芙悅軒

FLAVORS

湘粵料理&港式飲茶

「芙」· 別緻優雅的文化精髓

「悅」· 五感到心的心靈饗宴

「軒」· 傳承古味的時尚融合

芙悅精緻小菜/沙拉



胡麻燻蹄沙拉(台灣豬)

Smoked Pork Hock with Japanese Sesame Sauce

380



蔬果胡麻冰卷沙拉

Squid Salad with Japanese Sesame Sauce

380



紹興醉蝦

Shaoxing Wine Shrimps

280



醬醋雲耳

Edible Tree Fungus with Special Sauce

280



滷鴨舌

Braised Duck Tongue

200



蠔油芥藍菜

Chinese Broccoli with Oyster Sauce

180



胡麻西蘭菜

Sesame Broccoli

180



涼拌苦瓜

Bitter Melon Cold Salad

180



梅漬番茄

Pickled Tomatos in Plum Sauce

180



五香花生

Five Spice Peanut

100



廣式泡菜

Cantonese Style Pickles

100

以上消費皆須加收10%服務費

特調飲品

Beverage



特調飲品 · 酒單 Beverage

一期一會，味蕾與心的對話

A conversation between tastes and your heart.

經典茶類
Tea

香片 Jasmine	40
白毫烏龍 Oolong	40
普洱茶 Puer Tea	40
普洱菊花 Puer Chrysanthemum Tea	40
鐵觀音 Tieguanyin	40
波斯茶（無咖啡因） Rooibos Tea (Caffeine Free)	40

特色茶類
Special Tea

舒眉（薰衣草、馬鞭草、烏龍茶） Lavender, Verbena, Oolong Tea	50
荷波（波斯茶、薄荷、玫瑰果、綠茶） Rooibos, Mint, Rose Hip, Green Tea	50
希音（洛神、檸檬草、鐵觀音） Roselle, Lemon Grass, Tieguanyin	50
瑰碧（玫瑰茶、香蜂草、香片） Rose, Balm, Jasmine	50
靖緒（洋甘菊、迷迭香、普洱） Chamomile, Rosemary, Puer	50

以上消費皆須加收10%服務費

茶類
Tea

蜜香紅 Honey Black Tea	50
鹿野紅烏龍 Luya Black Oolong Tea	50

特調
Special

港式鴛鴦 Hong Kong Milk Tea	壺 330 / 杯 120
鐵觀音拿鐵 Tieguanyin Milk Tea	壺 330 / 杯 120
絲襪奶茶 Silk Stocking Milk Tea	壺 330 / 杯 120
凍檸茶 Iced Lemon Tea	壺 300 / 杯 105
凍檸樂 Iced Lemon Cola	壺 300 / 杯 105
咸檸七 Salty Lemon Seven	壺 300 / 杯 105
葡萄醋多酚 Grape Vinegar	壺 300 / 杯 105

以上消費皆須加收10%服務費

軟性飲料
Soft Drinks

當日新鮮果汁 Daily Juice	壺 500 / 杯 150
七喜 7.Up	60
可口可樂 Coca Cola	60
礦泉水 Mineral Water	60
芭樂柳橙汁 Guava and Orange Juice	壺 200
無糖綠茶 Green Tea (Sugar Free)	壺 200

自備酒水服務費說明
Corkage Fee Standard

為維護服務品質，本餐廳酌收酒水服務費。
Thank you for dining with us.
Please be informed our corkage standard.

烈酒（40%以上） Liquor (40% up) Whisky . Brandy . etc	瓶 500
紅酒、葡萄酒類 Wine	瓶 300

飲酒過量，有礙健康。

以上消費皆須加收10%服務費

啤酒
Beer

台灣金牌啤酒 600ml Gold Medal Taiwan Beer 600ml	180
百威啤酒 600ml Budweiser Beer 600ml	200
海尼根 600ml Heineken 600ml	200

國產烈酒
Domestic Spirits

陳年紹興酒 600ml Aged Shaoxing Wine 600ml	550
58°金門高粱酒 Kinmen Kaoliang	1200

其他
Other

話梅 Dried Plum	50 / 份
檸檬片 Lemon Slices	50 / 份
冰糖 Crystal Sugar	30 / 份

以上消費皆須加收10%服務費



粵菜

Cantonese Cuisine

山林的探險，深海的奇幻之旅

An expedition of taste from mountain to sea.

粵菜 Cantonese Cuisine

明爐櫻桃鴨

ROASTED DUCK



明爐櫻桃鴨

ROASTED DUCK

精選宜蘭櫻桃鴨

明爐櫻桃鴨三吃（需提前三天預訂）　一隻2800
Roasted Duck (Please Pre-order Three Days In Advance)　半隻1500

◆ 第一吃
The First Cooking Method

京醬片皮鴨

◆ 第二吃（擇一）
The Second Cooking Method (Choose One)

和風鴨脯

XO醬金菌鴨絲天使細麵

芋香鴨肉滾米粥

風味炒鴨鬆/生菜碗

◆ 第三吃（擇一）
The Third Cooking Method (Choose One)

薑蔥杏菇爆肉骨

蔥爆雞蛋豆腐肉骨

避風塘雙蔬炒鴨骨

酸菜鴨骨湯

紹菜鴨骨湯

以上消費皆須加收10%服務費

港式燒臘
Cantonese-Style Barbecue



蒜香脆皮雞（半隻/一隻）每日限量
Roasted Crispy Chicken in Garlic Flavour (half/whole)
480/920



乳豬拼盤（每例）（台灣豬）假日限定
Roasted Porkling Platter (Weekend Exclusive)
700



化皮乳豬（每例）（台灣豬）假日限定
Signature Roast Porkling (Weekend Exclusive)
580



什錦拼盤（每例）
Cantonese Assorted Platter (Regular)
450



芙悅紹興醉雞捲
Shaoxing-Soaked Chicken Roll
300 / 380



明爐烤肥鴨
Roasted Duck
285 / 380

以上消費皆須加收10%服務費

港式燒臘
Cantonese-Style Barbecue



蜜汁松阪（台灣豬）
Roasted Barbecue Pork with Honey Sauce
285 / 380



香油雞(和風醬/香蔥油)
Chicken in Japanese Style
285 / 380



港式臘味拼(肝腸/臘腸)（台灣豬）
Sausages platter in HK style (Flavoured sausage)
280 / 360



五香滷牛腱（澳洲牛）
Braised Beef Shank With Mixed Sauce
285 / 380



港式燻蹄（台灣豬）
Pig Trotters in HK Style
285 / 380



黃瓜海蜇絲
Marinated Jelly Fish with Cucumbers
220 / 320

以上消費皆須加收10%服務費

海鮮饌
Seafood



避風塘草蝦
Cantonese Fried Shrimp

540



生菜蝦鬆
Minced Shrimp with Lettuces

500



金沙蝦仁炒豆腐（非基改）
Stir-Fry Shrimp, Tofu with
Salted Egg Yolk

380



日式蒸玉腐龍膽魚捲（每件）(非基改)
Steamed Garoupa in Japanese style
(Per piece)

240



蒸石斑魚(清蒸/樹子)（準備時間約60分）
Steamed Grouper
(Steamed/Cordia Dichotoma)

1800

以上消費皆須加收10%服務費

港式煲仔
Hong Kong Casserole



薑蔥海鮮粉絲煲
Assorted Seafood with Vermicelli in Casserole
530



XO醬海鮮豆腐煲（非基改）
Seafood and Tofu with XO Sauce Stir-Fry
500



腐竹台灣黃牛腩煲
Roll Dried Tofu and Beef
460



椒麻肥腸豆腐煲（台灣豬）（非基改）
Spicy Crispy Pork Intestine and Tofu Claypot
420

以上消費皆須加收10%服務費

撚手小炒
Stir Frying



乾鍋水煮牛（台灣牛）
Griddle Sliced Beef in Chili Oil
450



芥藍炒牛肉（台灣牛）
Stew-Fried Chinese Kale and Beef
420



紅麴冰糖無錫排骨（準備時間約30分）（台灣豬）
Wuxi Style Spare Ribs in Sweet Red Yeast Rice Sauce
420



干煸四季豆肥腸（台灣豬）
Dry-Fried Pork Intestines with French Beans
420



風味蒜香四季豆鮮軟絲
Stir-Fry Squid with French Beans and Mashed Garlic Sauce
420



糖醋咕咾肉排（台灣豬）
Fried Sweet and Sour Tenderloin
400

以上消費皆須加收10%服務費

羹湯品
Soup



老火煲例湯（準備時間約40分）（台灣豬）
Cantonese Daily Soup

400



南瓜海鮮羹
Pumpkin Seafood Soup

380



野菇雞片湯
Sliced Chicken Broth with Mushroom

360



螺肉嫩鮮筍湯（一人份）
Escargot Bamboo Shoots Soup (Per Person)

190

以上消費皆須加收10%服務費

米飯類、粥類
Rice / Porridge



烏魚子炒飯
Mullet Roe Fried Rice
340



廣州炒飯（台灣豬）
Cantonese Style Fried Rice
300



芋香排骨飯（台灣豬）
Taro Pork Ribs Rice
280



臘味煲仔飯（台灣豬）
Claypot Rice with Preserved Meat
280



瑤柱魚片粥
Porridge with Boiled Scallops & Fish Slices
240

以上消費皆須加收10%服務費

麵食類
Noodles



乾炒松阪肉河粉（台灣豬）
Stir-fried Rice Noodles with Pork
300



乾炒牛肉河粉（台灣牛）
Stir-fried Rice Noodles with Beef
300



廣州炒麵（台灣豬）
Cantonese Style Fried Noodles
300



牛肉炒麵（台灣牛）
Beef Fried Noodles
300



松阪肉大地魚紋伊麵（台灣豬）
E-Fu Noodles Braised
with Flatfish and Pork Neck
300



台式炒米粉（台灣豬）
Taiwanese Style Fried Rice Vermicelli
300

以上消費皆須加收10%服務費

時蔬
Vegetable



菌菇白果炒蘆筍
Stir-Fry Mushrooms, Ginkgo and Asparagus
400



XO醬櫻花蝦四季豆
Sautéed Sergestid Shrimp and French Beans in XO Sauce
340



清炒芥藍
Fried Chinese Broccoli
320



櫻花蝦炒娃娃菜
Fried Baby Cabbage and Sakura Shrimp
320



銀杏雲耳炒水蓮根
White Water Snowflakes Stir-Fried with Ginkgo and Wood Ear Mushrooms
320

以上消費皆須加收10%服務費

素食
Vegetarian



菩提子炒山藥四蔬
Stir-fry Sorted Vegetables with Soapberry and Chinese Yam

340



雲耳針菇炒水蓮
Stir-Fry White Water Snowflake with Fungus and Enoki Mushroom

320



荷香原籠素八寶菜飯 （準備時間約50分）
Steamed Eight Treasures Vegetable Rice in Lotus Leaves (Vegetarian)

280



素什錦河粉
Stir Fry Flat Rice Noodle with Assorted Vegetarian Ingredients (Vegetarian)

280

以上消費皆須加收10%服務費



港點
Dim Sum

樸實的珠寶盒　藏著剔透的琉璃
翡翠色的玉石　經典又令人迷戀
A piece of liuli or a piece of jade.
Classic and fascinated.

港點

DIM SUM

小點 Small	85
中點 Medium	115
大點 Large	125
悅點 Superb	155
特點 Special	180
頂點 Excellent	280

蒸籠類
Steamed Salty Dim Sum



上湯鮮竹捲(台灣豬)
Bean Curd Rolls in Soup
小點 - 85



橄仁馬來糕
Olive Kernel Sponge Cake
小點 - 85



腐竹牛肉丸(巴拉圭)
Beef Balls with Bean Curd Sheet
小點 - 85



晶瑩珍珠丸(台灣豬)
Glutinous Rice with Pork Balls
95



塔塔鮮燒賣(台灣豬)
Basil Flavored Shumai
95



錦繡魚翅餃(台灣豬)
Shark's Fin Dumplings with Shrimp
95



蠔皇叉燒包(台灣豬)
Barbeque Pork Buns
120



蠔油燴鳳爪
Chicken Feet Braised in Oyster Oil
120



魚子蒸燒賣(台灣豬)
Shumai with Fish Egg
120



水晶韭菜餃
Shrimp & Chives Dumplings
120



荷葉糯米雞
Glutinous Rice Wrapped
in Lotus Leafs
120



酸辣雞肉餃
Hot and Sour
Chicken Dumplings
中點 - 115

※ 可於推車中選購

以上消費皆須加收10%服務費

蒸籠類
Steamed Salty Dim Sum



豉汁蒸排骨(台灣豬)
Pork Spare Ribs
in Black Bean Sauce
130



XO醬干貝芋頭糕(台灣豬)
Scallop Taro Cake in XO Sauce
大點 - 125



脆酸菜大腸(台灣豬)
Pork Intestine
with Pickled Cabbage
130



甲仙芋泥包
Jiaxian Taro Bun
130



花菇蒸燒賣
Shiitake Mushroom Siomai
大點 - 125



菌菇羅漢捲
Mushroom Cabbage-Rolls
大點 - 125



黃金流沙包
Egg Yolk Buns
165



筍尖蝦餃皇
Shrimp Dumplings with Bamboo Shoot
160



萬里蟹肉餃
Wanli Crab Meat Dumplings
160



黑椒牛仔骨
Beef Short Ribs
with Black Pepper Sauce
165



蛙力抹茶黃金流沙包
Egg Yolk Buns
特點 - 180



小籠鮮湯包
(台灣豬) 假日限定
Steamed Bun Stuffed
with Juicy Pork
185

※ 可於推車中選購

以上消費皆須加收10%服務費

煎炸類
Pan-fried and Deep-Fried Dim Sum



豆沙芝麻球
Deep-Fried Glutinous Rice Sesame Balls with Red Bean Paste
90



臘味蘿蔔糕(台灣豬)
Pan-Fried Turnip Cakes
95



金勾鹹水餃(台灣豬)
Deep-Fried Glutinous Rice Dumplings
90



韭黃炸春捲(台灣豬)
Deep-Fried Garlic Chives Spring Rolls
120



黃金流沙球
Golden Quicksand Ball
120



蜂巢芋頭角(台灣豬)
Deep-Fried Taro Dumplings
130



芝麻韭菜捲
Sesame Chive Roll
130



脆皮煉奶銀絲卷
Crispy Condensed Milk Silver Roll
大點 - 125



蘿蔔千層酥
Turnip Pastry
160



黃金鮮蝦餅
Deep-Fried Shrimp Cake
175



腐皮鮮蝦捲
Fried Bean Curd Rolls with Shrimp
175



韭菜鮮蝦煎餅
Leek and Shrimp Pancakes
175

以上消費皆須加收10%服務費

烤類 (準備時間約30分)
Baked



芙悅軒蛋塔
Butter Egg Tarts
90



朱古力蛋塔
Chocolate Egg Tart
90



蜜汁叉燒酥(台灣豬)
Baked BBQ Pork Puffs
120



核桃起司薄餅
Walnut Cheese Pancake
中點 - 115



蘿蔔絲酥餅(台灣豬)
Baked Shredded Turnip
130



雪影叉燒包(台灣豬)
Baked Bun with BBQ Curd
悅點 - 155

腸粉類
Steamed Rice-Roll



香茜牛肉腸粉(巴拉圭)
Beef Rice Noodle Rolls
悅點 - 155



松阪叉燒腸粉(台灣豬)
BBQ Pork Rice Noodle Rolls
特點 -180



韭黃鮮蝦腸粉
Chive and Shrimp Rice Noodle Rolls
特點 - 180



瑤柱包二兩
Youtiao Rice Noodle Rolls
特點 - 180

以上消費皆須加收10%服務費

甜點類
Dessert



牛奶紅豆糕
Milk Cake with Red Beans
小點 - 85



花豆三色糕
Macrobiotic White Dutch Runner Bean Cake
小點 - 85



抹茶紅豆糕
Matcha Cake with Red Beans
小點 - 85



焦糖雞蛋布丁
Caramel Egg Pudding
小點 - 85



蜜糖甜芋頭
Sweet Taros
小點 - 85



芋泥珍圓露
Brown Sugar Tapioca with Taro Paste
小點 - 85



紫米紅豆露
Black Rice Red Beans Dew
中點 - 115



什果杏仁豆腐
Almond Bean Curd
中點 - 115



紅棗燉雪蓮
Snow Lotus with Red Dates Soup
中點 - 115



香芒燉奶酪
Mango Panna Cotta
中點 - 115



杏仁凍奶露
Almond Panna Cotta
中點 - 115



蜜汁龜苓膏
Turtle Jelly with Honey
中點 - 115



原味有機傳統豆花
Plain Organic Tofu Pudding
小 220 / 大 325



杏仁茶油條
Apricot Kernel Drink with Fried Bread Stick
155 / 1人份
(4人(含)以上限定)

以上消費皆須
加收10%服務費

芙悅宴

芙悅宴

芙悅宴給您明爐櫻桃鴨的體驗!
配合聚餐人數推出不同內容組合餐
讓聚會同時可以享受多樣性的餐點

需提前三天預訂

芙悅烤鴨宴

茶資另計$40+10%/位

迎賓五彩小品

醬醋拌雲耳 / 蜜糖甜芋頭 / 梅漬番茄 / 胡麻西蘭花 / 醬拌炸花生

明爐櫻桃鴨三吃之一 京醬片皮鴨

芙悅軒港式點心-悅點 (6擇4)

筍尖蝦餃皇(3顆) / 萬里蟹肉餃(3顆) / 香茜牛肉腸粉(6顆)
蘿蔔千層酥(3卷) / 雪影叉燒包(2顆) / 黃金流沙包(3顆)

明爐櫻桃鴨三吃之二 (3擇1)

生菜包鴨鬆 / XO醬鴨柳炒天使麵 / 芋香鴨肉滾滑粥

芙悅軒港式點心-大點 (6擇4)

蜂巢芋頭角(3顆) / XO醬干貝芋頭糕(碗) / 芝麻韭菜捲(3捲)
花菇蒸燒賣(3顆) / 蘿蔔絲酥餅(3顆) / 脆皮煉奶銀絲卷(2卷)

菊島石斑 (3擇1)

功夫水煮金菌龍虎石斑 / 蔥油玉露蒸龍虎石斑 / 樹子蒸龍虎斑

芙悅軒港式點心 (6擇4)

錦繡魚翅餃(4顆) / 晶瑩珍珠丸(3顆) / 塔塔鮮燒賣(3顆)
芙悅軒蛋塔(2粒) / 臘味蘿蔔糕(3片) / 金勾鹹水餃(3顆)

明爐櫻桃鴨三吃之三 (4擇1)

蔥爆雞蛋豆腐肉骨 / 酸菜鴨骨湯
避風塘雙蔬炒鴨骨 / 紹菜鴨骨湯

野菌百合炒蘆筍

芋泥珍圓露 (大)

NT$8690+10% (10人/桌)

芙悅半鴨宴

茶資另計$40+10%/位

迎賓雙彩小品
梅漬番茄 / 醬拌炸花生

明爐櫻桃鴨二吃之一 京醬片皮鴨

芙悅軒港式點心-悅點 (6擇2)
筍尖蝦餃皇(3顆) / 萬里蟹肉餃(3顆) / 香茜牛肉腸粉(6顆)
蘿蔔千層酥(3卷) / 雪影叉燒包(2顆) / 黃金流沙包(3顆)

台式炒米粉

芙悅軒港式點心-大點 (6擇2)
蜂巢芋頭角(3顆) / XO醬干貝芋頭糕(碗) / 芝麻韭菜捲(3捲)
花菇蒸燒賣(3顆) / 蘿蔔絲酥餅(3顆) / 脆皮煉奶銀絲卷(2卷)

甘樹子蒸海鱸魚件襯玉腐

芙悅軒港式點心 (6擇2)
錦繡魚翅餃(4顆) / 晶瑩珍珠丸(3顆) / 塔塔鮮燒賣(3顆)
芙悅軒蛋塔(2粒) / 臘味蘿蔔糕(3片) / 金勾鹹水餃(3顆)

蠔汁金菌虎蹄襯鮮時蔬

明爐櫻桃鴨二吃之二 (3擇1)
酸菜鴨骨湯 / 紹菜鴨骨湯 / 避風塘雙蔬炒鴨骨

芋泥珍圓露 (大)

NT$4510+10% (5人/桌)