

聚聚樓

eslite garden

聚聚須知 Note to customers お客様への注意事項

若您對某些食物有過敏反應或其他需求, 請告知我們的服務人員。

Please advise our staff for any food allergies or dietary requirements.

食物アレルギーまたはお食事上のご相談がございます場合は、スタッフまでお申し付け下さい。

公眾場合請小心保管自身的財物。

Please take care of your personal belongings.

身の回りの私物をご自身で管理をお願い致します。

非本餐廳出售的酒類、飲料及食物, 謝絕帶入本餐廳使用。

No outside food and drinks are allowed in the restaurant.

レストランへの飲食物の持ち込みはご遠慮下さい。

所有價格皆以新台幣計算, 需另加一成服務費。

All prices are in NT dollars and subject to 10% service charge.

料金は全て台湾ドルで10%のサービス料を別途申し受けます。

以下服務項目需另外收費:

The following services are subject to additional charges:

下記項目は別途料金を申し受けます:

-茶資(金萱茶) 每位NT\$70

Tea charge at NT\$70 per person (TTES No.12 Jhinhuan tea) お茶代金(金萱茶)お一人様7ドル

-米飯 每碗NT\$30

Steamed rice at NT\$30 per bowl ご飯1杯30ドル

-酒水服務費 Corkage charge お酒持ち込み料

Wine at NT\$500 per bottle (750ml) ワイン1本(750ml)につき500ドル

Liquor at NT\$1,000 per bottle (700ml) リカー1本(700ml)につき1000ドル

肉品使用來源說明:

Meat country of origin instructions:

肉類原產地說明:

-豬肉使用原產地: 台灣

Pork origins : Taiwan 当レストラン使用の豚肉: 台湾産

-豬肉再製品使用原產地: 台灣、荷蘭、西班牙

Processed meat : Taiwan, Netherlands, Spain 豚肉の加工品: 台湾産、オランダ産、スペイン

-牛肉使用原產地: 美國、澳洲

Beef origins : U.S.A, Australia 当レストラン使用の牛肉: アメリカ産、オーストラリア産

「或行或止，難得人間相聚喜。」

—— 宋·沈瀛《減字木蘭花》

匯粹大中華料理精髓

創新傳承東方飲食內涵

在環繞歷史軌跡與自然生態的秘境場域

與友人共聚、相聚、好聚

誠品生活松蔭

營業時間 | Opening Hours | 營業時間

午餐 / Lunch / ランチ 11:30am - 02:00pm

晚餐 / Dinner / ディナー 06:00pm - 09:00pm

涼菜食趣

Appetizer 冷菜の趣

如意十香菜 🌿

10 Shredded vegetable

千切りの野菜十種

NT\$180



北方大拌菜 🌿

Shredded chinese cabbage, sweet vinaigrette

中華風 白菜の甘酢和え

NT\$180



雪菜松露腐竹 🌿👨🍳

Bean curd skin, pickled mustard green, truffle oil

ゆばと中華高菜漬のトリュフオイル和え

NT\$220



XO醬紅油胡麻雞 🍴

Chicken thigh, xo sauce, chili & sesame sauce

鶏もも肉の冷製 (XO醬・ラー油・中華風胡麻だれ)

NT\$260

醉醃鹹九孔 (6顆) 🍴

Marinated baby abalone, soy sauce (6 each)

トコブシの酒味醤油漬け

NT\$380



冷拌酸醋羊肚絲

Shredded lamb tripe, white vinaigrette

千切りの羊胃袋の白酢和え

NT\$260

川香麻辣鴨胗 🌶️

Spicy & chili duck gizzard

四川風ピリ辛鴨砂肝

NT\$220



大地美饌

From the Land 大地の恵み

蒜泥松阪豬 🍴

Sliced boiled pork neck, garlic soy sauce

茹で豚トロのんにくソース

NT\$450



薑香松阪豬

Wok-fried pork neck, ginger, black sesame oil

豚トロの生姜と胡麻油風味炒め

NT\$450



京都肉排 🍴

Wok-fried spare rib, sweet & sour brown sauce

スペアリブの甘酢ブラウンソース炒め

NT\$360



東北鍋包肉

Double cooked crispy pork, sweet & sour sauce

ホイコーロウ甘酢ソース炒め

NT\$360



茄子肥腸煲 🌶️

Stir-fried eggplant, minced pork, pig intestines

茄子、豚挽き肉と豚の腸のピリ辛炒め

NT\$360

大地美饌

From the Land 大地の恵み

蔥油嫩雞

Broth poached chicken thigh, scallion oil

鶏もも肉の葱油ソースかけ

NT\$460



松露雪菜雞片

Stir-fried chicken breast, pickled mustard green, truffle sauce

鶏胸肉と雪菜の漬物のトリュフソース炒め

NT\$360



荔香辣子雞丁 🍷🌶️

Wok-fried chicken, lychee & spicy sauce

鶏のライチとスパイシーソース炒め

NT\$360



糖醋雞丁

Sweet & sour chicken

鶏の甘酢あんかけ

NT\$360



嘟嘟燒雞煲 🍷

Braised chicken pot

香港風 鶏のオイスターソース味の土鍋じゅうじゅう焼き

NT\$380



大地美饌

From the Land 大地の恵み

京蔥爆牛肉

Wok-fried beef, scallion

牛肉と葱の炒め物

NT\$380



川椒水煮牛

Broth poached sliced beef, Sichuan pepper

水煮牛：四川風 牛肉の激辛煮込み

NT\$480



香蒜無骨牛小排

Boneless beef short rib, crispy garlic

焼き牛ショートリブ クリスピーガーリック添え

NT\$580



紅燒牛腩煲

Braised beef tendon pot

牛肉シチュー鍋

NT\$560



蜜糖脆皮牛小排(限量供應)

Honey glazed BBQ beef rib

牛ショートリブバーベキューの蜂蜜かけ

NT\$780



海・洋・珍・味

From the Sea 海の珍味

柚香蜜糖蝦

Wok-fried prawn, sweet pomelo sauce

海老のスイートポメロソース炒め

NT\$460



金沙脆蝦球 🍤

Wok-fried crispy prawn, salted egg yolk

海老の塩漬け卵黄ソース炒め

NT\$480



宮保蝦球 🌶️

Kung Pao prawn

海老の四川風唐辛子炒め

NT\$480



雪菜炒蝦球

Wok-fried prawn, pickled mustard green

海老と雪菜の漬物炒め

NT\$480



蝦球蟹黃豆腐

Fried shrimp, tofu, crab meat sauce

海老入りの蟹味噌豆腐

NT\$580



酥炸椒鹽中卷

Deep-fried neritic squid, salt & pepper

イカの唐揚げ 塩コショウ風味

NT\$420

海・洋・珍・味

From the Sea 海の珍味

椒鹽小黃魚

Deep-fried small yellow croaker, salt & pepper

イシモチの唐揚げ、塩コショウ風味

NT\$420



豆瓣燒鮮魚片

Deep-fried fish slices, tofu, chili bean sauce

白身魚スライスと豆腐の豆板醤ソースあんかけ

NT\$480



清香檸檬海鱸魚

Steamed seabass, tofu, lime & sour sauce

スズキのライム蒸し

NT\$480



清蒸醃冬瓜龍膽石斑(位)

Steamed giant garoupa, pickled white gourd (per person)

タマカイの塩漬けとうがん蒸し(1人前)

NT\$360



養元湯品

Soup 養生スープ

威士忌秋菊燉雞湯(盅) 🍷

Double-boiled chicken soup, dried florist daisy, whisky
ウイスキーと干し菊の鶏肉スープ(1人前)

NT\$260



當歸蜜棗牛肉清湯(盅) 🍷

Double-boiled beef soup, chinese angelica, chinese date
トウキとなつめ入りの牛肉スープ(1人前)

NT\$280



蟲草花鮑魚雞湯(盅)

Double-boiled chicken soup, abalone, dried cordyceps flower
さなぎ茸とあわび入りの鶏肉スープ(1人前)

NT\$280



薏仁胡椒豬肚湯(盅)

Double-boiled pork soup, pork belly, pearl barley, white pepper
はとむぎ入りの白こしょう香る豚ガツスープ(1人前)

NT\$260



養生素清湯(盅) 🌿

Boiled vegetable soup, mushroom, dried lotus seed, ginkgo
椎茸、蓮の実と銀杏の精進スープ(1人前)

NT\$220

錦・繡・蔬・菜

Vegetable & Tofu 豆腐の野菜あんかけ

金銀蛋青花椰菜

Fried broccoli, salted egg, preserved egg, egg white
ピータン、塩漬け卵、卵白とブロッコリーの炒め

NT\$260



櫻花蝦娃娃菜

Boiled baby cabbage, sakura shrimp
桜海老とミニ白菜の煮浸し

NT\$280



藤椒麻婆豆腐 🌶️🌶️

Mapo tofu, minced pork, Sichuan pepper
しびれる辛さの麻婆豆腐

NT\$280



雨來菇炒蛋 🍳

Fried egg, star jelly
イシクラゲ入りの卵焼き

NT\$220



紅燒鮮菇豆腐

Braised tofu, mushroom
豆腐と椎茸の中華風醬油煮込み

NT\$220



黃金脆皮豆腐

Deep-fried tofu, shichimi powder
豆腐の唐揚げ 七味添え

NT\$200

清炒時蔬

Stir-fried seasonal vegetable
季節野菜のさっぱり炒め

NT\$220

以上菜餚皆可依需求製作純素

All above can be made vegan upon request

上記のメニューはベジタリアン、ヴィーガン対応が可能です。

🌶️ - 辣 Spicy 辛口

🌿 - 素 Vegetarian ベジタリアン

🍳 - 主廚推薦 Chef's Recommend シェフのおすすめ

品 · 香 · 飯 · 麵

Rice & Noodle 御飯と麵類

帕瑪火腿松露炒飯 🍄

Fried rice, parma ham, truffle
パルマハム入りのトリュフ香るチャーハン

NT\$300



瑤柱蛋白炒飯

Fried rice, conpoy, egg white
干し貝柱と卵白のチャーハン

NT\$300



十香如意炒米粉 🍄 🌿

Fried rice noodles, 10 shredded vegetable
十種類千切り野菜の焼きビーフン

NT\$260



雪菜筍菇粿條 🌿

Fried "Hakka" rice noodle, preserved vegetable, bamboo,
dried mushroom

クイティオと筍の漬物と椎茸の客家風炒め

NT\$260



甜心佳點

Dessert デザート

蓮子銀耳露 🍴

Lotus seed, snow fungus sweet soup
白きくらげと蓮の実の薬膳デザートスープ
NT\$130

桂花蜜釀琉璃露

Aiyu jelly, osmanthus jam, sugar sparkling water
金木犀シロップ香る愛玉子サイダースープ
NT\$130

雪莉酒燉洋梨 🍴

Poached pear, sherry wine sweet soup
洋梨のシェリー酒煮
NT\$180

薑汁杏仁燉奶

Ginger almond milk pudding
あんんに味の牛乳プリン ジンジャーシロップかけ
NT\$160

手作精緻蛋糕

Handmade cake
自家製ケーキ
NT\$180

新鮮水果盤

Seasonal fruit plate
季節のフレッシュフルーツプレート
NT\$160



花 草 香 茶

Herbal Tea ハーブティー

洋甘菊茶

Chamomile tea

カモミールティー

不含咖啡因，可助眠舒壓，讓人釋放壓力，使心情輕鬆愉快。

每壺NT\$170 450ml/pot

ポット\$170 (450ml)

薄荷草茶

Peppermint tea

ペパーミントティー

不含咖啡因，味道清涼讓口氣芬芳，提神醒腦，有助於緩減緊張。

每壺NT\$170 450ml/pot

ポット\$170 (450ml)

台 灣 特 選 茶

Premium Taiwan Tea 台灣特選茶

文山包種茶

Wenshan Pou-Chong tea

文山包種茶

包種茶為輕發酵的青茶，茶湯細緻透亮，色澤蜜綠鮮豔，回韻細膩，花香餘韻留在口中久久不散，有「香濃醇韻美」之美稱。

每壺NT\$220 450ml/pot

ポット\$220 (450ml)

高山烏龍茶

High mountain - Oolong tea

高山烏龍茶

每年選自台灣1200公尺以上茶園的茶葉，茶質口感甘醇，入口生津帶活性，落喉甘滑韻味強。

每壺NT\$220 450ml/pot

ポット\$220 (450ml)

鹿野紅烏龍

Luye black oolong tea

台東·鹿野產 紅烏龍茶

甘甜、醇香與水色橙紅，特殊迷人的龍眼木帶著蜜香，入喉自然清甜。

每壺NT\$220 450ml/pot

ポット\$220 (450ml)

風味飲品

Drinks お飲み物

果汁 Juice ジュース 250ml/gls.杯 1 Liter/pot壺

柳橙汁 Orange オレンジジュース NT\$140 NT\$490

軟性飲料 Soft drink ソフトドリンク NT\$100

可樂 Coke コーラ | 雪碧 Sprite スプライト
沙士 Sarsaparilla 黑松台灣コーラ | 蘋果西打 Apple sidra アップルサイダー

礦泉水 Mineral water (1 Liter) ミネラルウォーター

普娜聖沛 Acqua Panna (still) アクアパンナ ミネラルウォーター、 NT\$170

黎洛氣泡礦泉水 S.Pellegrino (sparkling) サンペリグリノ 炭酸水 NT\$170

瓶裝啤酒 Bottled beer 瓶ビール

台灣生啤18天 Taiwan draft only 18 days 台灣18日ドラフトビール(600ml) NT\$210

麒麟一番搾 Kirin ichiban キリン一番搾り(600ml) NT\$210

西班牙頂級金星啤酒 Inedit dam(750ml) NT\$680

單一純麥威士忌 Single malt whisky シングルモルトウイスキー 45ml/gls.杯/一杯 700ml/btl瓶/1本

格蘭利威 Glenlivet 12 Years グレンリベット12年 NT\$400 NT\$4,000

百富12年 The Balvenie 12Years バルヴェニー12年 NT\$400 NT\$4,000

150ml/gls.杯/一杯 750ml/btl瓶/1本

每月精選葡萄酒 Monthly of wine 嚴選月替りワイン NT\$330 NT\$1,350



飲酒勿開車 未滿十八歲者，禁止飲酒
本場所不販賣酒予未滿十八歲者

聚聚樓

eslite garden