



芙悦軒  
FLAVORS

湘粵料理 & 港式飲茶

「芙」· 別緻優雅的文化精髓

「悦」· 五感到心的心靈饗宴

「軒」· 傳承古味的時尚融合

# 芙悦精緻小菜 / 沙拉



胡麻燻蹄沙拉 (台灣豬)

Smoked Pork Hock with  
Japanese Sesame Sauce

370



蔬果胡麻冰卷沙拉

Squid Salad with  
Japanese Sesame Sauce

370



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

185



柴魚杏鮑菇

King Oyster Mushrooms with  
Bonito Flakes

180



蠔油芥藍菜

Chinese Broccoli with Oyster Sauce

180



涼拌苦瓜

Bitter Melon Cold Salad

180



梅漬番茄

Pickled Tomatoes in Plum Sauce

180



胡麻西蘭菜

Sesame Broccoli

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

# 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



粵菜

Cantonese Cuisine

山林的探險，深海的奇幻之旅

An expedition of taste from mountain to sea.



# 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

# 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)

470/900



乳豬拼盤 (每例) (台灣豬) 假日限定

Roasted Porkling Platter (Regular)

680



化皮乳豬 (每例) (台灣豬) 假日限定

Signature Roast Porkling (Regular)

580



什錦拼盤 (每例)

Cantonese Assorted Platter (Regular)

420



芙悅紹興醉雞捲

Shaoxing-Soaked Chicken Roll

300 / 380



明爐烤肥鴨

Roasted Duck (Regular)

280 / 360

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 (Regular)

280 / 360



香油雞 (和風醬/香蔥油)

Chicken in Japanese Style

280 / 360



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

280 / 360



港式燻蹄 (台灣豬)

Pig Trotters in HK Style

280 / 360



黃瓜海蜇絲

Marinated Jelly Fish with Cucumbers

220 / 320



# 海鮮饌

Seafood



避風塘草蝦

Cantonese Fried Shrimp

480



生菜蝦鬆

Minced Shrimp with Lettuces

460



蟹茸金沙炒豆腐 (非基改)

Stir-Fry Shredded Crab, Tofu with  
Salted Egg Yolk

340



日式蒸玉腐龍膽魚捲 (每件) (非基改)

Steamed Garoupa in Japanese style  
(Per piece)

230



蒸石斑魚 (清蒸/樹子) (準備時間約60分)

Steamed Grouper  
(Steamed/Cordia Dichotoma)

1600



蒸比目魚 (清蒸/樹子) (準備時間約60分)

Steamed Flounder  
(Steamed/Cordia Dichotoma)

1600

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

480



## 腐竹台灣黃牛腩煲

Roll Dried Tofu and Beef

440



## 椒麻肥腸豆腐煲 (台灣豬)(非基改) 🌶️

Spicy Crispy Pork Intestine and Tofu Claypot


420



# 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

380



## 羹湯品

Soup

---



老火煲例湯 (準備時間約40分)(台灣豬)

Cantonese Daily Soup

380



南瓜海鮮羹

Pumpkin Seafood Soup

360



野菇雞片湯

Sliced Chicken Broth with Mushroom

340



螺肉嫩鮮筍湯 (一人份)

Escargot Bamboo Shoots Soup (Per Person)

180

# 米飯類、粥類

Rice / Porridge



烏魚子炒飯

Mullet Roe Fried Rice

330



滑蛋牛肉燴飯 (台灣牛)

Stew Beef and Scrambled Egg with Rice

290



廣州炒飯 (台灣豬)

Cantonese Style Fried Rice

290



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

220



## 麵食類

Noodles

---



乾炒松阪肉河粉 (台灣豬)

Stir-fried Rice Noodles with Pork

290



乾炒牛肉河粉 (台灣牛)

Stir-fried Rice Noodles with Beef

290



廣州炒麵 (台灣豬)

Cantonese Style Fried Noodles

290



牛肉炒麵 (台灣牛)

Beef Fried Noodles

290



蟹肉大地魚紋伊麵

E-Fu Noodles Braised  
with Flatfish and Meat Strips

290



台式炒米粉 (台灣豬)

Taiwanese Style Fried Rice Vermicelli

290



# 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

320



## 清炒芥藍

Fried Chinese Broccoli

320



## 櫻花蝦炒娃娃菜

Fried Baby Cabbage and Sakura Shrimp

300



## 銀杏雲耳炒水蓮根

White Water Snowflakes Stir-Fried with  
Ginkgo and Wood Ear Mushrooms

300

# 素食

Vegetarian

---



## 菩提子炒山藥四蔬

Stir-fry Sorted Vegetables with Soapberry and Chinese Yam

320



## 雲耳針菇炒水蓮

Stir-Fry White Water Snowflake with Fungus and Enoki Mushroom

320



## 金湯珍菇蔬菜包

Pumpkin and mushroom

300



## 荷香原籠素八寶菜飯 (準備時間約45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)

260





# 港點

Dim Sum



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

175

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

90



塔塔鮮燒賣 (台灣豬)

Basil Flavored Shumai

90



錦繡魚翅餃 (台灣豬)

Shark's Fin Dumplings with Shrimp

90



蠔皇叉燒包 (台灣豬)

Barbeque Pork Buns

中點 - 115



蠔油燴鳳爪

Chicken Feet Braised in Oyster Oil

中點 - 115



魚子蒸燒賣 (台灣豬)

Shumai with Fish Egg

中點 - 115



水晶韭菜餃

Shrimp & Chives Dumplings

中點 - 115



荷葉糯米雞

Glutinous Rice Wrapped  
in Lotus Leaves


中點 - 115



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

大點 - 125



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

大點 - 125



甲仙芋泥包

Jiaxian Taro Bun

大點 - 125



花菇蒸燒賣

Shiitake Mushroom Siomai

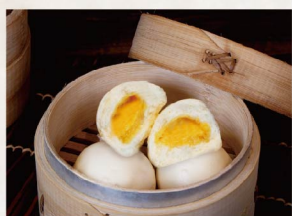
大點 - 125



菌菇羅漢捲

Mushroom Cabbage-Rolls

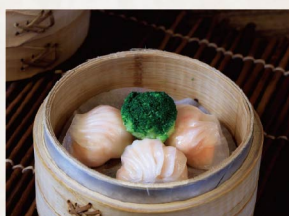
大點 - 125



黃金流沙包

Egg Yolk Buns

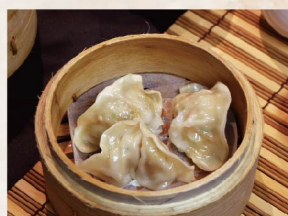
悅點 - 155



筍尖蝦餃皇

Shrimp Dumplings with Bamboo Shoot

悅點 - 155



萬里蟹肉餃

Wanli Crab Meat Dumplings

悅點 - 155



黑椒牛仔骨

Beef Short Ribs  
with Black Pepper Sauce

悅點 - 155



蛙力抹茶黃金流沙包

Egg Yolk Buns

160




小籠鮮湯包

(台灣豬) 假日限定

Steamed Bun Stuffed  
with Juicy Pork

特點 - 175

※  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

小點 - 85



臘味蘿蔔糕 (台灣豬)

Pan-Fried Turnip Cakes

90



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

中點 - 115



黃金流沙球

Golden Quicksand Ball

中點 - 115



蜂巢芋頭角 (台灣豬)

Deep-Fried Taro Dumplings

大點 - 125



芝麻韭菜捲

Sesame Chive Roll

大點 - 125



脆皮煉奶銀絲卷

Crispy Condensed Milk Silver Roll

大點 - 125



蘿蔔千層酥

Turnip Pastry

悅點 - 155



黃金鮮蝦餅

Deep-Fried Shrimp Cake

170



腐皮鮮蝦捲

Fried Bean Curd Rolls with Shrimp

170



韭菜鮮蝦煎餅

Leek and Shrimp Pancakes

170

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

中點 - 115



核桃起司薄餅

Walnut Cheese Pancake

中點 - 115



蘿蔔絲酥餅 (台灣豬)

Baked Shredded Turnip

大點 - 125



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 - 175



韭黃鮮蝦腸粉

Chive and Shrimp Rice Noodle Rolls

特點 - 175



瑤柱包二兩

Youtiao Rice Noodle Rolls

特點 - 175

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



杏仁凍奶酪

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 215 / 大 320



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)

## 芙悅 A 餐

茶資另計\$40+10%/位

蔬果大蝦沙拉

蜜汁扣雙方

蠔汁虎掌百葉陶板鍋

橙汁排骨菠蘿盅

金沙四季豆鮮魚塊

野菌百合炒蘆筍

NT\$3840+10% (6人/桌)

## 芙悅 B 餐

茶資另計\$40+10%/位

蔬果鳳梨明蝦球

蜜汁扣雙方

原汁牛三寶

金沙麥片軟殼蟹

蠔汁金菌虎蹄襯鮮時蔬

樹子蒸海鱸魚件襯玉腐

NT\$4020+10% (6人/桌)