

滬杭點心

SHANGHAI REFRESHMENT

上海點心

桂花涼拉糕 (4 個)	NT 180
Rice Cake with Preserved Petals of Sweet Osmanthus (4 pieces)	
キンモクセイの蒸カステラ (4 個入り)	
上海小籠包 (8 個)	NT 480
Steamed Shanghai Pork Buns (Pork Xiao Long Bao) (8 pieces)	
上海小籠包 (8 個入り)	
蘿蔔絲酥餅 (3 個)	NT 220
Baked Radish Crisp (3 pieces)	
大根のサクサク揚げパイ (3 個入り)	
棗泥松子酥 (3 個)	NT 220
Baked Jujube Paste and Pine Nut Pastry (3 pieces)	
ナツメヤシと松の実のタルト (3 個入り)	
上海眉毛酥 (3 個)	NT 180
Deep-Fried Pork and Radish Crisp (3 pieces)	
大根とポークの揚げパイ (3 個入り)	
葫蘆椒鹽酥 (4 個)	NT 260
Deep-Fried Cashew Nut Crisp (4 pieces)	
カシューナッツの揚げパイ (4 個入り)	
經典棗泥酥 (3 個)	NT 180
Baked Jujube Past Crisp (3 pieces)	
ナツメヤシのタルト (3 個入り)	

THE LALU
SUN MOON LAKE
涵碧樓

湖光軒中餐廳
Lake View Chinese Restaurant
湖光軒 中華レストラン

午餐每位最低消費NT\$ 1,000

晚餐每位最低消費NT\$ 1,500

Minimum Charge for Lunch at NT\$ 1,000 Per Person

Minimum Charge for Dinner at NT\$ 1,500 Per Person

ランチタイムはお一人様最低消費額NT\$ 1,000

ディナータイムはお一人様最低消費額 NT\$1,500にてお願いいたします

自備酒水服務費/Corkage Charge/酒類持ち込み料

烈酒/Spirit/烈酒 每瓶 NT\$ 1,000 Per Bottle

紅白酒/Wine/ワイン 每瓶 NT\$ 500 Per Bottle

以上價格須外加 10%服務費/All prices are subject to 10% service charge/

料金の他に 10%のサービス料を加算させていただきます

滋補甜品

SWEET SOUP / DESSERT

デザート

柴燒香濃仙草..... NT 180/每位
Grass Jelly Sweet Soup (Per Person)
菓膳仙草ゼリー (お一人様分)

蜂糖龜苓糕..... NT 220/每位
Tortoise and Chinese Herbal Jelly served with Honey (Per Person)
菓膳龜ゼリー (お一人様分)

竹山蜜蕃薯..... NT 198
Sugar Glazed Zhu-Shan Sweet Potato
竹山のスイートポテト

椰汁西米露..... NT 180/每位
Sago and Coconut Sweet Soup (Per Person)
タピオカコトコナツミルクのスイートスープ (お一人様分)

酥炸芝麻球 (4 個) NT 180
Deep-Fried Sesame Balls (4 pieces)
胡麻団子 (4 個入り)

杏仁凍豆腐..... NT 180/每位
Almond Jelly Sweet Soup (Per Person)
杏仁豆腐 (お一人様分)

檸檬愛玉凍..... NT 198/每位
Lemon-Flavored Fig Jelly Sweet Soup (Per Person)
レモンゼリーのスイートスープ (お一人様分)

水果鮮奶酪..... NT 180/每位
Panna Cotta with Fruit (Per Person)
フルーツのパンナコッタ (お一人様分)

桂圓紅棗茶..... NT 180/每位
Longan and Jujube Sweet Soup (Per Person)
龍眼とナツメヤシのスイートスープ (お一人様分)

老師傅港點

DIM SUM

伝統香港點心

花枝海鮮餅 (4 個) NT 240
Pan-Fried Cuttlefish Cake (4 pieces)
海鮮チヂミ (4 個入り)

腊味蘿蔔糕 (3 片) NT 180
Pan-Fried Cantonese Turnip Cake (3 pieces)
ベーコン入り大根餅 (3 切れ入り)

豉汁蒸排骨..... NT 198
Steamed Pork Spare Ribs with Fermented Soybean
スペアリブの豆豉ソース

蠔油叉燒包 (3 個) NT 180
Steamed Oyster Sauce Barbecue Pork Buns (3 pieces)
チャーシュー肉まん (3 個入り)

雞絲炸春捲 (3 條) NT 180
Deep-Fried Chicken Spring Rolls (3 pieces)
鶏ささみの春巻き (3 個入り)

柱候炆鳳爪..... NT 180
Steamed Chicken Feet with Fermented Soybean
コラーゲンたっぷり鶏の脚のスペアリブ

蜜汁叉燒酥 (4 個) NT 198
Baked Barbecued Pork Pastry (4 pieces)
チャーシュー入りパイ包み (4 個入り)

蟹黃燒賣 (4 個) NT 198
Steamed Pork Dumplings Topping with Crab Roe (4 pieces)
カニ卵のせ焼売 (4 個入り)

羅漢素菜包 (3 個) NT 180
Steamed Assorted Vegetarian Buns (3 pieces)
野菜まん (3 個入り)

水晶鮮蝦餃 (4 個) NT 240
Steamed Shrimp Dumplings (4 pieces)
海老餃子 (4 個入り)

自備酒水服務費/Corkage Charge/酒類持ち込み料
烈酒/Spirit/烈酒 每瓶 NT\$ 1,000 Per Bottle
紅白酒/Wine/ワイン 每瓶 NT\$ 500 Per Bottle
以上價格須外加 10%服務費/All prices are subject to10%service charge/
料金の他に 10%のサービス料を加算させていただきます

自備酒水服務費/Corkage Charge/酒類持ち込み料
烈酒/Spirit/烈酒 每瓶 NT\$ 1,000 Per Bottle
紅白酒/Wine/ワイン 每瓶 NT\$ 500 Per Bottle
以上價格須外加 10%服務費/All prices are subject to10%service charge/
料金の他に 10%のサービス料を加算させていただきます

涵碧樓招牌菜

THE LALU SPECIALTY

The Lalu スペシャル料理

- 鮮山葵手工豆腐..... NT 320
Handmade Tofu with A-Li Mountain Horseradish
出来立て手作り山葵豆腐
- 埔里紹興東坡肉..... NT 688
Red-Braised Pork Belly with Shaoxing Wine (Dongpo Pork)
厳選された南投県埔里産ポークの東坡肉（豚角煮）
- 茶香杏菇牛菲力（美國牛肉） NT 918
Stir-Fried Fillet of Beef and Deep-Fried King Oyster Mushroom with Assam Tea Leaves (American Beef)
南投県埔里産のエリンギとビーフ炒め物アッサムティー風味（アメリカ産ビーフ）
- 鄉蘇小排骨..... NT 598
Red-Braised Pork Spare Ribs
蒋介石元総統専属シェフ秘伝の蘇州風ポークリブ
- 阿里山轎窩鮮筍..... NT 460
Stewed A-Li Mountain Bamboo Shoot
新鮮な筍スープ
- 涵碧鉢香神仙雞..... NT 1,380
Double-Boiled Chicken with Aged Shaoxing Wine
The Lalu オリジナル日月潭産地鶏のシチュー
- 曲腰魚（總統魚） NT 130/37.5g
Steamed President Fish with Chef's Sauce
日月潭の曲腰魚蒸し魚
- 時尚拎包酥（3 個） NT 210
Deep-Fried Cashew Nut Pastry (3 pieces)
ハンドバッグ型のカシューナッツのパイ包み（3 個入り）

自備酒水服務費/Corkage Charge/酒類持ち込み料
烈酒/Spirit/烈酒 每瓶 NT\$ 1,000 Per Bottle
紅白酒/Wine/ワイン 每瓶 NT\$ 500 Per Bottle
以上價格須外加 10%服務費/All prices are subject to10%service charge/
料金の他に 10%のサービス料を加算させていただきます

自備酒水服務費/Corkage Charge/酒類持ち込み料
烈酒/Spirit/烈酒 每瓶 NT\$ 1,000 Per Bottle
紅白酒/Wine/ワイン 每瓶 NT\$ 500 Per Bottle
以上價格須外加 10%服務費/All prices are subject to10%service charge/
料金の他に 10%のサービス料を加算させていただきます

江南小碟

SHANGHAI STYLE FLAVOR

江南料理ならではの前菜

煙燻素鵝捲..... NT 260

Smoked Vegetarian Bean Curd Sheet Rolls

精進料理 湯葉包みの薫製

老滷醬牛腱肉..... NT 420

Stewed Beef Shank

牛すじ煮

白斬放山雞..... NT 760

Poached Free-Ranged Chicken Served with Trio of Sauce

黄金色地鶏 秘伝のトリコロールソース

清酒浸鮑魚（1 個）.....NT 280

Japanese Sake Marinated Abalone (1 pieces)

鮑の日本酒漬け（1 個入り）

香煎鮮腐皮..... NT 220

Pan-Fried Bean Curd Sheet

湯葉の包み揚げ

香煎豆衣捲..... NT 220

Pan-Fried Bean Curd Sheet Rolls with Bean Sprout

サクサク湯葉 特製ガーリック 胡麻ソース

糖心茶燻蛋..... NT 268

Assam Tea-Flavored Smoked Egg

最高級鴨の卵紅茶で薫製にしたスモーク・エッグ

紹興醉雞..... NT 468

Shaoxing Wine Marinated Chicken

冷製チキンの特製ハーブと紹興酒漬け

現流魚鮮

FISH

旬の魚料理

糖醋松鼠魚..... NT 1,200

Sweet and Sour Yellow Croaker

桂魚姿揚げ甘酢あんかけ

筍殼魚..... NT 130/37.5g

Steamed Marble Goby with Chef's Sauce

マーブルゴビー蒸しシェフ特製ソース

砂鍋潭魚頭..... NT 1,438

Stewed Lake Fish Head Casserole

日月潭の湖魚（ハクレン）土鍋のかぶと煮

醋溜魚肚..... NT 280/每位

Sweet and Sour Fish Filet (Per Person)

魚の腹身唐甘酢ソース（お一人様分）

乾燒魚肚..... NT 280/每位

Wok-Fried Fish Filet (Per Person)

魚の腹身チリソース（お一人様分）

紅燒魚肚..... NT 280/每位

Red-Braised Fish Filet (Per Person)

魚の腹身の醤油煮（お一人様分）

紅燒下巴..... NT 260/每位

Red-Braised Fish Chin (Per Person)

魚のかぶと醤油煮（お一人様分）

紅燒黃魚..... NT 1,700/份

Red-Braised Yellow Croaker

石持の醤油煮

清蒸龍膽魚..... NT 260/每位

Steamed Grouper with Chef's Sauce (Per Person)

ハタの酒蒸し（お一人様分）

自備酒水服務費/Corkage Charge/酒類持ち込み料

烈酒/Spirit/烈酒 每瓶 NT\$ 1,000 Per Bottle

紅白酒/Wine/ワイン 每瓶 NT\$ 500 Per Bottle

以上價格須外加 10%服務費/All prices are subject to10%service charge/

料金の他に 10%のサービス料を加算させていただきます

自備酒水服務費/Corkage Charge/酒類持ち込み料

烈酒/Spirit/烈酒 每瓶 NT\$ 1,000 Per Bottle

紅白酒/Wine/ワイン 每瓶 NT\$ 500 Per Bottle

以上價格須外加 10%服務費/All prices are subject to10%service charge/

料金の他に 10%のサービス料を加算させていただきます

巧味湯羹

SOUP

スープ

柴燒仙草燉雞湯..... NT 1,880/6 人份

Double-Boiled Chicken and Chinese Herb Soup (6 Persons)

仙草のチキンスープ（お六人様分）

壇香淨素佛跳牆..... NT 280/每位

Double-Boiled Assorted Vegetable Soup (Per Person)

仏跳牆 「あまりの美味な香りに修行僧ですら我慢が出来ずにを寺の塀を飛び越えて食べに来る」という由来を持つ野菜たっぷり具だくさんスープ（お一人様分）

砂鍋熱煲

CASSEROLE

土鍋料理

鮮蝦明潭豆腐煲..... NT 538

Stewed Shrimp and Tofu Casserole

エビと豆腐の土鍋煮

砂鍋三鮮豆腐煲..... NT 488

Stewed Assorted Seafood and Tofu Casserole

豆腐と海鮮盛り合わせの土鍋煮

鹹魚雞粒豆腐煲..... NT 488

Stewed Salted Fish, Boneless Chicken and Tofu Casserole

塩漬け魚と鶏肉の土鍋煮

南投風味碟

NANTOU LOCAL FLAVOR

南投地元の採れたて前菜

水煮鮮玉米筍..... NT 220

Poached Tender Baby Corn

新鮮なコーンと筍の水煮

梅汁紅蕃茄..... NT 248

Marinated Tomato with Plum

Lalu 自家製梅ソース漬けの特製トマト

古味鮮蕃茄..... NT 220

Marinated Tomato with Soy Paste and Ginger

トマトの特製ガーリック醤油漬け

阿薩姆紅茶燻雞..... NT 468

Assam Tea-Flavored Smoked Chicken

スモークチキンアッサムティー風味

養生黑蒜頭..... NT 380

Fermented Black Garlic

薬膳黒発酵ガーリック

魚香炸茄盒..... NT 320

Deep-Fried Stuffed Eggplant with Garlic Sauce

揚げナスガーリックソース

酸菜焗鮮筍..... NT 420

Stewed Bamboo Shoot with Pickled Mustard Leaves

筍と白菜漬炒め

百合鮮川耳..... NT 388

Stir-Fried Black Tree Mushroom and Lily Bulb

キクラゲと百合球根炒め

自備酒水服務費/Corkage Charge/酒類持ち込み料

烈酒/Spirit/烈酒 每瓶 NT\$ 1,000 Per Bottle

紅白酒/Wine/ワイン 每瓶 NT\$ 500 Per Bottle

以上價格須外加 10%服務費/All prices are subject to10%service charge/

料金の他に 10%のサービス料を加算させていただきます

自備酒水服務費/Corkage Charge/酒類持ち込み料

烈酒/Spirit/烈酒 每瓶 NT\$ 1,000 Per Bottle

紅白酒/Wine/ワイン 每瓶 NT\$ 500 Per Bottle

以上價格須外加 10%服務費/All prices are subject to10%service charge/

料金の他に 10%のサービス料を加算させていただきます

田園時蔬 VEGETABLE 野菜料理

炭烤美人腿..... NT 120/支 Grilled Water Bamboo Shoot (1 piece) 埔里産マコモダケの炭焼き (1 個入り)	
水里絲瓜..... NT 388 Stir-Fried Chinese Okra 水里産のヘチマ炒め	
茶香杏鮑菇..... NT 438 Deep-Fried King Oyster Mushroom with Assam Tea Leaves アッサムティーのリング炒め	
埔里山甜椒..... NT 388 Stir-Fried Puli Sweet Chili Pepper 埔里山のスイートピーマン炒め	
清炒三寶蔬..... NT 380 Stir-Fried Trio of Vegetable 野菜炒めトリコロール	
清炒珠蔥..... NT 420 Stir-Fried Shallot Sprout 珠ネギ炒め	
冬菇扒鮮筍..... NT 498 Stewed Mushroom and Bamboo Shoot 筍と最高級椎茸の煮付	
什錦野鮮菇..... NT 420 Stir-Fried Assorted Wild Mushroom 野生キノコの盛り合わせ炒め	
乾煸四季豆..... NT 360 Deep-Fried String Bean with Minced Pork インゲン豆と豚ひき肉の揚げ物	
塔香炒紫茄..... NT 320 Stir-Fried Eggplant with Basil ナスと台湾バジル炒め	
高山嫩豆苗..... NT 420 Stir-Fried Hight Mountain Pea Sprout 豆苗スプラウと炒め	

自備酒水服務費/Corkage Charge/酒類持ち込み料
烈酒/Spirit/烈酒 每瓶 NT\$ 1,000 Per Bottle
紅白酒/Wine/ワイン 每瓶 NT\$ 500 Per Bottle
以上價格須外加 10%服務費/All prices are subject to10%service charge/
料金の他に 10%のサービス料を加算させていただきます

巧味湯羹 SOUP スープ

叢林野菇燉雞湯..... NT 180/每位 Double-Boiled Chicken and Wild Mushroom Soup (Per Person) 野生きのこのチキンスープ (お一人様分)	
竹山醃篤鮮筍湯..... NT 238/每位 Bamboo Shoot and Jin-Hua Ham Soup (Per Person) 竹山産筍と金華ハムのスープ (お一人様分)	
竹筍絲瓜蕃茄湯 (素或葷) NT 220/每位 Bamboo Pith and Chinese Okra Soup with Tomato (Vegetarian food or Carnivorous) (Per Person) キノガサタケとヘチマのトマトスープ (菜食或いは肉いり) (お一人様分)	
馬告鮮筍燉雞湯..... NT 220/每位 Double-Boiled Chicken with Bamboo Shoot and Mountain Litsea Soup (Per Person) 筍と山椒のチキンスープ (お一人様分)	
馬告鮮筍菌菇湯 (素) NT 220/每位 Double-Boiled Mushroom and Mountain Pepper Soup (Vegetarian Food) (Per Person) 筍とキノコの野菜スープ (菜食) (お一人様分)	
薑絲牛肉清湯 (美國牛肉) NT 238/每位 Beef and Shredded Ginger Broth (American Beef) (Per Person) 牛肉と生姜おすまし (アメリカ産スープ) (お一人様分)	
蘿蔔絲蛤蜊清湯..... NT 220/每位 Shredded Radish and Clam Broth (Per Person) 大根とハマグリおすまし (お一人様分)	
涵碧魚頭王..... NT 2,880/10 人份 The Lalu Fish Head Casserole (10 Persons) The Lalu オリジナル魚のかぶと煮 (お十人様分)	
龍膽石斑魚湯..... NT 220/每位 Double-Boiled Grouper Soup (Per Person) 龍膽石斑 (タマカイ) 特製 2 種合わせスープ (お一人様分)	
冬瓜蛤蜊清湯..... NT 188/每位 White Gourd and Clam Broth (Per Person) 冬瓜とハマグリのおすまし (お一人様分)	

自備酒水服務費/Corkage Charge/酒類持ち込み料
烈酒/Spirit/烈酒 每瓶 NT\$ 1,000 Per Bottle
紅白酒/Wine/ワイン 每瓶 NT\$ 500 Per Bottle
以上價格須外加 10%服務費/All prices are subject to10%service charge/
料金の他に 10%のサービス料を加算させていただきます

廚意味選

HOT DISHES

シェフおすすめ料理

左宗棠雞丁.....	NT 468
General Tso's Chicken 左宗棠シェフの鶏肉炒め	
芋泥香酥鴨.....	NT 498
Deep-Fried Shredded Duck with Mashed Taro パリパリ鴨とタロイモの揚げ	
醬爆土雞丁.....	NT 468
Wok-Fried Chicken with Seasoning Thick Sauce 鶏の唐揚げ濃厚醤油ソース	
宮保辣子雞.....	NT 380
Kung Pao Chicken 鶏肉となっつのピリ辛炒め	
川椒水煮牛肉（美國牛肉）.....	NT 818
Sichuan Boiled Beef (American Beef) 牛肉の四川風煮（アメリカ産ビーフ）	
川椒水煮魚片.....	NT 788
Sichuan Boiled Fillet of Fish 魚の四川風煮	
麻婆嫩豆腐.....	NT 428
Mapo Tofu 麻婆豆腐	
醬燒鍋貼豆腐.....	NT 380
Wok-Fried Tofu with Julienne Ginger and Green Onion 豆腐の鉄鍋焼き醤油味	
蒜炒鹹豬肉.....	NT 520
Stir-Fried Preserved Pork with Garlic 豚の塩漬けとガーリック炒め	

田園時蔬

VEGETABLE

野菜料理

水煮地瓜葉.....	NT 320
Poached Zhu-Shan Sweet Potato Leaves 有機サツマイモの葉の水煮	
明潭野山蘇.....	NT 438
Stir-Fried Organic Bird's-Nest Fern 日月潭特産の採れたて山蘇炒め	

米香 麵香

RICE / NOODLE

飯類 / 麵類

金瓜埔里炒米粉.....	NT 528
Stir-Fried Rice Vermicelli with Pumpkin かぼちゃと埔里特産手作り焼きビーフン	
蕉葉埔里炒米粉.....	NT 488
Stir-Fried Rice Vermicelli Wrapped in Banana Leaf 埔里特産手作り焼きビーフンのバナナの葉包み	
芋香埔里炒米粉.....	NT 460
Stir-Fried Rice Vermicelli with Taro タロ芋と埔里特産手作り焼きビーフン	
海鮮炒南投意麵.....	NT 488
Stir-Fried Nantou Noodle with Seafood シーフードと南投ちぢれ麵焼き	
南投錦菇炒年糕.....	NT 480
Stir-Fried Glutinous Rice Cake with Assorted Mushroom 中華風餅と南投産きのこ炒め	
國姓客家炒粿條.....	NT 460
Stir-Fried Flat Rice Noodle with Seafood 客家料理シーフードの平麵焼き	

自備酒水服務費/Corkage Charge/酒類持ち込み料
烈酒/Spirit/烈酒 每瓶 NT\$ 1,000 Per Bottle
紅白酒/Wine/ワイン 每瓶 NT\$ 500 Per Bottle
以上價格須外加 10%服務費/All prices are subject to10%service charge/
料金の他に 10%のサービス料を加算させていただきます

自備酒水服務費/Corkage Charge/酒類持ち込み料
烈酒/Spirit/烈酒 每瓶 NT\$ 1,000 Per Bottle
紅白酒/Wine/ワイン 每瓶 NT\$ 500 Per Bottle
以上價格須外加 10%服務費/All prices are subject to10%service charge/
料金の他に 10%のサービス料を加算させていただきます

米香 麵香

RICE / NOODLE

飯類 / 麵類

上海瑤柱菜飯..... NT 520

Scallop and Vegetable Fried Rice

浙江料理水菜とチンゲン菜のリゾット

鹹魚土雞炒飯..... NT 488

Diced Chicken and Salty Fish Fried Rice

塩漬け魚と地鶏のチャーハン

牛菲力炒飯（美國牛肉） NT 560

Fried Rice with Fillet of Beef (American Beef)

牛フィレ肉のチャーハン（アメリカ産ビーフ）

牛菲力炒麵（美國牛肉） NT 560

Fried Noodle with Fillet of Beef (American Beef)

牛フィレ肉の麵（アメリカ産ビーフ）

蝦仁火腿蛋炒飯..... NT 488

Shrimp and Ham Fried Rice

エビとハムのチャーハン

茶油拌細麵..... NT 460

Thin Noodle mixed with Tea Seed Oil

茶油和え麵

雪菜肉絲湯麵..... NT 420

Shredded Preserved Mustard Leaf and Pork Noodle Soup

雪菜の千切り手打ち麵

廚意味選

HOT DISHES

シェフおすすめ料理

杏菇山椒牛菲力（美國牛肉） NT 918

Stir-Fried Fillet of Beef and Deep-Fried King Oyster Mushroom with Assam Tea Leaves (American Beef)

牛ヒレ肉とエリンギの山椒炒めアッサムティー風味（アメリカ産ビーフ）

金沙涼瓜牛菲力（美國牛肉） NT 918

Stir-Fried Fillet of Beef and Stir-Fried Bitter Guard with Salted Egg (American Beef)

牛ヒレ肉とゴーヤ炒め塩漬け卵風味（アメリカ産ビーフ）

山椒牛菲力（美國牛肉） NT 918

Stir-Fried Fillet of Beef and Stir-Fried Sweet Chili Pepper (American Beef)

牛ヒレ山椒炒め（アメリカ産ビーフ）

蠔油牛菲力（美國牛肉） NT 918

Stir-Fried Fillet of Beef with Oyster Sauce(American Beef)

牛ヒレ肉炒めオイスターソース（アメリカ産ビーフ）

乾燒海明蝦..... NT 320/每位

Wok-Fried Prawn with Fermented Glutinous Rice and Chili (Per Person)

海老のチリソース（お一人様分）

珠蔥鮮蝦仁..... NT 688

Stir-Fried Shrimp with Shallot Sprout

海老と珠ネギ炒め

豆苗鮮蝦仁..... NT 620

Stir-Fried Shrimp with Bean Sprout

海老と豆苗炒め

紅茶鮮蝦仁..... NT 698

Stir-Fried Shrimp with Long-Jing Tea Leaves

杭州料理新鮮エビ紅茶風味

三色鮮蝦仁..... NT 620

Sautéed Shrimp with Trio of Sauce

海老のトリコロールソース

鍋巴鮮蝦仁..... NT 638

Sautéed Shrimp and Rice Crust served with Sweet and Sour Sauce

海老とおこげと甘酢あんかけ

自備酒水服務費/Corkage Charge/酒類持ち込み料

烈酒/Spirit/烈酒 每瓶 NT\$ 1,000 Per Bottle

紅白酒/Wine/ワイン 每瓶 NT\$ 500 Per Bottle

以上價格須外加 10%服務費/All prices are subject to10%service charge/

料金の他に 10%のサービス料を加算させていただきます

自備酒水服務費/Corkage Charge/酒類持ち込み料

烈酒/Spirit/烈酒 每瓶 NT\$ 1,000 Per Bottle

紅白酒/Wine/ワイン 每瓶 NT\$ 500 Per Bottle

以上價格須外加 10%服務費/All prices are subject to10%service charge/

料金の他に 10%のサービス料を加算させていただきます