴦炒蝦球 1,188  
Deep-fried shrimp coated  
with wasabi mayonnaise and salted egg yolk  
エビ炒め/わさびマヨネーズ&塩漬けたまご風味
-  松露油龍蝦球拌芙蓉 988  
Deep-fried lobster ball with egg white in truffle oil  
ロブスターのフライ/卵白、トリュフオイル風味  
每位 / per person / 一人前
- 黑松露醬帶子炒滑蛋 988  
Chinese scrambled egg with scallop and black truffle  
ホタテ、黒トリュフ入り卵炒め
-  野菌焗釀蟹蓋 788  
Deep-fried stuffed crab shell  
with crab meat, onion and wild mushrooms  
カニの甲羅焼き/カニ、タマネギ、マッシュルーム詰め  
每位 / per person / 一人前
-  鬼馬油條 688  
Fried dough with shrimp paste  
エビのすり身塗り油條(揚げパン)焼き

 内含辣味食材 Contains spicy ingredient

 堅果類 Contains nuts

 香宮精選推薦 Signature dish

 若無特別註明，本菜單所使用之豬肉產地皆為台灣  
Unless otherwise noted, all the pork we use in this menu is Taiwan pork.

Prices are in NTdollar and subject to 10% service charge 價格皆以新台幣計價且需外加一成服務費 表示料金は新台幣ドルです。料金にはすべて10%のサービス料が加算されます。

# 牛 & 羊肉料理



Beef & Lamb  
牛肉&ラム















● 香辣蘆筍牛柳粒 (美國) NT\$ 1,188

Fried U.S. beef fillet with asparagus, cashew nuts and chili sauce  
牛肉(USビーフ使用)、アスパラガス、カシューナッツの辛口炒め





- |  |                                       |
|--|---------------------------------------|
|  <b>黃芥茉蘋果炒日本A5和牛粒</b><br>Pan-seared Japanese A5 wagyu sirloin served with yellow mustard and apple<br>和牛(A5 /サーロイン)炒め/イエローマスタード&アップル  | <b>1,688</b><br>每位 / per person / 一人前 |
|  <b>X.O醬野菌蘆筍彩椒炒美國牛柳粒</b><br> Pan-fried U.S. beef with asparagus, color peppers and mushrooms in X.O. sauce<br>牛肉スライスのXOソース炒め/アスパラガス、パプリカ、マッシュルーム | <b>1,388</b>                          |
|  <b>蒜片黑椒加拿大鴨肝炒美國牛柳粒</b><br>Fried diced U.S. beef sirloin with Canadian duck liver with garlic in black pepper sauce<br>カナダ産鴨レバーとUS産ビーフ(サイコロ)のガーリック&ブラックペッパー炒め   | <b>1,388</b>                          |
|  <b>香辣蘆筍牛柳粒 (美國)</b><br> Fried U.S. beef fillet with asparagus, cashew nuts and chili sauce<br>USビーフ、アスパラガス、カシューナッツのチリソース炒め                     | <b>1,188</b>                          |
| <b>慢煮濃肉汁和牛面頰肉 (澳洲)</b><br>Slow cooked Australia wagyu beef cheek in gravy<br>オーストラリア産和牛頰肉のグレイビーソース煮込み  | <b>1,488</b>                          |
| <b>孜然薑蔥爆羊柳片</b><br>Wok-fried lamb fillet with ginger, spring onion and cumin<br>ラムの炒め物/ジンジャー、ネギ、クミン入り  | <b>988</b>                            |
|  <b>辣豉尖椒羊柳片</b><br> Wok-fried sliced lamb with pepper and preserved soy beans<br>ラムスライスの炒め物/唐辛子&トウチ風味  | <b>988</b>                            |
|  <b>紅酒燜羊膝</b><br>Stewed lamb with red wine sauce<br>ラムスライスの炒め物/ペッパー&トウチ風味   | <b>988</b>                            |

-  内含辣味食材 Contains spicy ingredient
-  堅果類 Contains nuts
-  香宮精選推薦 Signature dish

 若無特別註明，本菜單所使用之豬肉產地皆為台灣  
Unless otherwise noted, all the pork we use in this menu is Taiwan pork.

# 豬肉



Pork  
豚肉料理

**P** 鹹魚馬蹄蒸肉餅 NT\$ 788  
Steamed pork patties  
with salty fish and water chestnuts  
塩付け魚と水の栗の豚肉蒸し





-  **香煎鹹魚蓮藕肉餅** 788  
 Pan-fried pork patties with salty fish and lotus root  
塩漬け魚、レンコン入り豚つくね焼き
-  **鳳梨彩椒咕嚕肉** 788  
Sweet and sour pork with fruit vinegar  
パイナップル入り酢豚
-  **鹹魚馬蹄蒸肉餅** 788  
Steamed pork patties with salty fish and water chestnuts  
塩漬け魚、クワイ入り豚つくね蒸し
-  **香宮冰花骨** 788  
 Wok-fried pork ribs in vinegar sauce  
ポークリブのビネガーソース炒め
-  **避風塘椒鹽玉排** 788  
 Wok fried pork ribs with salt, pepper and garlic  
 豚スペアリブ炒め/ニンニク&塩風味
-  **川辣肉崧茄子炆自家豆腐煲** 788  
 Fried minced pork, eggplants and homemade tofu in spicy sauce  
 豚ひき肉、ナス、手作り豆腐の辛口煮

 内含辣味食材 Contains spicy ingredient

 堅果類 Contains nuts

 香宮精選推薦 Signature dish

 若無特別註明，本菜單所使用之豬肉產地皆為台灣  
Unless otherwise noted, all the pork we use in this menu is Taiwan pork.

Prices are in NTdollar and subject to 10% service charge 價格皆以新台幣計價且需外加一成服務費 表示料金は新台幣ドルです。料金にはすべて10%のサービス料が加算されます。

# 家 禽



Poultry  
雞肉 & 鴨肉料理



脆皮臘味糯米釀雞翅  
Deep-fried chicken wing  
with glutinous rice stuffing  
手羽先揚げ もち米詰め

NT\$ 528  
每位 / individual / 一人前






 脆皮炸子雞

Crispy free range chicken  
鶏肉の素揚げ/皮パリパリ仕立て

900

半隻/half/ハーフ

脆皮臘味糯米釀雞翅

 Deep-fried chicken wing with glutinous rice stuffing  
鶏手羽先揚げ/もち米詰め

528

每位 / per person / 一人前

 火焰雲腿冬菇燜滑雞

Baked fillet chicken with mushroom and ham  
鶏肉、しいたけ、ハムの煮物

1,200

荷香紅棗蟲草花蒸滑雞

Steamed chicken with cordyceps and red dates wrapped  
with lotus leaves  
鶏肉、冬虫夏草、赤ナツメの蓮の葉堤蒸し

788

酥脆雞中翼

Crispy chicken wings marinated with preserved bean curd sauce  
鶏手羽のマリネ/腐乳風味

688

西檸橙汁煎嫩雞


Pan-fried chicken fillet with lemon and orange sauce  
鶏肉の鉄板焼き/レモン&オレンジソース風味

688

 内含辣味食材 Contains spicy ingredient

 堅果類 Contains nuts

 香宮精選推薦 Signature dish

 若無特別註明，本菜單所使用之豬肉產地皆為台灣  
Unless otherwise noted, all the pork we use in this menu is Taiwan pork.

Prices are in NTdollar and subject to 10% service charge 價格皆以新台幣計價且需外加一成服務費 表示料金は新台幣ドルです。料金にはすべて10%のサービス料が加算されます。

# 麵 飯



Rice and Noodles  
ごはん&麵

**P** 金箔黒松露蝦餃 NT\$ 488  
Steamed shrimp dumplings  
with truffle sauce  
金箔トリュフエビ蒸し餃子







-  **金箔黑松露蝦餃** 488  
 Shrimp dumpling with black truffle sauce  
エビギョーザ/黒トリュフ風味
-  **香宮招牌炒飯** 600  
Shang Palace fried rice with crab meat and salty fish  
香宮特製シーフード入りチャーハン
-  **香宮雲吞湯麵** 488  
 Cantonese shrimp dumpling noodle soup 每位 / per person / 一人前  
広東風ワンタンスープ
-  **薑米金腿蛋白炒飯** 488  
Fried rice with Chinese ham, egg white and ginger  
ショウガと卵白のチャーハン
- 龍蝦湯伊麵** 688  
E-Fu noodles soup with lobster 每位 / per person / 一人前  
ロブスター入り中華麵
-  **黑松露野菌蝦腰炆伊麵** 688  
Simmered E-Fu noodles with shrimp, mushroom and black truffle sauce  
エビ、きのこ入り中華麵の煮込み/黒トリュフ風味
- 乾炒牛河(美國)** 588  
Stir-fried rice noodle with sliced U.S. beef  
牛肉入りライスヌードル炒め/スイスソース風味
-  **X.O醬炒蘿蔔糕** 600  
Fried radish cake with bean sprouts and X.O. sauce  
大根餅のXOソース炒め

 内含辣味食材 Contains spicy ingredient

 堅果類 Contains nuts

 香宮精選推薦 Signature dish

 若無特別註明，本菜單所使用之豬肉產地皆為台灣  
Unless otherwise noted, all the pork we use in this menu is Taiwan pork.

# 田園時蔬



Seasonal Vegetables  
野菜料理

金盞田翠八景 NT\$ 788  
Sautéed assorted vegetables  
served in a pumpkin  
かぼちゃの器で野菜炒め

需一天前預訂  
24 hours advanced order  
is required  
前日までの要予約





 金盞田翠八景	788
 Stir-fried asparagus, yellow and red peppers, diced pumpkin, water chestnuts, fresh lily bulbs and macadamia nuts served in a pumpkin 野菜炒めのカボチャ詰め	
瑤柱竹筴上湯浸時蔬	688
Poached vegetable with conpoy, bamboo piths in supreme broth 野菜、ホタテ、キヌガサダケの特製スープ煮	
黑松露伴支竹	488
Marinated tofu skin with black truffle sauce 湯葉のマリネ/黒トリュフソース	
上湯蒜子浸時蔬	488
Poached vegetable with garlic in supreme broth 野菜の特製スープ煮/ニンニク風味	
蒜蓉蒸娃娃菜	488
Steamed baby cabbage with garlic sauce 芽キャベツのガーリック蒸し	
蒜蓉炒時蔬	488
Wok-fried vegetables with garlic sauce 野菜のニンニク炒め	
野菌金菇扒時蔬	688
Braised assorted mushrooms with seasonal vegetables in oyster sauce 野菜ときのこのオイスターソース煮	
黑松露羊肚菌田園素珍	688
Wok-fried assorted vegetables with morel mushrooms in black truffle sauce 野菜とアミガサダケの炒め物/黒トリュフソース	

選擇時蔬: 芥蘭、西蘭花、青江菜、莧菜

Choice of vegetables : kale, broccoli, bok choy, Chinese spinach

お好みの野菜: カイラン、ブロッコリー、チンゲンサイ、ヒョウナ

 内含辣味食材 Contains spicy ingredient

 堅果類 Contains nuts

 香宮精選推薦 Signature dish

 若無特別註明，本菜單所使用之豬肉產地皆為台灣  
Unless otherwise noted, all the pork we use in this menu is Taiwan pork.

Prices are in NTdollar and subject to 10% service charge 價格皆以新台幣計價且需外加一成服務費 表示料金は新台幣ドルです。料金にはすべて10%のサービス料が加算されます。

# 精美素食



Vegetarian Selection  
ベジタリアン用料理

唐芹淮山拌水香 NT\$ 688

Stir-fried water chestnuts, lotus roots, fresh yam and celery  
クワイ、レンコン、ヤマイモ、セロリの炒め物





蜜豆百合炒彩椒蓮藕片 488

Wok-fried fresh lily bulbs with sweet beans, peppers and lotus root  
百合根、豆、ピーマン、レンコンの炒め物

唐芹淮山拌水香 688

Stir-fried water chestnuts, lotus roots, fresh yam and celery  
クワイ、レンコン、ヤマイモ、セロリの炒め物

 川味辣茄子 388

Fried eggplant in Sichuan style chili sauce  
ナスの唐辛子炒め

花菇竹筴扒時蔬 688

Braised shiitake mushrooms and bamboo piths with assorted vegetables  
しいたけ、キヌガサダケ、野菜の煮物


素X.O醬炒土豆絲 388

Potato floss with vegetarian X.O. sauce  
ジャガイモスライスと野菜のXOソース炒め

 内含辣味食材 Contains spicy ingredient

 堅果類 Contains nuts

 香宮精選推薦 Signature dish

 若無特別註明，本菜單所使用之豬肉產地皆為台灣  
Unless otherwise noted, all the pork we use in this menu is Taiwan pork.

Prices are in NTdollar and subject to 10% service charge 價格皆以新台幣計價且需外加一成服務費 表示料金は新台幣ドルです。料金にはすべて10%のサービス料が加算されます。

麵

# 健康素菜湯羹



Vegetarian  
Soup

ベジタリアン用スープ



原盅松茸竹筴燉菜膽 NT\$ 388

Double-boiled soup with matsutake,  
mushrooms with mini cabbage

松茸と野菜の煮込み





### 紫菜絲豆腐羹

Braised vegetarian soup with tofu and seaweed  
豆腐と海藻入り野菜の煮込み

388

每位 / individual / お一人様

### 原盅松茸竹筴燉菜膽

Double-boiled matsutake mushrooms with mini cabbage  
松茸とキャベツの煮込み

388

每位 / individual / お一人様

### 蟲草花粟米羹

Com soup with cordyceps flowers  
サナギダケ入りコーンスープ

388

每位 / individual / お一人様

### 素湯燉鮮百合珍菌

Stewed vegetarian soup with fresh lily bulbs and mushrooms  
ゆり根、きのこ入り野菜の煮込み

388

每位 / individual / お一人様


### 金湯燴燕窩

Braised bird's nest with pumpkin soup  
ツバメの巣のパンプキンソース煮


1,080

每位 / individual / お一人様

 内含辣味食材 Contains spicy ingredient

 堅果類 Contains allergen items

 香宮精選推薦 Signature dish

 若無特別註明，本菜單所使用之豬肉產地皆為台灣  
Unless otherwise noted, all the pork we use in this menu is Taiwan pork.

Prices are in NTdollar and subject to 10% service charge 價格皆以新台幣計價且需外加一成服務費 表示料金は新台幣ドルです。料金にはすべて10%のサービス料が加算されます。

甜品



Desserts  
デザート

蛋白杏仁露配油條 NT\$ 188  
Almond milk and egg white  
served with fried Chinese donut  
卵白入りアーモンドティー 揚げパン添え





香	<b>燕窩焗蛋塔 (3顆)</b> Baked egg tart topped with bird's nest (3 pieces) ツバメの巣のエッグタルト(三個)	<b>388</b>
	<b>冰花燉燕窩</b> Double-boiled bird's nest with crystal sugar ツバメの巣の氷砂糖煮	<b>1,488</b> 每位 / per person / 一人前
	<b>紅棗燉桃膠</b> Double-boiled sweet soup with peach gum and red dates 桃の樹液とパパイヤのスイートスープ	<b>388</b> 每位 / per person / 一人前
香	<b>楊枝甘露</b> Sago and panna cotta in mango sauce topped with pomelo ポメロ、タピオカ入りマンゴープリン	<b>188</b> 每位 / per person / 一人前
香	<b>蜂蜜養生龜苓膏</b>  Honey guilinggao (Herbal tortoise jelly) 龜ゼリー/ハチミツ風味	<b>188</b> 每位 / per person / 一人前
香	<b>蛋白杏仁露配油條</b>  Almond milk with egg white and served with fried Chinese donut 卵白入りアーモンドミルク/揚げパン添え	<b>188</b> 每位 / per person / 一人前
	<b>百合紅棗蓮子湯</b> Sweet soup with lotus seeds, red dates and fresh lily bulbs ゆり根、赤ナツメ、ハスの実入りスイートスープ	<b>280</b> 每位 / per person / 一人前
	<b>寶島鮮果盤</b> Fruit platter フルーツの盛り合わせ	<b>168</b> 每位 / per person / 一人前
香	<b>芝麻菇菇包</b>  Steamed buns stuffed with sesame paste ごま風味のパン	<b>198</b>
	<b>桂花杞子糕</b> Osmanthus honey and wolfberries jelly モクセイ蜂蜜とクコのゼリー	<b>180</b>
	<b>陳皮紅豆沙</b> Red bean soup with orange peel オレンジの皮入り小豆スープ	<b>180</b>



蜂蜜來自於香格里拉台北遠東專屬養蜂場所產的「黑熊蜂蜜」 Prepared with "Black Bear Honey" produced by Shangri-La Taipei's Bee Hives



內含辣味食材 Contains spicy ingredient



堅果類 Contains nuts



香宮精選推薦 Signature dish



若無特別註明，本菜單所使用之豬肉產地皆為台灣

Unless otherwise noted, all the pork we use in this menu is Taiwan pork.



## 國產酒 Chinese Spirits

瓶Bottle

玉泉窖藏酒女兒紅 Cellaring Yellow Wine Nu-Er-Hong	1,580
罈裝陳年紹興 V.O. Shao Hsing Wine 1200 cc	1,980
精釀陳年紹興 Shao Hsing Wine 600 cc	980
陳年金門高粱 V.O. Kinmen Kaoliang Liquor	9,000
罈裝金門高粱 Premium Kao Liang Liquor	3,800
58度金門高粱 58% Kao Liang Liquor	1,800

## 啤酒 BEER

瓶Bottle

朝日/海尼根/ Asahi / Heineken	250
台灣金牌 Taiwan Beer Gold Label	200

## 軟性飲料 Soft Drinks

罐Can

可樂/無糖可樂/雪碧 Coke/Coke Zero/Sprite	150
-------------------------------------	-----

## 礦泉水 Mineral Water

瓶Bottle

天然礦泉水 Still mineral water 750 ml	280
天然氣泡礦泉水 Sparkling mineral water 750ml	280

所有價格皆需外加一成服務費

帶酒水需酌收酒水服務費，每瓶NT\$1,000。飲酒過量，有礙健康

All prices subject to a 10% service charge. Corkage fee: NT\$1,000 / per bottle.

For health considerations, please drink moderately.





## 香檳 CHAMPAGNE

杯Glass 瓶Bottle

法國凱歌黃牌 香檳

790

3,880

Veuve Clicquot Ponsardin, Yellow Label Brut NV

## 氣泡酒 SPARKLING WINE

澳洲 香檳 原味氣泡酒

300

1,380

Chandon, Brut, Yarra Valley, Australia NY

## 白酒 WHITE WINE

意大利 安蒂諾里 歐維特經典微甜白酒

380

1,880

Antionari, Casasole, Orvieto Classico Aboccato, Umbria, Italy 2016

澳洲 肯歌利亞 維蒙締諾白酒

480

2,480

Kangarilla Road, Vermention, McLaren Vale, Australia 2012

美國 波歌 歌劇魅影夏多內白

580

2,780

Bogle, Phantom Chardonnay, California 2016

紐西蘭 雲霧之灣 白蘇維翁白酒

600

2,880

Cloudy Bay Sau. Blanc, New Zealand

## 紅酒 RED WINE

法國 伯隆堡 紅酒

450

2,180

Chateau De Bernon, Castillon-Cotes de Bordeaux, France 2012

阿根廷 阿曼卡亞 珍藏馬爾貝·卡本內紅酒

520

2,480

Amancaya Gran Reserva, Cabernet Sauvignon-Malbec, Argentina 2016

加拿大 魁爾斯堡 黑皮諾紅酒

580

2,780

Quails' Gate, Pinot Noir, Okanagan Valley Canada 2014

美國 紐頓紅標天際克萊紅酒

580

2,780

Newton Vineyard, Skyside Claret, Sonoma County, U.S.A 2016



所有價格皆需外加一成服務費

自帶酒水需酌收酒水服務費，每瓶NT\$1,000。飲酒過量，有礙健康

All prices subject to a 10% service charge. Corkage fee: NT\$1,000 / bottle.

For health considerations, please drink moderately.

Prices are in NTdollar and subject to 10% service charge 價格皆以新台幣計價且需外加一成服務費 表示料金は新台幣ドルです。料金にはすべて10%のサービス料が加算されます。



NT\$ 90  
每位  
Per Person

### 金萱烏龍

(南投縣 Nanton, Taiwan)

Jinxuan Olong

### 碧螺春

(三峽 Sansia, Taiwan)

Bi-luo-chun

### 文山包種

(坪林 Pingling, Taiwan)

Pouchong

### 東方美人(白毫烏龍)

(新竹縣 Hsinchu, Taiwan)

Oriental Beauty

### 正欉鐵觀音

(木柵 Muzha, Taiwan)

Tieguanyin

### 菊花

(銅鑼 Tongluo, Taiwan)

Chrysanthemum

### 茉莉香片

(三峽 Sansia, Taiwan)

Jasmine

### 龍井

(三峽 Sansia, Taiwan)

Lungching

### 陳年普洱

(雲南 Yunnan, China)

Ripe Pu-er

所有價格皆需外加一成服務費

自帶酒水需酌收酒水服務費，每瓶NT\$1,000。飲酒過量，有礙健康。

All prices subject to a 10% service charge. Corkage fee: NT\$1,000 / per bottle.

For health considerations, please drink moderately.





NT\$ 250

每杯Glass

## 新鮮果汁 Freshly Squeezed Juices

柳橙  
Orange

奇異果  
Kiwi



所有價格皆需外加一成服務費

自帶酒水需酌收酒水服務費，每瓶NT\$1,000。飲酒過量，有礙健康

All prices subject to a 10% service charge. Corkage fee: NT\$1,000 / per bottle.

For health considerations, please drink moderately.