



# 做雞的專家

古法  
製造

## 甕窯雞

Weng Yao Chicken

Chicken expert

\$ 750





招牌名雞

## 蘆花白切雞

White-Cut Chicken  
蘆花鶏の白斬り  
노화닭 백절계

\$ 650

## 炸子雞

Cantonese Crispy Fried Chicken  
広東風パリパリ揚げ鶏  
홍콩식 바삭한 튀김 닭

\$ 550





## 阿里山茶油雞

Chicken with Alishan  
Camellia Oil

阿里山產茶油を使った鶏料理  
알리산 차유 닭고기

\$ 500

招牌名雞

## 台式三杯雞

Taiwanese Three-Cup

Chicken

台灣風三杯雞

대만식 삼컵치킨



\$ 500

## 梅嶺梅子雞

Meiling Plum Chicken

梅嶺梅子雞

메이링 매실치킨

\$ 500



古法製造

# 招牌推薦

**炸子雞** Cantonese Crispy Fried Chicken  
広東風パリパリ揚げ鶏  
홍콩식 바삭한 튀김 닭



## 阿里山茶油雞

Chicken with Alishan  
Camellia Oil

阿里山産茶油を使った鶏料理  
알리산 차유 닭고기



## 秘製肋排

Signature Pork Ribs

特製スペアリブ  
비법 돼지갈비



# 招牌推薦

## 筍乾煲豬蹄

Braised Pork Trotters with Dried  
Bamboo Shoots

干したけのこと豚足の煮込み  
죽순말랭이 돼지족발찜



## 三杯豬尾

Three-Cup Pork Tail

三杯豚テール  
삼컵 돼지꼬리찜

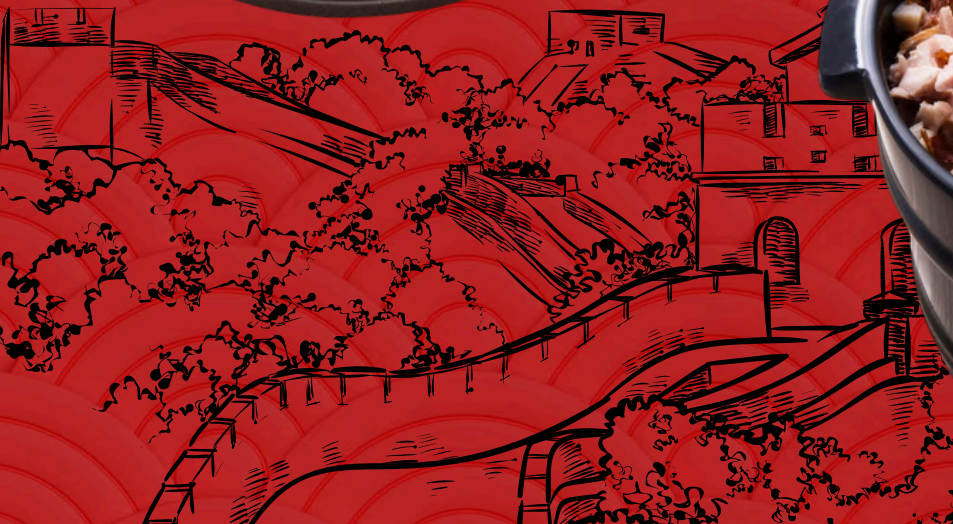


## 嘉義雞肉飯

Chiayi Chicken Rice

嘉義鷄肉飯

자이 치킨라이스



# 招牌推薦

## 雞油焗風桂竹筍

Braised Makino Bamboo Shoots  
with Chicken Fat

鶏油で煮込んだ桂竹の子  
닭기름으로 조린 계죽순



## 招牌黑豬肉香腸

Signature Black Pork Sausage

黒豚ソーセージ  
시그니처 흑돼지 소시지

## 雙喜牛煲

Double Delight Beef Casserole

双喜牛煮込み  
쌍희 소고기전골





# 雙喜牛煲

Double Delight Beef Casserole

双喜牛煮込み

쌍희 소고기전골

\$ 450

家鄉  
焗風味



# 筍香蹄膀

Braised Pork Knuckle with  
Bamboo Shoots

たけのこ風味の豚すね肉煮込み

죽순 향 돼지족발찜

\$ 650

# 秘製肋排

Signature Pork Ribs

特製スペアリブ

비법 돼지갈비

\$ 600





## 梅汁煲豬蹄

Braised Pork Trotters with Plum Sauce

梅ソース豚足煮込み

매실소스 돼지족발찜

中 \$ 350

大 \$ 650

## 筍乾煲豬蹄

Braised Pork Trotters with Dried  
Bamboo Shoots

干したけのこと豚足の煮込み

죽순말랭이 돼지족발찜

中 \$ 450

大 \$ 650



## 扁魚蝦米白菜滷

Braised Napa Cabbage with Dried  
Flounder and Dried Shrimp

干しヒラメと干しエビの白菜煮込み

건가자미와 새우를 넣은 배추조림

中 \$ 230

大 \$ 320



## 雞油焗風桂竹筍

Braised Makino Bamboo Shoots  
with Chicken Fat

鶏油で煮込んだ桂竹の子

닭기름으로 조린 계죽순

中 \$ 230

大 \$ 320



家鄉  
焗風味

# 三杯豬尾

Three-Cup Pork Tail

三杯豚テール  
삼컵 돼지꼬리찜

\$ 400



鍋香  
山珍味



# 鹹酥豬尾

Crispy Salt and Pepper Pork Tail

塩酥豚テール  
바삭한 소금후추 돼지꼬리

\$ 400

# 招牌黑豬肉香腸

Signature Black Pork Sausage

黒豚ソーセージ  
시그니처 흑돼지 소시지

\$ 300





## 鹹豬肉

Salted Pork

塩豚

염장 돼지고기

中 \$ 350

大 \$ 500

鍋香  
山珍味

## 麻油松阪豬

Sesame Oil Pork Jowl

ごま油松阪豚

참기름 항정살

中 \$ 350

大 \$ 500



## 蔥爆松阪豬

Stir-Fried Pork Jowl with Scallions

ねぎ炒め松阪豚

대파 볶음 항정살

中 \$ 350

大 \$ 500



# 金沙豆腐

Tofu with Salted Egg Yolk

塩玉子黄豆腐  
솔티드에그 두부

\$ 270



# 蔥燒豆腐

Braised Tofu with Scallions

ねぎ焼き豆腐  
파향 두부조림

\$ 250



蛋香  
豆韻

# 三星蔥炒蛋

Omelet with

Sanxing Scallions

三星ねぎ入り玉子焼き  
삼성 파 계란말이

\$ 250



# 肉末皮蛋

Minced Pork with Century Egg

豚ひき肉とピータン  
다진 돼지고기와 피단

\$ 250



# 海葡萄糖心蛋

Soft-Boiled Egg with Sea Grapes

海ぶどうの半熟卵  
바다포도 반숙계란

\$ 300



# 糖醋鮮海魚

Sweet and Sour Fresh Fish

甘酢鮮魚  
탕수 생선

\$ 650



# 糖醋魚柳

Sweet and Sour Fish Fillet

甘酢魚フィレ  
탕수어 필렛

中 \$ 350

大 \$ 400



# 蔥燒魚柳

Braised Fish Fillet with  
Scallions

ねぎ焼き魚フィレ  
파향 생선 필렛조림

中 \$ 350

大 \$ 400



# 蔥燒鮮海魚

Braised Fresh Fish with  
Scallions

ねぎ焼き鮮魚  
파향 생선조림

\$ 650



鮮饌  
海味

# 香蒜鹹酥蝦

Crispy Garlic Salt and Pepper  
Shrimp

ガーリック塩酥エビ  
마늘 소금후추 새우튀김

中 \$ 350

大 \$ 450



# 金莎香酥蝦

Crispy Shrimp with Salted Egg Yolk  
金沙エビ

솔티드에그 새우튀김

中 \$ 350

大 \$ 450



# 鮮蝦沙拉

Fresh Shrimp

海老サラダ

새우샐러드

中 \$ 300

大 \$ 400



鮮饌  
海味



# 黑蒜頭雞湯

Chicken Soup with  
Black Garlic

黒にんにく鶏  
スープ  
흑마늘 닭탕

\$ 800

元氣  
養生  
湯品



# 狗尾草雞湯

Chicken Soup with  
Green Bristlegrass

エノコログサ鶏スープ  
강아지풀 닭탕

\$ 700





## 鳳梨苦瓜雞湯

Chicken Soup with  
Pineapple and Bitter  
Melon

パイナップルと苦瓜の  
鶏スープ  
파인애플과 여주 닭탕

**\$ 700**

元氣  
養生  
湯品

## 秘製骨煲湯

Signature Pork Bone  
Soup

特製豚骨スープ  
비법 돼지뼈탕

**\$ 650**



# 菌菇湯

Mixed Mushroom Soup

茸スープ  
버섯수프

\$ 400



# 鹹菜豬肚湯

Pork Tripe Soup with Pickled

Mustard Greens

豚モツ高菜スープ

돼지내장 절임채소탕

\$ 500

# 香菇鳳爪湯

Chicken Feet Soup with Shiitake

Mushrooms

しいたけと鶏足のスープ

표고버섯 닭발탕

\$ 450



# 蘿蔔排骨湯

Pork Rib Soup with White

Radish

大根と豚スペアリブのスープ

무 돼지갈비탕

\$ 400

元氣  
養生  
湯品



# 魚脯山蘇

Stir-Fried Bird's Nest Fern with

Dried Fish  
山蘇の魚干し炒め  
건어물 산고비볶음

中 \$ 230  
大 \$ 280



# 高山大豆苗

Highland Pea Shoots

高山豆苗  
고산 완두순

中 \$ 230  
大 \$ 280

# 冷泉水蓮

Cold Spring Water Lily

冷泉水蓮  
냉천 수련

中 \$ 230  
大 \$ 280



# 鄉村龍鬚菜

Country-Style Chayote Shoots

田舍風龍鬚菜  
시골풍 용수채

中 \$ 230  
大 \$ 280



有機  
山野  
鮮綠



## 有機山茼蒿

Organic Garland  
Chrysanthemum

有機春菊

유기농 쑥갓

中 \$ 230

大 \$ 280



有機  
山野  
鮮綠

## 開洋娃娃菜

Baby Chinese Cabbage with

Dried Shrimp

干しエビ入り娃娃菜

건새우를 곁들인 와와차이

中 \$ 230

大 \$ 280



## 高山高麗菜

Highland Cabbage

高山キャベツ

고산 양배추

中 \$ 230

大 \$ 280



## 山野過貓

Stir-Fried Taiwanese Fern

山菜の過猫

대만 산나물 볶음

中 \$ 230

大 \$ 280



# 爆炒三星蔥

Stir-Fried Sanxing Scallions

三星ねぎ炒め

삼성 파 볶음

中 \$ 230

大 \$ 280



# 溫泉空心菜

Hot Spring Water Spinach

溫泉空心菜

온천 공심채

中 \$ 230

大 \$ 280



有機  
山野  
鮮綠

# 金莎苦瓜

Bitter Melon with  
Salted Egg Yolk

塩卵黄ゴーヤ

솔티드에그 여주

中 \$ 230

大 \$ 280



# 爆炒檳榔花

Stir-Fried Betel Blossom

炒めビンロウの花

볶은 빈랑꽃

中 \$ 230

大 \$ 280



# 涼燙檳榔花

Blanched Betel Blossom

さっと茹でたビンロウの花

데친 빈랑꽃

中 \$ 230

大 \$ 280





## 蠔油溫泉筍白筍

Water Bamboo Shoots with  
Oyster Sauce

オイスターソースのマコモダケ  
굴소스 줄기상추순

中 \$ 230

大 \$ 280

## 涼燙溫泉筍白筍

Blanched Hot Spring Water

Bamboo Shoots

さっと茹でた温泉マコモダケ  
데친 온천 마코모타케

中 \$ 230

大 \$ 280



有機  
山野  
鮮綠



## 蠔油綠竹筍

Green Bamboo Shoots with  
Oyster Sauce

オイスターソースの緑竹の子  
굴소스 녹죽순

中 \$ 230

大 \$ 280

## 金莎溫泉筍白筍

Hot Spring Water Bamboo Shoots

with Salted Egg Yolk

温泉マコモダケの塩卵黄和え  
솔티드에그 온천 마코모타케

中 \$ 230

大 \$ 280



# 肉絲炒桂竹筍

Stir-Fried Makino Bamboo Shoots  
with Shredded Pork  
豚細切り肉と桂竹の子の炒め物  
돼지고기채 볶음 계죽순

中 \$ 250  
大 \$ 330



# 田野甘蔗筍

Fresh Sugarcane Bamboo Shoots  
新鮮な甘蔗たけのこ  
신선한 사탕수수 죽순

中 \$ 280  
大 \$ 330



有機  
山野  
鮮綠

# 鹹酥杏鮑菇

Crispy Salt and Pepper King  
Oyster Mushrooms  
塩酥エリンギ  
바삭한 소금후추 새송이버섯

中 \$ 250  
大 \$ 320



# 金沙杏鮑菇

King Oyster Mushrooms with  
Salted Egg Yolk  
塩卵黄エリンギ  
슬티드에그 새송이버섯

中 \$ 250  
大 \$ 320





## 冰花

Ice Plant  
アイスプラント  
아이스플랜트

\$ 350

珍奇  
涼野菜

## 綠竹筍

Green Bamboo Shoots  
綠竹の子  
녹죽순

\$ 350





## 嘉義雞肉飯

Chiayi Chicken Rice

嘉義雞肉飯

자이 치킨라이스

小 \$ 200

中 \$ 350

大 \$ 460

## 特製獨家滷肉飯

Special Braised Pork Rice

特製秘伝ルー口一飯

특제 비법 루러우판

小 \$ 150

中 \$ 250

大 \$ 350



## 油蔥麵線

Noodles with Fried Shallot Oil

油ねぎ和え麵

튀김 샬롯 기름 비빔면

小 \$ 100

中 \$ 200

大 \$ 300



飯/麵  
食

# 招牌黑豬肉香腸 拼盤系列



## 黑香腸魴魚柳

Black Pork Sausage and Fish Fillet  
Platter

黒豚ソーセージと魚フィレの盛り合わせ  
흑돼지 소시지와 생선 필레 모듬

\$ 550



## 黑香腸魴海鮮卷

Black Pork Sausage and Seafood  
Roll Platter

黒豚ソーセージと海鮮巻きの盛り合わせ  
흑돼지 소시지와 해산물 롤 모듬

\$ 550



## 黑香腸魴芋圓麻糬

Black Pork Sausage and Taro  
Mochi Platter

黒豚ソーセージとタロイモ餅の盛り合わせ  
흑돼지 소시지와 타로 모찌 모듬

\$ 550

# 招牌黑豬肉香腸 拼盤系列



## 黑香腸尬鹹豬肉

Black Pork Sausage and Salted  
Pork Platter

黒豚ソーセージと塩豚の盛り合わせ  
흑돼지 소시지와 염장돼지고기 모듬

中 \$ 500  
大 \$ 600



## 黑香腸尬時蔬

Black Pork Sausage and Seasonal  
Vegetables Platter

黒豚ソーセージと季節野菜の盛り合わせ  
흑돼지 소시지와 제철 채소 모듬

\$ 500



## 黑香腸尬肉卷

Black Pork Sausage and Meat Roll  
Platter

黒豚ソーセージと肉巻きの盛り合わせ  
흑돼지 소시지와 고기말이 모듬

\$ 500

# 魚柳拼盤系列



## 魚柳炆鹹豬肉

Fish Fillet and Salted Pork Platter

魚フィレと塩豚の盛り合わせ

생선 필레와 염장돼지고기 모듬

中 \$ 500

大 \$ 650



## 魚柳炆時蔬

Fish Fillet and Seasonal

Vegetables Platter

魚フィレと季節野菜の盛り合わせ

생선 필레와 제철 채소 모듬

\$ 500



## 魚柳炆肉卷

Fish Fillet and Meat Roll Platter

魚フィレと肉巻きの盛り合わせ

생선 필레와 고기말이 모듬

中 \$ 500

大 \$ 600

# 魚柳拼盤系列



## 魚柳炆鮮蝦

Fish Fillet and Fresh Shrimp  
Platter

魚フィレと海老の盛り合わせ  
생선 필레와 생새우 모듬

中 \$ 400  
大 \$ 600



## 魚柳炆海鮮卷

Fish Fillet and Seafood Roll  
Platter

魚フィレと海鮮巻き  
생선 필레와 해산물 롤 모듬

\$ 550



## 魚柳炆芋園麻糬

Fish Fillet and Taro Mochi  
Platter

魚フィレとタロイモ餅  
생선 필레와 타로 모찌 모듬

\$ 550

# 鮮蝦拼盤系列



## 鮮蝦炆香腸

Fresh Shrimp and Sausage Platter

海老とソーセージの盛り合わせ

생새우와 소시지 모듬

中 \$ 550

大 \$ 700



## 鮮蝦炆鹹豬肉

Fresh Shrimp and Salted Pork  
Platter

海老と塩豚の盛り合わせ  
생새우와 염장돼지고기 모듬

中 \$ 550

大 \$ 650



## 鮮蝦炆肉卷

Fresh Shrimp and Meat Roll  
Platter

海老と肉巻き of 盛り合わせ  
생새우와 고기말이 모듬

\$ 550

# 鮮蝦拼盤系列

## 鮮蝦炆時蔬

Fresh Shrimp and Seasonal  
Vegetables Platter

海老と季節野菜の盛り合わせ  
생새우와 제철 채소 모듬

\$ 500

## 鮮蝦炆芋園麻糬

Fresh Shrimp and Taro Mochi  
Platter

海老とタロイモ餅の盛り合わせ  
생새우와 타로 모찌 모듬

\$ 550

## 冷泉三饗拼

Cold Spring Triple Delight Platter

冷泉三種盛り合わせ  
냉천 삼색 모듬 플래터

\$ 650