

聚聚樓

eslite garden

## 聚聚須知 Note to customers お客様への注意事項

---

若您對某此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.

身の回りの私物は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(香片、烏龍、普洱) 每位NT\$70

Tea charge at NT\$70 per person (Jasmine/Oolong/Pu er) お茶代金(ジャスミン、ウーロン、プーアル)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

---

---

誠品生活新店

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



## 一口小酥肉

Deep-fried pork tenderloin

豚ひれ肉のカリカリ揚げ

NT\$360



## 可樂燉豬腳

Braised pork knuckle, brown sauce

豚足のコーラ煮

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

## 台灣三杯雞

Taiwanese style, three cup chicken, basil

台湾風鶏の炒め煮バジル風味

NT\$380





# 大地美饌

From the Land 大地の恵み

## XO醬焦炒牛肉 🌶️

Wok-fried beef, xo sauce

牛肉のピリ辛XO醬炒め

NT\$380



## 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



## 椒麻酸菜魚片

Simmered sliced fish, pickled mustard green, spicy broth  
白身魚スライスと葉野菜の漬物のピリ辛スープ

NT\$480



## 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醬ソースあんかけ

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



## 素菜豆腐羹(4人份) 🌿

Shredded vegetable soup, tofu, bamboo pith (for 4 person)  
野菜たっぷり豆腐スープ(4人前)

NT\$420



## 芥菜蛤蠣肉片湯(4人份)

Pork broth soup, mustard green, clam (for 4 person)  
蛤、豚肉とカラシナのスープ(4人前)

NT\$460



# 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



## 乾煸四季豆

Sauteed french bean, minced pork  
サヤインゲンのひき肉の炒め

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



## 香菇鮮蝦干燒意麵

Fried e-fu noodle, shrimp, dried mushroom, chives  
海老と干椎茸のイーファー麵焼きそば

NT\$360



## 櫻花蝦皮蛋辣拌麵 🍄🌶️

Tossed ink noodles, century egg, sakura shrimp  
桜海老とピータンの混ぜそば

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\$200 450ml/pot

ポット\$200 (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\$200 450ml/pot

ポット\$200 (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\$200 450ml/pot

ポット\$200 (450ml)



# 風味飲品

## Drinks お飲み物

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

■ 烏梅汁 Plum 梅ジュース NT\$110 NT\$350

■ 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\$110

■ 可樂 Coke コーラ | 雪碧 Sprite スプライト  
■ 沙士 Sarsaparilla 黑松台湾コーラ | 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

■ 海尼根 Heiniken ハイネケンビール(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\$350 NT\$1,600



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

饗

宴

eslite garden Feast 聚聚特製セットメニュー

三采涼菜食趣 / Appetizers / 前菜3種盛り合わせ

北方大拌菜 & 醉醃鹹九孔 & 雪菜松露腐竹

Shredded chinese cabbage & Marinated baby abalone & Pickled mustard green bean curd skin  
中華風 白菜の甘酢和え & トコブシの酒味醤油漬け & ゆばと中華高菜漬のトリュフオイル和え

大地美饌 (六選二) / From The Land (choice of two) / 大地の恵み (6品から2つをお選び下さい)

荔香辣子雞丁 / 糖醋雞丁 / 京都子排 / 一口小酥肉 / 蒜泥松阪豬 / 川椒水煮牛

Wok-fried lychee chicken / Sweet & sour chicken / Wok-fried sweet & sour spare rib

Deep-fried pork tenderloin / Broth poached pork neck / Sichuan pepper broth poached beef

鶏のライチとスパイスソース炒め / 鶏の甘酢あんかけ / 豚スペアリブの甘酢炒め

豚ひれ肉のかりかり揚げ / 茹で豚トロのんにくソース / 水煮牛:四川風 牛肉の激辛煮込み

海洋珍味 (六選二) / From The Sea (choice of two) / 海の珍味 (6品から2つをお選び下さい)

柚香蜜糖蝦 / 金沙脆蝦球 / 宮保蝦球 / 酥炸椒鹽中卷 / 清香檸檬海鱸魚 / 酸菜魚片

Sweet pomelo prawn / Salted egg yolk crispy prawn / Kung Pao prawn

Salt & pepper neritic squid / Steamed seabass / Spicy broth simmered sliced fish

海老のスイートポメロソース炒め / 海老の塩漬け卵黄ソース炒め / 海老の四川風唐辛子炒めイカの

唐揚げ 塩コショウ風味 / スズキのライム蒸し / 白身魚と葉野菜の漬物の煮込み

養元湯品 (二選一) / Soup (choice of one) / 養生スープ (どちらかをお選び下さい)

素菜豆腐羹 / 芥菜蛤蠣肉片湯

Shredded vegetable tofu soup / Mustard green pork broth soup, clam

野菜たっぷり豆腐スープ / 蛤、豚肉とカラシナのスープ

錦繡蔬菜 (三選一) / Vegetable & Tofu (choice of one) / 豆腐の野菜あんかけ (3品から1つをお選び下さい)

雨來菇炒蛋 / 紅燒鮮菇豆腐 / 清炒時蔬

Fried egg, star jelly / Braised tofu, mushroom / Stir-fried seasonal vegetable

イシクラゲ入りの卵焼き / 豆腐と椎茸の中華風醤油煮込み / 季節野菜のさっぱり炒め

品香飯麵 / Rice & Noodle / 御飯と麵類

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

四人份合菜 NT\$2,880, 需另加一成服務費。

Sharing menu for 4 persons, NT\$2,880 and subject to a 10% service charge

4名様コース・台湾元\$2,880・別途サービス料10%を加算させていただきます。