



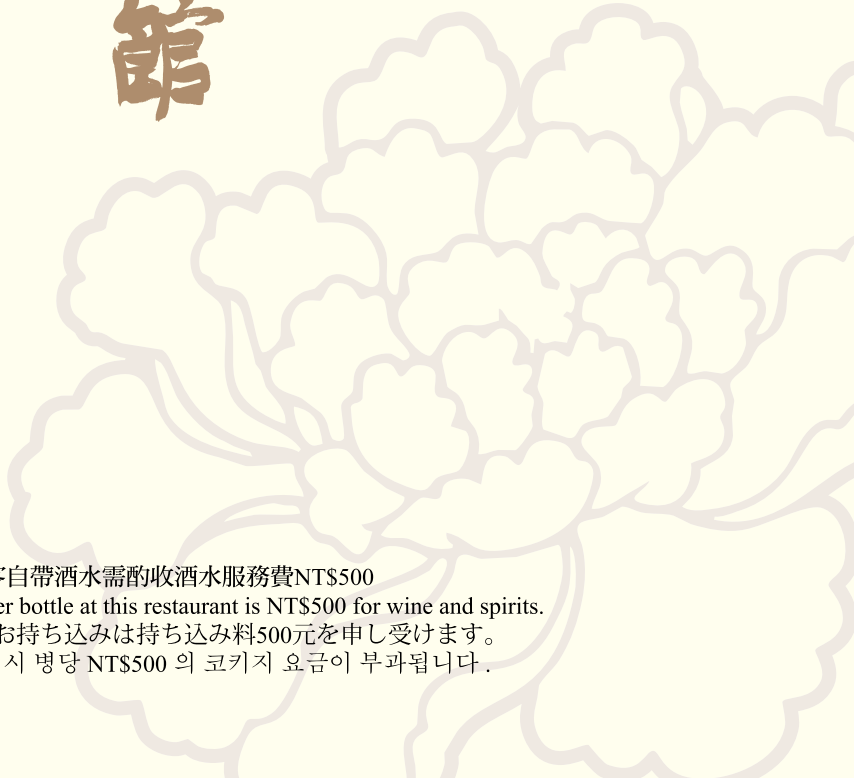
帝國會館

顧客自帶酒水需酌收酒水服務費NT\$500

The corkage charge per bottle at this restaurant is NT\$500 for wine and spirits.

アルコール類のお持ち込みは持ち込み料500円を申し受けます。

외부 주류 반입 시 병당 NT\$500 의 코키지 요금이 부과됩니다 .





燒臘 SIU MEI

港式片皮鴨三吃

NT\$1880

Cantonese Roast Duck served in Three Styles

香港風北京ダックコース

광동식 3 중 오리구이

鮮美鴨骨粥 / 彩椒爆鴨柳 / 生菜鴨鬆 / 蔥薑鴨骨煲 / 酸菜鴨骨湯

明爐燒烤鴨

NT\$420

BBQ Roast Duck

ローストダック

바베큐 오리구이

港式臘味拵 (單、雙)

NT\$380

Cantonese Cured Meat Platter

香港風肉とソーセージとレバーソーセージの盛り合わせ

홍콩식 절인 고기

雙拼

NT\$420

Combo of Two Dishes

2 種盛り合わせ

2 중 콤보 요리

三拼

NT\$460

Combo of Three Dishes

3 種盛り合わせ

3 중 콤보 요리

蜜汁烤叉燒

NT\$420

BBQ Pork with Honey

焼きチャーシュー

바베큐 허니 돼지고기



五香醬牛肉

NT\$380

Beef Stewed with Five Spices

五香ソース牛肉炒め

5 중 향신료 쇠고기



以上價格需另加一成服務費
All Price are Subject to 10% Service Charge
サービス料10%が別途かかります



燒 臘 SIU MEI



潮式滷水鵝拼

NT\$520

Chaozhou Style Spiced Goose Platter

潮州風煮込みガチョウ肉の冷製盛り

차오저우식 거위고기



潮式滷小五花

NT\$380

Chaozhou Style Stewed Pork Slices with Dried Bean Curd and Black Pudding

潮州風煮込み豚バラ肉の冷製盛り

차오저우식 저린 삼겹살



潮式肥腸雙寶

NT\$420

Chaozhou Style Stewed Pig Intestine with Dried Bean Curd and Black Pudding

潮州風煮込みホルモンの冷製盛り

차오저우식 말린 콩 두부와 블랙 푸딩으로 조린 돼지 내장

麻辣鴨血豆腐

NT\$320

Spicy and Hot Duck Blood Tofu

鴨血と豆腐の辛味スープ煮込み

스파이시 오리피 두부



雞皇天下
Chicken Platter
鶏肉 3 種盛り合わせ
3 종 닭고기 모듬

黃油玉米雞
Corn Fed Free Range Chicken
バターコーン鶏
옥수수 먹인 닭고기

NT\$380

雲林烏骨雞
Yunlin Silky Chicken
雲林ウコッケイ
원린 오골계

NT\$380

玫瑰桂丁雞
KT Chicken with Rose Salt
桂丁鶏の中華しょう油煮
로즈 솔트 닭고기

NT\$380





港式點心 DIM SUM

魚翅灌湯包 (位) NT\$380

Shark's Fin Soup with Dumpling(1 person)

フカヒレ入りスープ餃子 (1 人前)

삭스핀 수프 만두 (1 인분)

T8 銀耳湯包 (位) NT\$320

T8 Snow Fungus Soup Dumpling(1 person)

T8 白キクラゲ小籠包 (1 人前)

T8 은이버섯 수프 만두 (1 인분)

干貝絲瓜鮮湯包 (3 入) NT\$160

Scallop with Loofah Soup Dumpling

ほたてへちま小籠包

관자 수세미 수프 만두

翡翠韭菜餃 (3 入) NT\$160

Shrimp and Chive Dumpling

翡翠ニラ餃子

새우 부추 만두

帝國鮮蝦餃 (3 入) NT\$160

Fresh Shrimp Dumpling

帝国エビ餃子

임페리얼 새우 만두

風味魚翅餃 (3 入) NT\$120

Shark's Fin Dumpling

フカひれ蒸し餃子

삭스핀 만두

玉帶燒賣 (3 入) NT\$180

Scallop Shaomai

ホタテシュウマイ

가리미 샤오마이

港式燒賣 (4 入) NT\$160

Cantonese Shaomai

香港風シュウマイ

홍콩식 샤오마이

以上價格需另加一成服務費
All Price are Subject to 10% Service Charge
서비스料10%가別途かかります





港式點心 DIM SUM

梅汁蒸排骨 (籠)

NT\$120

Steamed Pork Ribs with Plum Sauce

骨付きポーク梅ソース蒸し

매실 소스 돼지갈비찜

蠔皇蒸鳳爪 (籠)

NT\$120

Steamed Chicken Feet with Oyster Oil

鶏の足のオイスターソース蒸し

굴소스 닭발찜

三杯雞糯米糕 (2 入)

NT\$120

Chicken Glutinous Rice with Soya Sauce, Rice Wine and Sesame Oil

煮込み鶏肉のもち米ケーキ

닭고기 참쌀떡 볶음

蝦仁鮮腸粉

NT\$180

Steamed Shrimp Vermicelli Roll

エビ腸粉 (蒸したライスヌードルロール)

찜 새우 라이스 롤

鮮綠帶子腸

NT\$180

Steamed Vegetable with Scallop Vermicelli Roll

ホタテと野菜の腸粉

가리비 찜 야채 라이스 롤

養生鮮腸粉

NT\$160

Steamed Macrobiotic Vermicelli Roll

薬膳の腸粉

찜 웰빙 라이스 롤

千層叉燒酥 (3 入)

NT\$160

BBQ Pork Puff Pastry

チャーシュー入りパイ

바베큐 돼지고기 퍼프 페이스트리

黃橋焗燒餅 (3 入)

NT\$160

Spring Onion Puff Pastry with Sesame

ねぎと豚肉のごま団子

참깨 양파 퍼프 페이스트리

以上價格需另加一成服務費
All Price are Subject to 10% Service Charge
서비스료10%가別途かかります

桂花銀耳蛋塔 (2 入) NT\$120

Osmanthus and Snow Fungus Tart

キンモクセイと白キクラゲのエッグタルト

계화 은이버섯 에그 타르트

港式蘿蔔糕 (3 入) NT\$120

Cantonese Turnip Cake

香港風大根もち

홍콩식 순무 케이크

香煎花枝餅 (3 入) NT\$120

Pan-fried Calamari Cake

焼きイカもち

팬 프라이드 오징어 케이크

三角金箔煎鮮磚 (3 入) NT\$260

Pyramid-shaped Crystal Dumpling with Gold Foil

エビとニラのモチモチ蒸し餃子 金箔添え

삼각 금박 크리스탈 만두

華國蔥油餅 NT\$200

Imperial Spring Onion Pancake

特製ねぎ餅

양파 팬케이크

西杏明蝦捲 (3 入) NT\$160

Deep-fried Prawn Roll with Almond Flakes

エビとパイナップルの薄皮包み焼き アーモン

ドスライスのせ

아몬드 플레이크 새우를 튀김

鮮蝦腐皮捲 (3 入) 非基改豆製品 NT\$120

Deep-fried Prawn Tofu Skin Roll

揚げ湯葉ロール

새우 두부피 롤 튀김

瑤柱炸春捲 (3 入) NT\$120

Deep-fried Scallop Spring Roll

揚げ春巻き

관자 스프링롤 튀김



以上價格需另加一成服務費
All Price are Subject to 10% Service Charge
サービス料10%が別途かかります



港式點心 DIM SUM



蘿蔔絲酥餅 (3 入)

NT\$120

Turnip Puff Pastry

細切り大根とひき肉入り中華風パイ

순무 퍼프 페이스트리

帝國鹹水餃 (3 入)

NT\$120

Imperial Salty Dumpling

帝国水餃子 フォアグラソース添え

임페리얼 짬 만두

豆沙芝麻球 (3 入)

NT\$100

Sesame Balls with Bean Paste

あん入りゴマボール

단팥 참깨 볼

金牌叉燒包 (2 入)

NT\$120

Steamed BBQ Pork Bun

特製チャーシューまん

돼지고기 찐빵

黃金流沙包 (2 入)

NT\$120

Steamed Egg Yolk Custard Bun

蒸しカスタードまん

계란 노른자 커스터드 찐빵

野菌香菇包 (2 入)

NT\$120

Steamed Mushroom-shaped Sesame Bun

しいたけゴマあんまん

버섯 참깨 찐빵

養生素餃 (3 入)

NT\$100

Macrobiotic Vegetarian Dumpling

健康菜食餃子

웰빙 채식 만두

以上價格需另加一成服務費
All Price are Subject to 10% Service Charge
서비스料10%가別途かかります

甜品 DESSERT

芋頭西米露 NT\$100

Tapioca Pudding with Taro

タロイモ入りタピオカ

타로 타피오카 푸딩

青草養生凍 NT\$80

Macrobiotic Herbal Jelly

青草ゼリー

웰빙 허브 젤리

桂花銀耳凍 NT\$80

Osmanthus and Snow Fungus Jelly

キンモクセイと白キクラゲのゼリー

계화 은이버섯 젤리

鮮芒奶凍 NT\$100

Milk Pudding with Mango

マンゴープリン

망고 밀크 푸딩

紅豆手工麻糬 (3 入) NT\$100

Handmade Adzuki Bean Mochi

手作りあずきもち

수제 단팥 모찌

東方燕窩露 NT\$120

T8 Snow Fungus Soup

白キクラゲのスープ

흰목이버섯 수프

冰糖燉燕窩 NT\$1600

Bird's Nest Stewed with Rock Sugar

ツバメの巣のスープ

락슈거 체비집 수프

杏仁茶油條 NT\$160

Apricot Tea with Deep-fried Fluffy Dough

杏仁茶 揚げパン添え

유타오 살구차



以上價格需另加一成服務費
All Price are Subject to 10% Service Charge
서비스料10%가別途かります



帝國小炒 STIR-FRIES



蒜香蘿蔔糕

NT\$280

Garlic-flavored Turnip Cake

にんにく風味大根もち

마늘향 순무 케이크

鮑汁美鳳爪 (6 入)

NT\$420

Chicken Feet with Abalone Sauce

鶏の足のアワビソースがけ

전복 소스 닭발



嫩薑黃牛肉

NT\$480

Beef with Young Turmeric

黃牛肉のしょうが炒め

강황 쇠고기

金沙鮮軟絲

NT\$480

Squid Stir-fried with Salted Egg Yolk

イカの細切り炒め

소금에 절인 계란 노른자 오징어 볶음

川味香雞球

NT\$360

Sichuan-style Chicken Balls

四川風鶏のから揚げ

스완식 치킨볼

蒜子小軟骨

NT\$360

Pork Cartilage with Garlic

にんにく和え軟骨

마늘을 곁들인 돼지고기 물렁뼈

客家美小炒

NT\$320

Hakka Stir-fry

客家風炒め

하카식 볶음 요리

椒麻小松阪

NT\$320

Spicy Pork Neck with Basil

松坂豚肉の辛味ソース添え

바질을 곁들인 매콤한 목살

芥蘭炒臘味

NT\$360

Chinese Broccoli Stir-fried with Cured Meat

カイラン菜と香港風ソーセージの炒め物

중국식 브로콜리 절인 고기 볶음

宮保臭豆腐 非基改豆製品

NT\$280

Spicy and Hot Stinky Tofu

とうがらしと臭豆腐の炒め物

스파이시 취두부

以上價格需另加一成服務費
All Price are Subject to 10% Service Charge
サービス料10%が別途かかります





帝國小炒 STIR-FRIES



鼓椒爆生腸

NT\$420

Pig Intestine Stir-fried with Color Pepper and Fermented Black Soybean

腸のピリ辛豆鼓ソース炒め

후추와 발효두부를 곁들인 돼지창자 볶음

帝國小炒皇

NT\$420

Calamari Stir-fried with Onion

イカ炒め アスパラ添え

양파 오징어 볶음

XO 醬百花炸兩 NT\$420
Deep-fried Fluffy Dough with Steamed Shrimp Paste
Wrapped in Rice Vermicelli Roll with XO Sauce
エビのすり身フライの XO 醬炒め
XO 소스 새우 페이스트를 감싼 라이스롤 튀김

麻辣泉水蝦 NT\$480
Spicy and Hot Prawn
泉水エビの辛味炒め
스파이시 새우

XO 醬蜜豆炒雙脆 NT\$580
Kidney and Pork Tripe Stir-fried with Snap Peas in XO Sauce
パプリカと豆と海鮮のシャキシャキ XO 醬炒め
스냅 완두통을 곁들인 XO 소스 돼지 콩팥과 위 튀김

特醬鮮蘆炒蝦仁 NT\$580
Shelled Shrimps Stir-fried with Asparagus in Special Sauce
ソースが選べる エビとアスパラ炒め
아스파라거스와 껍질 벗긴 스페셜 소스 새우 볶음

澳門蝦醬炒花枝 NT\$580
Calamari Stir-fried with Macao Shrimp Paste
マカオ風いかのエビソース炒め
마카오 새우 소스 오징어 볶음

碧綠蝦乾炒帶子 NT\$680
Scallop Stir-fried with Dried Shrimps and Vegetables
緑色野菜と乾燥エビとタイラギの炒め物
관자 새우 야채 볶음

三味醬爆軟絲 NT\$480
Sautéed Squid with Three Spices
細切りいかの甘辛酢ソース炒め
3 종 향신료 오징어 볶음

泮水芹香炒鴨舌 NT\$420
Duck Tongue Stir-fried with Celery
セロリと鴨の舌の炒め物
샐러리 오리 혀 볶음

以上價格需另加一成服務費
All Price are Subject to 10% Service Charge
サービス料10%が別途かかります





時令蔬菜 VEGETABLES

七彩美時蔬

NT\$360

Colorful Seasonal Vegetables

彩り野菜炒め

다채로운 계절 야채

季節炒時蔬

NT\$260

Stir-fried Seasonal Vegetables

季節野菜炒め

제철 야채 볶음

金沙季節筍

NT\$380

Seasonal Bamboo Shoot with Salty Egg Yolk

タケノコの黄金炒め

계란 노른자를 곁들인 계절 죽순



金沙美野菌 NT\$380

Mushroom with Salty Egg Yolk

キノコの黄金炒め

계란 노른자를 곁들인 버섯

蠔油廣芥蘭 NT\$280

Chinese Broccoli with Oyster Oil

カイラン菜のオイスターソース炒め

중국식 굴소스 브로콜리 볶음

干貝清湯角瓜 NT\$320

Scallop with Angled Gourd Soup

ホタテとヘチマのスープ煮

애호박 관자 수프

蛤蠣燴角瓜 NT\$320

Clam Braised with Angled Gourd

カキとヘチマの煮込み炒め

애호박 조개 조림

百合鮮蘆筍 NT\$360

Lily Bulb Stir-fried with Asparagus

ユリ根とアスパラガスの炒め物

백합 아스파라거스 볶음

野菌西蘭花 NT\$280

Mushroom with Broccoli

きのこブロッコリーの炒め物

버섯 브로콜리 볶음

金銀燒莧菜 NT\$280

Amaranth with Salty Egg and Preserved Egg

塩卵とピータンの野菜炒め

계란을 곁들인 아마란스

上湯娃娃菜 NT\$280

Baby Cabbage in Broth

わわ菜のスープ炒め

방울 양배추 수프



以上價格需另加一成服務費
All Price are Subject to 10% Service Charge
サービス料10%が別途かかります



IMPERIAL HOTEL

Taipei

台北華國大飯店

台北市林森北路600號
600, Lin Shen North Road Taipei 104, Taiwan R.O.C.
TEL: (886-2)2596-5111 Fax: (886-2)2592-7506
www.imperialhotel.com.tw