



## 火焰櫻桃鴨

Roasted Cherry Duck

---

香酥的外皮和飽滿的鴨肉，  
撲鼻而來的香氣，油脂豐富、肉質細嫩，  
火烤後最能呈現皮脆、肉嫩、肥不膩口的標準。  
搭配手工小麥餅皮，包覆酥脆香氣四溢的鴨皮，  
多元吃法，一口咬下口齒留香。

**\$1520元**

# 片鴨握壽司

Roasted Duck Nigiri Sushi

香酥的外皮與酸甜清爽的醋飯完美交融，  
彷彿是一場美味的舞蹈，  
而脆皮下的鴨油則化入Q彈的壽司米中，  
交織出令人難以忘懷的味覺享受，  
每一口都令人意猶未盡。

5貫\$160元 10貫\$300元






龍皇水芙蓉 需預訂 

Dragon Emperor Water Lettuce

\$880/份



蠔皇鮑魚湯包 

Soup Dumpling With Braised Abalone

\$360/8顆



碧綠紅條魚球 需預訂

Red Banded Grouper With Vegetables

\$1480/份



黑啤酒牛筋腩 

Braised Beef Tendon and Brisket with Dark Beer

\$420/份



鮑汁炆珍菇

Braised Abalone Sauce With Exotic Mushrooms

\$280/份

新菜推薦  
New Dish Recommendation

# 火焰櫻桃鴨

## Roasted Cherry Duck



### 火焰櫻桃鴨(全隻)

Roasted Cherry Duck

附北方小麥餅皮、蔥段、小黃瓜條、甜麵醬

\$1520/隻

本店並無提供鴨脖子與鴨尾椎，如有需要請先告知服務人員。



### 片鴨握壽司

Roasted Duck Nigiri Sushi

\$160/5貫 \$300/10貫



### 松子鴨鬆生菜包(二擇一) 限量供應

Sauteed Minced Duck With Lettuce Wrap And Pine Nut

\$385/份



### 韭黃鴨鬆絲(二擇一)

Stir Fried Shredded Duck Breast With Chives

\$365/份

### 干鍋鴨架

Sauteed Duck

\$310/份

### 花雕醉翁鴨架

Braised Duck Bone With Shaoxing Wine

\$330/份

### 酸菜鴨架湯

Duck Bone Soup

\$350/份

### 當歸鴨架湯

Angelica Duck Soup

\$350/份

### 北方小麥餅皮(十片)

Northern-style Mandarin Wheat Pancakes

\$130/份





### 北平烤鴨(半隻)

Peking Roast Duck  
附北方小麥餅皮、蔥段、小黃瓜條、甜麵醬  
\$860/半隻



### 脆皮燒腩仔 限量供應

Crispy pork belly  
\$350/份



### 肥濃叉燒

BBQ Pork  
\$330/份



### 肥牛叉燒

BBQ Beef  
\$320/份

### 玫瑰油雞

Chicken In Rose Oil Sauce  
\$330/份

### 明爐肝臘腸

Roasted Chinese Sausage  
\$275/1份4條

### 當紅炸子雞

Deep-Fried Chicken  
\$420/1份半隻



圖片僅供參考，餐點依實際出餐為準，內用需加收10%服務費。

明爐夥伴  
From The Grill

# 一品鍋物

First Class Hot Pot

## 東北酸菜白肉鍋

Northeast Pickled Cabbage  
And Pork Hot Pot

\$1190/大份 \$970/中份



## 老火例湯

The Old Fire Soup

\$620/份



## 川味水煮魚鍋

Sichuan Boiled Fish Pot

\$640/份

## 薑絲鮮魚鍋

Fish Soup With Shredded Ginger

\$610/份

### 蒜苗烏魚子

Mullet Roe With Garlic Sprouts

\$680/份

### 澳洲龍蝦沙拉

Australia Lobster Salad

\$1800/份

### 香芹醋木耳

Black Fungus With Parsley Vinegar

\$200/份

### 烤麩

Baked Spongy Cake

\$200/份



### 花雕醉雞捲

Drunken Chicken Roll

\$330/份



### 五味鮑魚

Five Flavor Abalone

\$730/10顆

### 涼拌海蜇頭

Marinated Cold Jellyfish

\$265/份

### 酸辣牛腱

Hot And Sour Beef Shank

\$310/份

### 川辣夫妻肺片(牛腱、牛肚、大薄片)

Sichuan "Spicy Lovers" Lung Slices  
(Beef Shank, Tripe, Slices)

\$330/份

### 油悶苦瓜

Bitter Melon With Soy Sauce

\$200/份

### 韓風鮑片

Korean Abalone Slices

\$220/份



### 炸奶龍蝦沙拉

Fried Lobster Salad

\$1980/份



### 蒜香黃金鴨賞

Fried Duck Flippers With Garlic

\$245/份

# 暢遊 鱻味

## Flavors From The Sea

### 清蒸白鯧

Steamed White Pomfret

\$1820/尾

### 蔥油紅條斑

Red Banded Grouper With Scallion

\$1320/尾

### 花雕黃魚

Braised Yellow Croaker

\$660/尾

### 清蒸比目魚

Steamed Flounder

\$570/尾

### 雪菜魚片

Fish Fillet With Preserved Mustard

\$350/份

### 豆酥白鯧

White Pomfret With Sacory Soybean Crisp

\$1930/尾

### 蔥油青斑

Scallion Oil Green Grouper

\$880/尾

### 糖醋黃魚

Sweet And Sour Yellow Croaker

\$620/尾

### 豆酥比目魚

Flounder With Soybean Crunbs

\$570/尾

### 糖醋魚片

Sweet And Sour Fish

\$350/份



### 金蒜辣醬魚片

Garlic Spicy Sauce Fish Fillet

\$350/份



### 避風塘銀魚

Typhoon Shelter Whitebait

\$360/份



### 淮陽金湯浸斑球

Grouper with Green Sauce

\$1080/份

### 碧綠紅條魚球

Red Banded Grouper With Vegetables

\$1480/尾



圖片僅供參考，餐點依實際出餐為準。內用需加收10%服務費





清蒸大沙母 🦀

Steamed Crab

\$1480/份



醬爆大沙母 🦀🌿

Fried Crab With Brown Sauce

\$1600/份



麻油大沙母 🦀

Sesame Oil Crab

\$1820/份

蠔皇南非鮑

Braised Africa Abalone

\$420/粒

陳年老酒蝦 🦀

Wine-Brewed Shrimp

\$460/份

干鍋椒麻蝦 🦀

Sauteed Hot Pepper Shrimp

\$440/份/六隻

滑蛋蝦仁 🦀🥚

Scrambled Egg With Shrimp

\$400/份

碧綠蝦仁(季節限定) 🦀🌿

Shrimp With Vegetables (Seasonal)

\$440/份

白灼白蝦 🦀

Boiled Whiteleg Shrimp

\$430/份

干燒草蝦 🦀

Dry Braised Grass Shrimp

\$430/份/六隻

鮮蝦粉絲煲 🦀🌿

Shrimp Vermicelli Casserole

\$530/份/六隻

茄汁大蝦 🦀

Prawns In Tomato Sauce

\$460/份/六隻

杏片鳳尾蝦 🦀

Fantail Shrimp With Almonds

\$690/份/五隻

金沙蝦球 🦀🥚

Salted Egg Yolk Prawns

\$430/份

粵式胡椒蝦球 🦀🌿

Wok-Fried Black Pepper Prawn

\$420/份

避風塘沙蝦 🦀🌿

Typhoon Shelter Shrimp

\$440/份

龍皇水芙蓉 需預訂 🦀

Dragon Emperor Water Lettuce

\$880/份



# 特色熱炒

## Special Stir-Fried Dishes



### 燒汁牛菲力

Braised Beef Filet

\$580/份

### 紅椒豆干牛肉絲

Stir-Fried Shredded Beef With Sliced Beancurd & Chili

\$330/份

### 椒麻辣牛肚

Spicy Hot Pepper Beef Tripe

\$380/份



### 東坡肉

Braised Dongpo Pork

\$420/份

### 刈包

Steamed Bun

\$25/個



### 黑啤酒牛筋脯

Braised Beef Tendon and Brisket with Dark Beer

\$420/份

### 三星蔥爆牛肉

Stir-Fried Sliced Beef With Scallion

\$350/份

### 蒜泥白肉

Sliced Pork With Garlic Sauce

\$320/份



### XO 櫛瓜松阪豬

Stir-Fried Pork And Zucchini With XO Sauce

\$360/份



### 四季脆大腸

Crispy Stir-Fried Green Beans With Crispy Intestine

\$320/份



### 宮保松阪豚

Kungpao Matsuzaka Pork

\$320/份

### 蒜苗松阪豚

Stir-Fried Matsuzaka Pork

\$320/份

### 尖椒松阪豚

Matsuzaka Pork With Chili Pepper

\$320/份

特色熱炒  
Special Stir-Fried Dishes

無錫排骨

Wuxi Fried Spare Ribs

\$350/份

紅椒豆干肉絲

Stir-Fried Shredded Pork With Red Pepper And Dried Tofu

\$300/份

五更腸旺

Spicy Pork Intestines And Duck Blood

\$290/份

川味干鍋雙寶

Sichuan Sauteed "Double Treasures"

\$420/份



宮保雞丁

Kung Pao Chicken

\$300/份

青芥糖醋雞球

Sweet and Sour Chicken Balls with Wasabi Mustard

\$300/份



金蒜田雞腿

Stir-Fried Golden Garlic Tiger Frog Legs

\$360/份

砂鍋啤酒鴨

Beer Duck Clay Pot

\$360/份

鯉魚醬燒一隻骨

Fried Crab With Bonito Sauce

\$580/份/五支

麻婆豆腐

Mapo Tofu

\$260/份



老皮嫩肉

Fried Tofu

\$240/份

蟹粉豆腐煲

Crab Shavings And Tofu Casserole

\$350/份

# 特色熱炒

## Special Stir-Fried Dishes



寧式鱔糊

Stir-fried Eel With Onion

\$420/份



清炒鱔糊

Sauteed Shredded Eel

\$420/份



茄腸煲

Fried Pork Intestines And Eggplants In Clay Pot

\$330/份



魚香茄子煲

Sichuan Braised Eggplant Pot

\$280/份



鮑汁炆珍菇

Braised Abalone Sauce With Exotic Mushrooms

\$280/份



私房催淚彈

House-Exclusive "tear Gas Grenade"

\$280/份

菜脯炒蛋

Preserved Radish Omelette

\$200/份

松露野菌炒干貝

Stir-Fried Mixed Mushroom And Scallop

\$680/份



宮廷麵點  
Palace Pastries



蟹粉湯包

蠔皇鮑魚湯包

Soup Dumpling With Braised Abalone

\$360/8顆

蟹粉湯包

Soup Dumplings With Crab Shavings

\$255/8顆

絲瓜蝦仁湯包(季節限定)

Shrimp And Loofah Soup Dumplings

\$265/8顆

原汁湯包

Soup Dumplings

\$230/8顆

脆皮蝦肉煎餃

Pan Fried Shrimp Dumpling

\$255/6顆



蠔皇鮑魚湯包



鮮蝦燒賣

鮮蝦燒賣

Diced Chicken In Black Bean Sauce

\$180/4顆

雙色綠豆糕

Mung Bean Cake

\$150/6塊

三星蔥油餅

Chinese Scallion Pancake

\$150/份切四塊

金銀春捲

Spring Rolls

\$180/4條



紅豆沙鍋餅

北方烙餅

Northern-Style Flapjack

\$110/份

紅豆沙鍋餅

Red Bean Pancake

\$180/份切8片

桂花甜芋

Osmanthus And Sweet Taro

\$135/份



桂花甜芋



金銀春捲

# 田園時蔬

Fresh From The Garden



干鍋花椰



乾煸四季豆



鹹蛋山苦瓜



川燙地瓜葉

## 鹹蛋山苦瓜

Salted Egg With Mountain Bitter Gourd

\$230/份

## 清炒蘆筍

Stir-Fried Asparagus

\$360/份

## 川椒手撕包菜

Spicy Hot Pepper Shredded Cabbage

\$220/份

## 培根高麗菜

Bacon And Cabbage

\$230/份

## 腐乳青花菜

Stir-Fried Beancurd Skin And Broccoli

\$210/份

## 川燙地瓜葉

Sichuan-Style Sweet Potato Leaves

\$160/份

## 炒地皮

Stir-Fried Preserved Egg And Sweet Potato Leaves

\$220/份

## 清炒芥藍菜(季節限定) 干鍋花椰(季節限定)

Stir-Fried Mustard Greens

\$180/份

Sauteed Broccoli

\$260/份

## 乾煸四季豆(季節限定)

Dried Green Beans

\$250/份

## 炒菠菜(季節限定)

Stir-Fried Spinach

\$180/份

## 清炒水蓮(季節限定)

Stir-Fried Water Lotus

\$180/份



清炒蘆筍




一品海皇泡飯 需預訂 

Crisp Rice With Lobster Soup

\$980/份



紅藜薏仁松子菜飯 

Red Quinoa And Pine Nut Vegetable Rice

\$280/份



上海砂鍋菜飯 

Shanghai Vegetable Rice In Casserole

\$250/份





櫻花蝦炒飯 

Fried Rice With Sakura Shrimp

\$250/份



干炒海鮮烏冬麵  

Stir-Fried Seafood Udon Noodles

\$280/份

XO醬鼓油炒麵  

Spicy Hot Pepper Shredded Cabbage

\$250/份

關山白米飯

Guanshan White Rice

\$20/碗

# 養生素齋

Vegetarian Cuisine

## 御宴套餐(七道)

Seven Courses Vegetarian Cuisine

\$830/份

## 梅花套餐(六道)

Six Courses Vegetarian Cuisine

\$720/份

## 五福套餐(五道)

Five Courses Vegetarian Cuisine

\$610/份



## XO野菌菇醬(盒裝)

Premium XO Mushroom Sauce

\$350/盒

## 金蔥鵝油(盒裝)

Goose Oil With Golden Flaked Shallot

\$330/盒

## 極品雙醬禮盒(盒裝)

Premium XO Mushroom Sauce & Goose Oil With Golden Flaked Shallot

\$580/盒

# 精選醬料

Sauce

## 阿官金賞港味沙茶醬(罐裝)

A-Kuan Shacha Sauce

\$180/罐

## 阿官金賞川味麻辣醬(罐裝)

A-Kuan Spicy Sauce

\$210/罐

## 阿官金賞雙醬禮盒(盒裝)

A-Kuan Shacha Sauce & Spicy Sauce

\$390/盒



## 台灣高山烏龍茶

Taiwan Hihg Mountain Oolong Tea

\$220/壺

## 桂圓紅棗茶

Longan Jujube Tea

\$275/壺

## 日月潭紅玉紅茶(台18號)

Sun Moon Lake Ruby Black Tea

\$220/壺

## 檸檬紅茶

Lemon Tea

\$220/壺

# 暖心茶飲

Warm Hot Tea Series



現打果汁 Freshly Squeezed Juice



鳳梨蘋果汁

Pineapple apple Juice

\$310/壺 \$100/杯

奇異果汁

Kiwi Juice

\$310/壺 \$100/杯

毛根甘蔗水

Sugar Oane Juice

\$220/壺

芭樂汁(季節限定)

Guava Juice

\$310/壺 \$100/杯

西瓜汁(季節限定)

Watermelon Juice

\$310/壺 \$100/杯

柳丁汁(季節限定)

Orange Juice

\$360/壺 \$120/杯

凍檸茶

Iced Lemon Tea

\$230/壺 \$100/杯

御品烏梅汁

Plum Juice

\$120/瓶

可口可樂

Cocacola

\$50/瓶

礦泉水

Mineral Water

\$30/瓶



暢快飲品 Invigorating Drinks

### 台灣啤酒

Taiwan Beer  
酒精4.5% 600ml

\$60/瓶

### 玉泉清酒

Yuchun Sake  
酒精13.5% 600ml

\$220/瓶

### 金牌台灣啤酒

Gold Medal Taiwan Beer  
酒精5% 600ml

\$70/瓶

### 蘇格登12年單一純麥蘇格蘭威士忌

The Singleton Of Glen Ord 12 Years Old Single Malt Scotch Whisky  
酒精40% 700ml

\$1400/瓶

### 台灣生啤酒(18天)

Taiwan Beer - draft Beer 18 Days  
酒精5% 600ml

\$100/瓶

### 麥卡倫-12年純麥蘇格蘭威士忌

Macallan 12 Years Old Highland Single Malt Scotch Whisky  
酒精5% 650ml

\$2600/瓶

### 海尼根啤酒

Heineken Beer  
酒精5% 650ml

\$100/瓶

### 大摩12年單一純麥蘇格蘭威士忌(新款)

Dalmore 12 Year Old Single Malt Scotch Whisky  
酒精40% 700ml

\$1800/瓶

### 38度金門特級高粱

38 Kinmen Kaoliang Liguor  
酒精38% 600ml

\$500/瓶

### 法國珍納斯波爾多紅酒

Ginedtet Bordeaux Rouge  
酒精13% 750ml

\$800/瓶

### 58度金門特級高粱

58 Kinmen Kaoliang Liguor  
酒精58% 600ml

\$520/瓶

### 智利紅魔鬼卡本內蘇維濃紅酒

Casillero Del Diablo Cabernet Sauvignon  
酒精13.5% 750ml

\$950/瓶

### 約翰走路21年

Johnnie Walker, XR 21 Years Old  
酒精40% 750ml

\$2900/瓶

自帶酒類每桌酌收開瓶費\$200



全鴨坊承襲精湛美味的中式料理特色，以全新品牌結合粵菜、川菜、麵點各式菜系之新台灣料理。連續2年獲選為「米其林餐盤推薦」，秉持著不斷精進、突破的精神在傳統美食大膽創新，期許能將獨具特色的餐點、精緻的菜餚回饋給每位貴賓。



### 附設平面停車場

