

龍軒傳承

港宴閣 CANTONESE CUISINE

粵菜 | 海鮮 | 港點 | 宴會

廣東料理 | 海鮮 | ヤムチャ | 宴会

營業時間

營業時間

11:30 - 14:30 | 17:30 - 22:00

最後點餐時間

ラストオーダー

13:30

20:30



- **本餐廳使用澳洲牛肉、台灣豬肉。**

本店ではオーストラリア産牛肉と台湾産豚肉を使用しております。

- **本餐廳謝絕攜入非本餐廳售出之食物、飲料入內使用。**

本店で販売していない飲食物の持ち込みはご遠慮ください。

- **餐點價格均酌收10%服務費。**

お食事料金に10%のサービス料を加算させていただきます。

- **為求品質，本餐廳餐點均現點現做，如久候煩請理解體諒。**

お食事は品質保持のため、全て注文を受けてからお作りいたしますので、お待ちいただく場合がございます。

- **海鮮因季節或供貨問題，本餐廳保留更換權利。（服務人員將於點餐前告知）**

季節や仕入れ状況により、魚介類の内容が変更になる場合がございます。（ご注文前にスタッフよりお知らせいたします。）

- **圖片僅供參考，菜色以門市提供為主。**

写真はイメージであり、料理内容は当店にあるものです。

- **本公司酌收開瓶費：**

コルクチャージ：

烈酒1000元/瓶，紅白酒、香檳500元/瓶，其他酒類另計。

蒸留酒1000元/本、赤・白ワイン、シャンパンは500元/本。その他のアルコール類は別途申し受けます。

龍軒想說：

在這裡，廚師們將傳統的粵菜精髓與現代烹飪技巧相結合，呈現出令人耳目一新的菜品，以真誠之心演繹美食藝術。每一道菜品都是用心打磨，讓您感受到獨特的口味體驗。

我們注重對食材的選擇，追求新鮮、健康、原汁原味的風味。以在地食材為基石，挖掘本土風味，讓當季時令的蔬果、優質的海鮮，都成為我們菜品的靈感來源，讓您在品味的同時感受到大自然的恩賜。

這裡不僅是一場美食盛宴，更是一場對傳統文化的致敬。每一道菜背後都承載著豐富的歷史和文化內涵，讓您在舌尖上品味中華傳統的獨特魅力。

歡迎您蒞臨，與我們一同走進這個融合傳統與現代的美食世界，感受新派粵菜帶來的愉悅和滿足。

龍軒經典十人宴席

龍軒クラシックスペシャル宴会コース(10人前)

16,800元

龍軒呈祥

龍軒の冷製盛り合わせ

酸辣雲耳/涼拌蜆頭/五味冰捲/

キクラゲのピリ辛酢の物/くらげの酢の物/焼きイカの五味ソース添え/

松露野菇捲/時令生魚片

トリュフとワイルドマッシュルームロール/旬のお造り

野菇紅燒鮑魚

天然アワビの煮込み

砂鍋雲吞雞湯

土鍋ワンタンチキンスープ

櫻桃鴨握壽司

北京ダックのにぎり寿司

龍軒片皮鴨/鴨腿斬件

鴨スライス/鴨の腿肉

精釀金棗醋飲

果実酢

金銀蒜蒸活龍蝦

活ロブスターの蒸し金銀ニンニク添え

寶島時令魚

台湾魚の旬のお造り

鮮果咕啞肉嫩子排

フルーツサワーポークヒレステーキ

瑤柱蟲草季節時蔬

冬虫夏草の花季節の野菜

皮蛋鴨骨煲粥

鴨骨出汁のピータン入り雑炊

職人手工甜點

香港スタイルの手作りデザート
金銀蒜蒸活龍蝦

寶島水果/冷泡茶

台湾フルーツ / 水出し茶

龍軒極品饗宴

龍軒グルメ定食

2,000元/位

和風鮑魚水果沙拉

あわびの和風フルーツサラダ

極品開胃集

龍軒の冷製盛り合わせ

酸辣雲耳/涼拌蜆頭/黄金泡菜

キクラゲのピリ辛酢の物/くらげの酢の物/キムチ

雲吞雞燉花膠

濃厚ワンタンチキンスープ

古法荔茸鮮干貝

ライチ、角、ホタテの伝統的な方法

上湯大蝦伊麵

海老入りスープ麺

金棗陳醋鎮江骨

スペアリブの金柑酢煮込み

蟲草百合炒時蔬

冬虫夏草とユリの季節野菜炒め

戀愛滋味

愛の味

芝麻流沙球

ゴマ流砂ボール

環球時令鮮水果

世界の旬の果物

餐點價格均酌收10%服務費。お食事料金に10%のサービス料を加算させていただきます。

龍軒傳承饗宴

龍軒グルメ定食

2,500 元/位

胡麻干貝海鮮沙拉

亜麻とホタテのシーフードサラダ

古法黑蒜龍膽石斑

伝統黒にんにくリンドウハタ

傳承開胃集

龍軒の冷製盛り合わせ

乾煎羊肩排佐蒙古汁

子羊肩肉のステーキ モンゴルソース添え

口水雞絲涼皮/金沙魚皮/松露野菇卷

細切り鶏の梁皮/ハタハタの皮/トリュフキノコ

蘿蔔絲千層酥

大根千切りパイ

雲吞濃湯小排翅

フカヒレ入りワンタンスープ

手作酥皮蛋塔

エッグタルト

鹽烤澎湖大明蝦

澎湖海老の塩焼き

杏仁豆腐

あんにんどうふ

避風塘南非鮑魚

台風シェルター 南アフリカ産アワビ

環球時令鮮水果

世界の旬の果物

龍軒尊爵饗宴

龍軒グルメ定食

3,000 元/位

尊爵開胃集

龍軒の冷製盛り合わせ

松露野菇捲/紅酒番茄/五味軟絲

トリュフキノコ/赤ワインハニートマト/五味ソフトシルク

肥濃叉燒/鮮果百花油條/墨魚花枝煎餅

香港風チャーシュー/果酢入り台湾風揚げパン/イカのみれ団子

澎湖花菜干時令魚

澎湖カリフラワー干物季節魚

伊比利小戰斧豬佐紅酒醬

アヒルのフレイム ホワイト カリフラワー

松茸雞粥燒排翅 (1.5兩魚翅)

松茸ふかひれ蒸し煮スープ

手作酥皮蛋塔

エッグタルト

金銀蒜蒸活龍蝦 (半隻)

活ロブスターの蒸し金銀ニンニク添え

鮮蝦西洋梨

ラ・フランスの海老肉詰め

鮑汁鵝掌扣南非鮑

南アフリカ産アワビとグースハンドアワビのソース

18年陳皮紅豆沙

18年ものみかんの皮あんこ

環球時令鮮水果

世界の旬の果物

餐點價格均酌收10%服務費。お食事料金に10%のサービス料を加算させていただきます。

龍軒海陸六人饗席

9,880元

龍軒海と陸の饗宴(宴会コース6人前)

龍軒呈祥

龍軒スペシャル

酸辣雲耳/涼拌蜆頭/黃金泡菜/
キクラゲのピリ辛酢の物/くらげの酢の物/キムチ

青醬貴妃雞/鮮果糖醋百花油條
バジル風味鶏/果酢入り台湾風揚げパン

櫻桃鴨握壽司

北京ダック握り寿司

片皮鴨捲/鴨腿斬件

鴨スライス/鴨の腿肉

精釀金棗醋飲

果実酢

XO醬波士頓龍蝦粉絲煲

XO醬のボストンロブスター蒸し

避風塘鮮鮑魚

台風よけアワビ

蘿蔓松子炒鴨鬆

挽き鴨肉とレタスとナッツの炒め物

酸白菜鴨骨煲湯

キャベツ入り鴨骨スープ

酥皮叉燒酥/流沙芝麻球

チャーシューパイ/香港飲茶風ゴマ団子

杏仁豆腐

あんにんどうふ

龍軒烤鴨四人分享餐

5,880元

龍軒北京ダック(宴会コース4人分)

龍軒呈祥小滿漢

龍軒スペシャル

酸辣雲耳/涼拌蜆頭/黃金泡菜/
キクラゲのピリ辛酢の物/くらげの酢の物/キムチ

鮮果百花油條/剝皮辣椒醉雞捲
果酢入り台湾風揚げパン/鶏肉の青唐辛子漬物とえロール

櫻桃鴨握壽司

北京ダック握り寿司

片皮鴨捲/鴨腿斬件

鴨スライス/鴨の腿肉

精釀金棗醋飲

果実酢

XO醬螃蟹粉絲煲

XO醬の蟹蒸し

乾鍋鴨架白花椰

鴨とカリフラワーの干鍋

蘿蔓松子炒鴨鬆

挽き鴨肉とレタスとナッツの炒め物

酸白菜鴨骨煲湯

キャベツ入り鴨骨スープ

鮮蝦燒賣/手作蛋塔

海老焼売/エッグタルト

杏仁豆腐

あんにんどうふ

餐點價格均酌收10%服務費。お食事料金に10%のサービス料を加算させていただきます。

烤鴨

(3天前預訂)
(3日前までにご予約ください)

ローストダック

酥脆外皮
細嫩肉質

多種吃法
傳承味道



烤鴨四吃

北京ダック食べ比べ4食盛り合わせセット

2,880元

櫻桃鴨握壽司

北京ダック握り寿司

片皮鴨捲

龍軒鴨スライスロール

鴨腿切盤

鴨の腿肉

酸白菜鴨骨煲湯/鴨骨粥(二選一)

キャベツ入り鴨骨スープ/鴨骨出汁の雑炊(二者択一)

烤鴨五吃

北京ダック食べ比べ5食盛り合わせセット

3,230元

櫻桃鴨握壽司

北京ダックにぎり寿司

片皮鴨捲

龍軒鴨スライスロール

鴨腿切盤

鴨の腿肉

蘿蔓鴨鬆/三杯鴨骨(二選一)

挽き鴨肉と生レタス/台湾風鶏鴨の炒め煮(二者択一)

酸白菜鴨骨煲湯/鴨骨粥(二選一)

キャベツ入り鴨骨スープ/鴨骨出汁の雑炊(二者択一)

烤鴨六吃

北京ダック食べ比べ6食盛り合わせセット

3,580元

櫻桃鴨握壽司

北京ダックにぎり寿司

片皮鴨捲

龍軒鴨スライスロール

鴨腿切盤

鴨の腿肉

蘿蔓鴨鬆

挽き鴨肉と生レタス

三杯鴨骨

台湾風鶏鴨の炒め煮

酸白菜鴨骨煲湯/鴨骨粥(二選一)

キャベツ入り鴨骨スープ/鴨骨出汁の雑炊(二者択一)

餐點價格均酌收10%服務費。お食事料金の10%のサービス料を加算させていただきます。

港式燒味

香港スタイル味付け肉料理



金磚燒肉

金塊のような形の肉を焼いたもの

龍軒烤鴨

龍軒北京ダック

520元/例 | 980元/半隻 | 1,880元/全隻

★ 瑤柱貴妃雞

干し貝柱の煮込み貴妃チキン

520元/例 | 980元/半隻 | 1,680元/全隻

肥濃叉燒

甘ダレ漬け豚バラチャーシュー

520元/例

金磚燒肉

金塊のような形の肉を焼いたもの

520元/例

剝皮辣椒醉雞捲

鶏肉の青唐辛子漬物和え

520元/例

燒臘雙拼 (520元燒臘五選二)

香港スタイル味付け肉料理 (5種類の520元の肉の中から2種類選んで載せる)

780元/例

★ 燒臘三拼 (520元燒臘五選三)

香港スタイル味付け肉料理 (5種類の520元の肉の中から3種類選んで載せる)

980元/例

★ 潮式滷水鵝拼盤

潮式ハーブ煮汁のグース蒸し食べ比べ

980元/例

深井燒鵝 (3天前預訂)

深井風クリスピーローストグース (3日前に事前要約)

3,980元/全隻

餐點價格均酌收10%服務費。お食事料金に10%のサービス料を加算させていただきます。

魚類

成都酸菜魚 時價

成都漬け魚

七星斑/龍虎斑/龍膽石斑

七星スポット/龍虎スポット/リンドウハタ

烹飪方式:

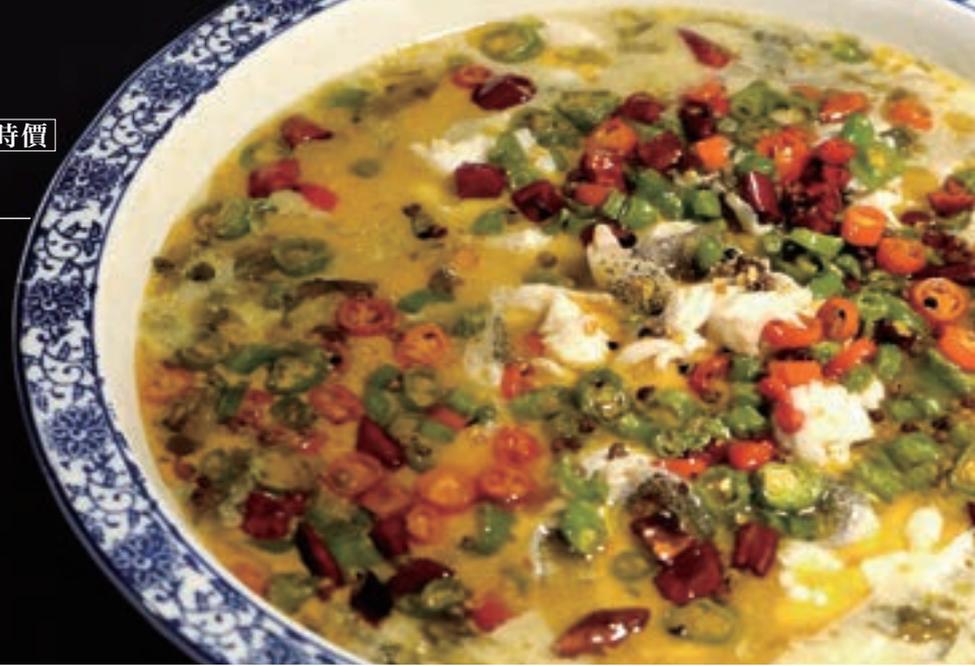
調理法

清蒸/澎湖花菜干

蒸し/澎湖産ドライカリフラワー

川味水煮魚/成都酸菜魚

辛煮魚/成都漬け魚



蟹類

沙公/沙母/花蟹/帝王蟹

スナガニ/砂母ガニ/シマイシガニ/タラバガニ

黄金蟹/松葉蟹/處女蟳

黄金ガニ/松葉ガニ/バージンガニ

烹飪方式:

調理法

芙蓉花雕酒蒸/蒜蓉蒸/避風塘

ハイビスカスと花椒の酒蒸し/ニンニク蒸し/台風シェルター

新加坡辣醬/秘製黒胡椒醬/粉絲煲

シンガポールホットソース/秘伝のブラックペッパーソース/春雨土鍋

新加坡辣椒蟹 時價

シンガポールのスパイシーサラダ



龍蝦上湯伊麵 時價

シンガポールのスパイシーサラダ



龍蝦類

澳洲水姑娘/錦繡龍蝦/波士頓龍蝦

オーストラリアイセエビ/ニシキエビ/ヨーロッパオマール

烹飪方式:

調理法

清蒸/蒜蓉蒸蘿蔔糕/避風塘

蒸し/にんにく蒸しキャロットケーキ/台風よけ

上湯伊麵/新加坡辣醬/粉絲煲

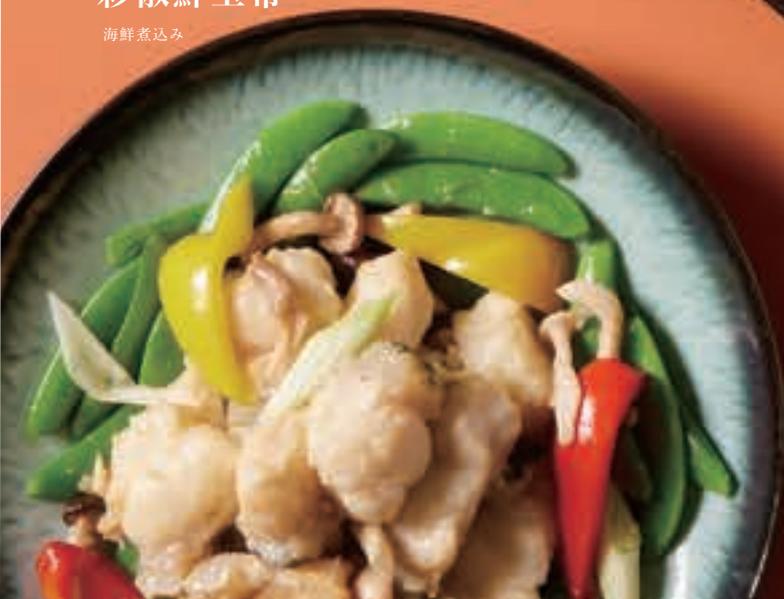
スープイヌードル/シンガポールホットソース/春雨土鍋

避風塘南非活鮑魚

香り揚げ香辛料和え南アフリカ産活あわび

彩椒鮮玉帶

海鮮煮込み



海鮮

シーフード

小卷

台湾風揚げパン

(薑煮/川燙)

(生姜/四川湯通し)

380元/例

清蒸龍膽石斑

魚の酒蒸し

880元/4片

★百花油條

台湾風揚げパン

(鮮果/XO醬)

(あまからソース和え/XO醬)

380元/例

南非活鮑魚

南アフリカ産活あわび

(避風塘/蒜蒸蘿蔔糕/金沙麥片)

(香り揚げ香辛料和え/蒸し焼き/にんにく大根餅蒸し/揚げ)

時價

炒龍膽斑球

イカ炒め

(XO醬/薑蔥燒火腩)

(XO醬/生姜とネギの炒め物)

780元/例

野生鱸鰻

南アフリカ産活あわび

(藥膳/天麻/三杯/乾煎)

(藥膳料理/ガストロディア・エラタ/サンバイ/から揚げ)

時價

龍軒海皇豆腐煲

豆腐炒め

(XO醬/金湯)

(XO醬/金湯スープ)

780元/例

北菇鵝掌扣鮑魚(南非鮑)

鮑とグースの煮込み(南アフリカ産)

1,680元/例

彩椒鮮玉帶

海鮮煮込み

(XO醬/清炒)

(XO醬/炒め)

880元/例

生魚片(小)

刺身(小盛)

580元/例

★

手剥大海蝦

オオエビ

(避風塘/鳳梨蝦球/蒜蒸蘿蔔糕/金沙麥片)

(香り香辛料和え揚げ/パイナップル入り海老団子/にんにく蒸し大根餅添え/揚げ)

880元/4隻

生魚片(中)

刺身(並盛)

1,380元/例

生魚片(大)

刺身(大盛り)

1,880元/例

餐點價格均酌收10%服務費。お食事料金に10%のサービス料を加算させていただきます。

招牌 雞湯

チキンスープ

鮮嫩雞隻
經典雲吞

滑溜順口
一口接一口

龍軒砂鍋魚翅雞湯

土鍋魚の乾燥ヒレチキンスープ



現點現做，需等候30分鐘

龍軒砂鍋雲吞雞湯

土鍋ワンタンチキンスープ

1,880元/4-6人 | 2,680元/8-10人

龍軒砂鍋花膠雞湯

土鍋フィッシュマウスープ

2,880元/4-6人 | 3,880元/8-10人

龍軒砂鍋魚翅雞湯

土鍋魚の乾燥ヒレチキンスープ

5,880元/4-6人 | 7,880元/8-10人

龍軒砂鍋排翅雞湯

土鍋フカヒレチキンスープ

7,880元/4-6人 | 10,800元/8-10人

湯品

スープ類

藥膳花旗參烏骨雞

アメリカ人参烏骨鶏

480元/位

雲吞花膠濃雞湯

濃厚ワンタンチキンスープ

680元/位

上湯雞燉翅

上湯ふかひれ蒸し煮スープ

980元/位

松茸雞粥燉魚翅

松茸ふかひれ蒸し煮スープ

1,380元/位

餐點價格均酌收10%服務費。お食事料金に10%のサービス料を加算させていただきます。

開胃菜

お通し



口水雞絲涼皮

鶏肉の千切り海藻和えサラダ



酸辣雲耳

キクラゲのピリ辛酢の物

150元/例

黄金泡菜

キムチ

150元/例

紅酒蜜蕃茄

チェリートマトの赤ワインマリネ

150元/例



無字天書

無言の天書

380元/例

胡麻秋葵

オクラの胡麻和え

150元/例



口水雞絲涼皮

鶏肉の千切り海藻和えサラダ

380元/例

柚香好彩頭

文旦・大根

150元/例



麻辣鴨血臭豆腐

麻辣鴨血と臭豆腐

380元/例

酒家菜

レストランの食事

丁香花生

ライラックピーナッツ

380元/例

金沙魚皮

ハタハタの皮

380元/例

★皮蛋烏魚子

ピータンからすみ

380元/例

★瓜仁小魚

グアレンの魚

380元/例

★酥炸白帶魚

白太刀魚のカリカリ揚げ

380元/例



催涙炸彈

催涙弾

380元/例

XO醬蘿蔔糕

XO醬入りキャロットケーキ

380元/例

避風塘小卷

台風シェルターやりいか

380元/例

鱈魚香酥

カリカリタラ

380元/例

龍軒炒小皇

龍軒小黄揚げ

480元/例

餐點價格均酌收10%服務費。お食事料金に10%のサービス料を加算させていただきます。

肉類

肉料理

紅酒醬伊比利小戰斧(2件)

赤ワインソースのイベリコ豚



★ 鼓椒炒鵝腸

グースの小腸炒め

480元

巧手金棗鎮江骨

スペアリブの金柑酢煮込み

480元

🌶️ 農家小炒肉

農家の揚げ豚

480元

🌶️ 大千麻辣跳跳雞

麻辣チキン

580元

北菇鵝掌煲

キノコとガチョウのヤシのシチュー

680元

蒙古醬燒羊肩排(2件) 680元

モンゴリアンソースのラム肩ロース2本

紅酒醬伊比利小戰斧(2件)

赤ワインソースのイベリコ豚

680元

美國牛小排(川味水煮/白灼)

アメリカンビーフショートリブ(四川風/白い沸騰)

980元

🌶️ 黑椒櫛瓜牛仔粒

ズッキーニと牛肉の炒め物

980元

金沙蒜香脆皮雞(3天前預訂) 1,680元

金沙ガーリッククリスピーチキン(3日前までにご予約ください)

三蔥爆澳洲骰子和牛

オーストラリア牛とネギ炒め

1,980元

紅酒稻草西施牛(3天前預訂) 2,380元

赤ワインストローシーズー牛(3日前までにご予約ください)

餐點價格均酌收10%服務費。お食事料金に10%のサービス料を加算させていただきます。

蔬菜/豆腐

野菜/豆腐

季節時蔬 (蒜炒/蠔油/金銀蛋) 380元

季節の野菜 (炒め/オイスターソース/卵料理)

欖菜肉碎四季豆 480元

いんげん豆の豚ひき肉とオリーブ添え

★ 乾鍋白花椰菜 480元

グリドルホワイトカリフラワー

★ 手作波菜豆腐蟹粉 580元

手作り豆腐とカニカマ

芥藍火腩豆腐 580元

豚バラ肉の炒め豆腐

蝦乾廣芥藍 580元

干しエビとカイラン

蓮藕百合炒蘆筍 580元

蓮根と百合根のアスパラガス炒め

腿茸上湯白蘆筍 780元

アスパラスープ

主食

主食

香蒜臘味蔭油炒飯 380元

ニンニク風味のソーセージ入りチャーハン

松露瑤柱海鮮伊麵 480元

トリュフとシーフードのパスタ

乾炒肥牛河粉 480元

牛肉と太麺の炒め物

鮮蝦星洲炒米粉 480元

シンガポール海老ビーフン

龍軒廣式炒米粉 580元

広東風ビーフン

烏魚子海鮮炒飯 580元

カラスミとシーフードのチャーハン

★ 小卷芋頭米粉 (4-5人) 580元

タロイモとビーフンの春巻き

小卷芋頭米粉 (6-8人) 1080元

タロイモとビーフンの春巻き

餐點價格均酌收10%服務費。お食事料金に10%のサービス料を加算させていただきます。

手作波菜豆腐蟹粉

手作り豆腐とカニカマ



港式點心

香港點心

墨魚花枝煎餅(3塊) 158元

イカのみれ団子3個

★ 瑤柱香煎蘿蔔糕(3片) 158元

大根餅3個

★ 黑蒜豆鼓蒸排骨 158元

スペアリブの豆鼓蒸し

酥皮叉燒酥(3顆) 168元

チャーシューパイ3個

鮮蝦燒賣(3顆) 168元

海老焼売3個

★ 蠔汁鳳爪 168元

鶏の爪オイスターソース和え

★ 鮮蝦西洋梨(3顆) 168元

ラ・フランスの海老肉詰め3個

全素 蘿蔔絲千層酥(3顆) 168元

大根千切りパイ3個

薑蔥干貝餃(3顆) 168元

ネギ・ショウガ入り貝柱3個

松露蝦餃(3顆) 188元

トリュフ入り餃子

鮮蝦腐皮捲(3條) 238元

エビの春巻き3個

元寶燒賣(2顆) 238元

シューマイ2個

野菌蝦仁腸粉 238元

エビのチョンファン

春風如意腸粉 238元

挽肉のチョンファン

餐點價格均酌收10%服務費。お食事料金に10%のサービス料を加算させていただきます。

甜

品

デザート

酥皮蛋塔

エッグタルト

天鵝酥

白鳥の中華風お菓子

戀愛滋味

愛の味

158元

★ 手作流沙包 (3顆)

リュウザンパオ3個

188元

★ 杏仁豆腐

あんにんどうふ

168元

芝麻流沙球 (3顆)

ゴマ流砂ボール3個

188元

麻將奶凍 (5顆)

麻雀カスタード5個

188元

玉米奶凍

コーンゼリー

268元

季節限定 18年陳皮紅豆沙

18年ものみかんの皮あんこ

188元

季節限定 楊汁甘露冰淇淋

ヨンジューガムロアイスクリーム

268元

蛋奶素 芋沙楊梅果 (3顆)

タロイモ・梅3個

188元

★ 天鵝酥 (2顆)

白鳥の中華風お菓子2個

268元

★ 酥皮蛋塔 (3顆)

エッグタルト3個

188元

木桶豆花

木樽豆腐

488元

餐點價格均酌收10%服務費。お食事料金に10%のサービス料を加算させていただきます。

素食宴席

龍軒菜食フルコース

13,800元

琉璃仙境彩虹拵

彩りフェアリーランド・レインボープレート

仙果百合玉蘆筍

翡翠のアスパラガスと妖精の実の百合の球根

珍饈上湯緑寶鑽

エメラルドの贅沢スープ

百猴福圓齊爭彩

百合根と獅子茸の野菜炒め

東西爭艷賽龍鳳

龍と鳳凰

雲鼎上素佛跳牆

ベジタリアン仏陀の誘惑

洛神羅漢腐芋捲

タロイモと豆腐のロール、ローゼルと松の実添え

百福報喜藏雪玉

雪玉を隠す幸運と嬉しい知らせ

御品桑黃百菇盅

皇室三幻茸と茸の盛り合わせボウル

精點港式映雙輝

デリケート広東デュアルデザートコンボ

(杏仁豆腐/蘿蔔酥餅)

(あんにと豆腐/香港飲茶風大根パイ)

寶島季節鮮蔬果

台湾の季節のフルーツ

品味蔬食 / 愛地球心飲食

素食套餐

菜食コース

1,380元/位

琉璃仙境彩虹拵

彩りフェアリーランド・レインボープレート

仙果百合玉蘆筍

翡翠のアスパラガスと妖精の実の百合根

菜膽猴菇羊肚菌

獅子茸とモリーユのフレッシュ野菜添え

百猴福圓齊爭彩

百合根と獅子茸の野菜炒め

東西爭艷賽龍鳳

龍と鳳凰

天貝松子野菇素炒飯

テンペとワイルドマッシュルームのチャーハン

精點港式映雙輝

広東デザート・コンボ

(陳皮紅豆沙/蘿蔔酥餅)

(小豆餡と干しオレンジの皮/香港飲茶風大根パイ)

環球時令鮮水果

世界の旬の果物

素食單點

単品メニュー

羅漢淨素餃 (3顆)

188元

羅漢晶ベジ餃子

黑松露野菇燒伊麵

380元

黒トリュフとワイルドマッシュルームのパスタ

天貝松子野菇素炒飯

380元

テンペとワイルドマッシュルームのチャーハン

手作菠菜豆腐 (南瓜汁)

380元

手作りほうれん草豆腐(かぼちゃ汁)

翡翠紅燒豆腐

380元

豆腐煮込み

羊肚菌蟲草野菌湯 (每位)

380元

モリーユとアオムシのスープ

洛神松子腐芋捲 (4條)

480元

タロイモと豆腐のロールローゼルと松の実

欖菜四季豆

480元

いんげん豆のオリーブ和え

松露猴頭菇排

480元

キノコステーキのトリュフ添え

蓮藕百合炒蘆筍

580元

アスパラガスと蓮根と百合根の炒め物

餐點價格均酌收10%服務費。お食事料金に10%のサービス料を加算させていただきます。

龍軒傳承

帝王蟹



3吃

避風塘、清蒸、鹽烤 (三選二)
蟹膏蒸蛋

4吃

避風塘、清蒸、鹽烤 (三選二)
經典火鍋、蟹膏雜炊

需加價
1500元

經典火鍋含菜盤、海鮮盤(蛤蜊、小卷、小蟹腳)、肉盤(牛小排/伊比利豬 擇一)

經典火鍋加購品

肉盤一份 \$800元 蛤蜊一份 \$360元

小卷一份 \$360元 菜盤一份 \$360元

餐點價格均酌收10%服務費。お食事料金に10%のサービス料を加算させていただきます。



與龍軒吃遍粵菜、港點、活海鮮

訂位專線 (02) 2522-3999

傳 真 (02) 2523-5988

地 址 台北市中山區新生北路二段38號2樓