

迎賓四小碟

Le Palais Assorted Appetizers

ル・パレ特製前菜



濃湯杏菇燉鮮鮑

Chicken Soup with King Trumpet Mushroom and Abalone

エリンギとアワビの鶏肉スープ



雲南大頭菜甫蒸龍蝦

Steamed Lobster with Yunnan Style Pickled Turnip

ロブスターの雲南式カブ漬け蒸し

香煎比目魚

Sauteed Righteye Flounder

カレイのソテー

秘製山楂骨

Stir-Fried Pork Ribs with Chinese Hawberry

スペアリブのサンザシ仕立て

產地:台湾 / Pork Source: Taiwan

豚肉產地:台湾

野菌上湯浸娃娃菜

Braised Baby Chinese Cabbage and Mushrooms in Broth

わわ菜ときこの上湯仕立て

炸豆腐奶

Deep-Fried Cheese Pastry

チーズの包み揚げ



頤宮杏仁茶

Almond Milk

杏仁茶 (杏仁のお汁粉)



含帶殼海鮮 Contains shell fish 甲殻類を含みます



含堅果 Contains nuts ナッツ類を含みます

每位套餐 NT\$4,980+10% /pax 套餐二位起計價

Prix Fixe for 2 guests or more NT\$4,980+10% /pax

コース (2 名様から) 1 名様 NT\$4,980+10%

所有價格皆以新台幣計算，另需外加10% 服務費

自備酒水服務費：葡萄酒類每瓶 NT\$1,200元/750 ml，烈酒 NT\$2,000元 /1000ml

請特別注意若您對某些食物過敏的情形，請事先告知服務人員

All prices are in New Taiwan Dollars and subject to a 10% service charge

Corkage fee for wine and beverage NT\$1200 per bottle/750 ml, for spirits NT\$2,000 per bottle/1000 ml.

Please inform our staff of any food allergies you may have prior to ordering

表示價格 (新台幣表示) に対しサービス料 10% を頂戴いたします

お飲み物持ち込み費用：ワイン類一本につき NT\$1,200/750ml、ハードリカー一本につき NT\$2,000/1000ml.

アレルギー対応メニューをご希望の場合は、ご注文の際にスタッフにお知らせ下さい



頤宮叉燒皇

Le Palais Signature Barbecue Pork

ル・パレ特製チャーシュー

產地:台灣 / Pork Source: Taiwan

豚肉產地:台灣



羊肚菌干貝燉竹筴

Morels and Bamboo Piths Soup with Scallop

アミガサタケ、キヌガサダケと貝柱のスープ



鵝掌花菇拚吉品六頭鮑

Braised Abalone (6 head) with Goose Foot and Shiitake Mushroom

アワビ(六頭)と花しいたけ、ガチョウ爪の煮込み

清蒸龍虎斑

Steamed Grouper in Soy Sauce

ハタの醤油蒸し



避風塘焗龍蝦

Stir-Fried Lobster with Garlic and Chili Peppers

ニンニクと唐辛子とロブスターの炒め



蘿蔔絲酥餅 (含臘腸)

Daikon Radish Puff Pastry (contains cantonese sausage)

大根千切りのサクサクパイ (広東式腸詰を含みます)



馬拉糕/芝麻奶凍

Cantonese Sponge Cake / Sesame Panna Cotta

マーラーカオ (中華風蒸しパン) / 黒ゴマパannaコッタ



含帶殼海鮮 Contains shell fish 甲殻類を含みます



含堅果 Contains nuts ナッツ類を含みます

每位套餐 NT\$7,980+10% /pax 套餐二位起計價

Prix Fixe for 2 guests or more NT\$7,980+10% /pax

コース (2 名様から) 1 名様 NT\$7,980+10%

所有價格皆以新台幣計算，另需外加10% 服務費

自備酒水服務費：葡萄酒類每瓶 NT\$1,200元/750 ml，烈酒 NT\$2,000元 /1000ml

請特別注意若您對某些食物過敏的情形，請事先告知服務人員

All prices are in New Taiwan Dollars and subject to a 10% service charge

Corkage fee for wine and beverage NT\$1200 per bottle/750 ml, for spirits NT\$2,000 per bottle/1000 ml.

Please inform our staff of any food allergies you may have prior to ordering

表示價格 (新台幣ドル表示) に対しサービス料 10% を頂戴いたします

お飲み物持ち込み費用：ワイン類一本につき NT\$1,200/750ml、ハードリカー一本につき NT\$2,000/1000ml.

アレルギー対応メニューをご希望の場合は、ご注文の際にスタッフにお知らせ下さい



原只蝦多士

Deep-fried Shrimp Toast
トーストとエビのサクサク揚げ

雞茸官燕

Edible Bird's Nests Soup with Ground Chicken
燕の巣と鶏挽肉のスープ

清蒸筍殼魚

Steamed Marble Goby in Soy Sauce
マーブルゴビーの醤油蒸し



薑蔥焗龍蝦

Stir-Fried Lobster with Scallion and Ginger
ネギと生姜とロブスターの炒め



吉品六頭鮑燴花菇刺參

Braised Abalone(6head) with Shiitake Mushroom and Sea Cucumber
アワビ(六頭)と花しいたけ、ナマコの煮込み

產地:日本北海道 / Sea Cucumber Source:Hokkaido, Japan / ナマコ産地:北海道

陳醋五花骨

Stir-Fried Pork Ribs with Vinegar Sauce
スペアリブの陳年酢仕立て
產地：台灣 / Pork Source：Taiwan / 豚肉產地：台灣



揚州炒飯



Wok-Fried Rice with Shrimp and Barbecue Pork
海老とチャーシューのチャーハン

產地：台灣 / Pork Source：Taiwan / 豚肉產地：台灣



爆漿芝麻球/現磨核桃露

Sesame Balls/Sweetened Walnut Soup
ゴマ団子/クルミのお汁粉



含帶殼海鮮 Contains shell fish 甲殻類を含みます



含堅果 Contains nuts ナッツ類を含みます

每位套餐 NT\$9,980+10% /pax 套餐二位起計價

Prix Fixe for 2 guests or more NT\$9,980+10% /pax

コース (2 名様から) 1 名様 NT\$9,980+10%

所有價格皆以新台幣計算，另需外加10% 服務費

自備酒水服務費：葡萄酒類每瓶 NT\$1,200元/750 ml，烈酒 NT\$2,000元 /1000ml

請特別注意若您對某些食物過敏的情形，請事先告知服務人員

All prices are in New Taiwan Dollars and subject to a 10% service charge

Corkage fee for wine and beverage NT\$1200 per bottle/750 ml, for spirits NT\$2,000 per bottle/1000 ml.

Please inform our staff of any food allergies you may have prior to ordering

表示價格 (新台幣表示) に対しサービス料 10% を頂戴いたします

お飲み物持ち込み費用：ワイン類一本につき NT\$1,200/750ml、ハードリカー一本につき NT\$2,000/1000ml.

アレルギー対応メニューをご希望の場合は、ご注文の際にスタッフにお知らせ下さい



頤宮叉燒皇 / 老酒皇雞

Le Palais Signature Barbecue Pork / Rice Wine Marinated Chicken

ル・パレ特製チャーシュー / 鶏肉の花彫酒漬け

產地: 台灣 / Pork Source: Taiwan

豚肉產地: 台灣



火焗干貝燉日本刺參

Braised Japanese Sea Cucumber with Dried Scallops and Ham

日本産ナマコと干し貝柱、ハムの煮込み

產地: 法國 / Pork Source: France

豚肉產地: フランス

產地: 日本北海道 / Sea Cucumber Source: Hokkaido, Japan

ナマコ產地: 北海道



蔥爆龍蝦

Stir-Fried Lobster and Scallion

ロブスターとネギの炒め



吉品五頭鮑燴花菇花膠桶

Braised Abalone(5head) with Shiitake Mushroom and Fish Maw

アワビ(五頭)と花しいたけ、鰾の煮込み

油浸筍殼魚

Marble Goby Confit in Soy Sauce

マーブルゴビーのコンフィ

米皇百合菜苗

Lily Bulb and Seasonal Vegetables in Rice Soup

ユリ根と旬野菜のライススープかけ

炸豆腐奶

Deep-Fried Cheese Pastry

チーズの包み揚げ

冰糖棗皇燉雪蛤

Sweetened Hashima Soup with Red Dates

ハスモと棗のスイートスープ



含帶殼海鮮 Contains shell fish 甲殻類を含みます



含堅果 Contains nuts ナッツ類を含みます

每位套餐 NT\$12,980+10% /pax 套餐二位起計價

Prix Fixe for 2 guests or more NT\$12,980+10% /pax

コース (2 名様から) 1 名様 NT\$12,980+10%

所有價格皆以新台幣計算，另需外加10% 服務費

自備酒水服務費：葡萄酒類每瓶 NT\$1,200元/750 ml，烈酒 NT\$2,000元 /1000ml

請特別注意若您對某些食物過敏的情形，請事先告知服務人員

All prices are in New Taiwan Dollars and subject to a 10% service charge

Corkage fee for wine and beverage NT\$1200 per bottle/750 ml, for spirits NT\$2,000 per bottle/1000 ml.

Please inform our staff of any food allergies you may have prior to ordering

表示價格 (新台幣表示) に対しサービス料 10% を頂戴いたします

お飲み物持ち込み費用：ワイン類一本につき NT\$1,200/750ml、ハードリカー一本につき NT\$2,000/1000ml.

アレルギー対応メニューをご希望の場合は、ご注文の際にスタッフにお知らせ下さい

迎賓彩碟

Le Palais Assorted Appetizers

ル・パレ特製前菜



椒鹽焗蟹鉗

Spicy Crab Claw with Salt and Pepper

カニ爪の塩こしょう辛味仕立て

羊肚菌上湯竹笙釀官燕

Edible Bird's Nests Stuffed Bamboo Piths with Morel

キヌガサダケのツバメの巣詰め アミガサタケを添えて



中東四頭鮑拼鵝掌花菇

Braised Abalone(4 head) with Goose Foot and Shiitake Mushroom

中東産アワビ(四頭)とガチョウ爪、花しいたけの煮込み

石澳梅菜皇蒸筍殼魚

Steamed Marble Goby with Pickled Chinese Mustard

マーブルゴビーの梅菜蒸し

豆豉爆頂級骰子和牛

Stir-Fried Diced Wagyu Beef with Black Beans

和牛のニンニクとトウチ炒め

產地:日本鹿児島縣 / Beef Source:Kagoshima Prefecture, Japan

牛肉產地:鹿児島県



強哥炒米粉

Wok-Fried Rice Noodles with Crab Meat and Eggs

シェフ特製炒めビーフン

鎮店馬拉糕

Cantonese Sponge Cake

マーラーカオ(中華風蒸しパン)



頤宮杏仁茶

Almond Milk

杏仁茶(杏仁のお汁粉)

含帶殼海鮮 Contains shell fish 甲殻類を含みます

含堅果 Contains nuts ナッツ類を含みます

每位套餐 NT\$19,980+10% /pax 套餐二位起計價

Prix Fixe for 2 guests or more NT\$19,980+10% /pax

コース(2名様から) 1名様 NT\$19,980+10%

所有價格皆以新台幣計算，另需外加10% 服務費

自備酒水服務費：葡萄酒類每瓶 NT\$1,200元/750 ml，烈酒 NT\$2,000元 /1000ml

請特別注意若您對某些食物過敏的情形，請事先告知服務人員

All prices are in New Taiwan Dollars and subject to a 10% service charge

Corkage fee for wine and beverage NT\$1200 per bottle/750 ml, for spirits NT\$2,000 per bottle/1000 ml.

Please inform our staff of any food allergies you may have prior to ordering

表示價格(新台幣ドル表示)に対しサービス料 10% を頂戴いたします

お飲み物持ち込み費用：ワイン類一本につき NT\$1,200/750ml、ハードリカー一本につき NT\$2,000/1000ml.

アレルギー対応メニューをご希望の場合は、ご注文の際にスタッフにお知らせ下さい

*** 米其林三星套餐

ミシュラン三ツ星コース
Michelin 3-Star
Set Menu

迎賓彩碟

Le Palais Assorted Appetizers
ル・パレ特製前菜

桂花炭焙鐵觀音
Charcoal Roasted Osmanthus Tieguanyin Tea
炭火焙煎金木犀鉄観音



上湯焗龍蝦

Braised Lobster in Cream Sauce
ロブスターのクリーム入り上湯仕立て

蜜香烏龍春茶
Honey Fragrance Oolong Tea
蜜香烏龍茶



火焗干貝燉花膠

Fish Maw Soup with Dried Scallops and Ham
鰾と干し貝柱、ハムのスープ

姜肇宣東方美人茶
Oriental Beauty by Master Jiang Zhao Xuan
姜肇宣茶師製造東方美人茶

產地:法國 / Pork Source:France
豚肉產地:フランス

雲南大頭菜甫蒸筍殼魚

Steamed Marble Goby with Yunnan Style Pickled Turnip
マーブルゴビーの雲南式カブ漬け蒸し



吉品28頭日本塘心鮑扣鵝掌

Braised 28 head Japanese Abalone and Goose Foot
日本産二十八頭アワビとガチョウ爪の煮込み

產地:日本岩手縣
Abalone Source:Iwate Prefecture, Japan
アワビ產地:岩手県

金蒜爆日本骰子和牛

Stir-Fried Garlic Wagyu Beef
和牛のニンニク炒め

2013 台灣鹿谷烏龍茶 春茶頭等獎
2013 Lugu Farmer's Association Tea
Competition First Prize Awarded Dong Ding Oolong Tea
2013 台灣鹿谷春茶 コンテスト一等受賞凍頂烏龍茶

產地:日本鹿兒島縣
Beef Source:Kagoshima Prefecture, Japan
牛肉產地:鹿児島県



古法冬瓜帽

White Gourd Stuffed with Crab Meat
トウガンのカニ身詰め

炸豆腐奶

Deep-Fried Cheese Pastry
チーズの包み揚げ

索皇燉官燕

Edible Bird's Nests Soup with Red Dates
棗と燕の巣のスイートスープ

阿里山紅茶
Alishan Black Tea
阿里山紅茶



含帶殼海鮮 Contains shell fish 甲殻類を含みます



含堅果 Contains nuts ナッツ類を含みます

每位套餐 NT\$32,980+10% /pax 套餐二位起計價 (需3天前預訂)

Prix Fixe for 2 guests or more NT\$32,980+10% /pax (Requires 3 days advance notice)

コース (2名様から) 1名様 NT\$32,980+10% (3日前までにご予約下さい)

所有價格皆以新台幣計算，另需外加10% 服務費

自備酒水服務費：葡萄酒類每瓶 NT\$1,200元/750 ml，烈酒 NT\$2,000元 /1000ml

請特別注意若您對某些食物過敏的情形，請事先告知服務人員

All prices are in New Taiwan Dollars and subject to a 10% service charge

Corkage fee for wine and beverage NT\$1200 per bottle/750 ml, for spirits NT\$2,000 per bottle/1000 ml.

Please inform our staff of any food allergies you may have prior to ordering

表示價格 (新台幣表示) に対しサービス料 10% を頂戴いたします

お飲み物持ち込み費用：ワイン類一本につき NT\$1,200/750ml、ハードリカー一本につき NT\$2,000/1000ml.

アレルギー対応メニューをご希望の場合は、ご注文の際にスタッフにお知らせ下さい

素食套餐

ベジタリアンコース
Vegetarian Set Menu

頤宮精選前菜

Le Palais Assorted Appetizers

ル・パレ特製前菜

羊肚菌竹笙燉山藥

Morels and Bamboo Piths Soup with Chinese Yam

アミガサタケ、キノガサダケとナガイモのスープ

冬瓜釀官燕

Braised White Gourd Stuffed with Edible Bird's Nest

トウガンの燕の巣詰め

塔香響螺玉

Spicy Stir-Fried Mushrooms and Basil

マッシュルームとバジルの辛味炒め

五行蔬菜塔

Braised Assorted Vegetables

五目野菜蒸し

什菌炒米麵

Stir-Fried Orzo with Mushrooms

マッシュルームの炒めオルゾ

炸豆腐奶

Deep-Fried Cheese Pastry

チーズの包み揚げ



頤宮杏仁茶

Almond Milk

杏仁茶 (杏仁のお汁粉)



含帶殼海鮮 Contains shell fish 甲殻類を含みます



含堅果 Contains nuts ナッツ類を含みます

每位套餐 NT\$4,980+10% /pax 套餐二位起計價

Prix Fixe for 2 guests or more NT\$4,980+10% /pax

コース (2 名様から) 1 名様 NT\$4,980+10%

所有價格皆以新台幣計算，另需外加10% 服務費

自備酒水服務費：葡萄酒類每瓶 NT\$1,200元/750 ml，烈酒 NT\$2,000元 /1000ml

請特別注意若您對某些食物過敏的情形，請事先告知服務人員

All prices are in New Taiwan Dollars and subject to a 10% service charge

Corkage fee for wine and beverage NT\$1200 per bottle/750 ml, for spirits NT\$2,000 per bottle/1000 ml.

Please inform our staff of any food allergies you may have prior to ordering

表示價格 (新台幣ドル表示) に対しサービス料 10% を頂戴いたします

お飲み物持ち込み費用：ワイン類一本につき NT\$1,200/750ml、ハードリカー一本につき NT\$2,000/1000ml.

アレルギー対応メニューをご希望の場合は、ご注文の際にスタッフにお知らせ下さい