

# 京華煙雲

## 胡同珍饈 (海鮮)

## 胡同珍饈 (鮮肉)

## 首重羹湯

**生菜鮮蝦鬆** 中国ハム、ホタテと冬瓜蒸し NT.390  
Minced Shrimp Wrapped with Lettuce  
鮮蝦仁、荸薺等同炒，以生菜包著吃，清爽不膩。

**百花釀油條** 中華のあげパンと海老XOソース炒め NT.280  
Spicy Minced Shrimp Stuffed in Deep-Fried Dough Sticks  
新鮮蝦茸釀油條，佐XO干貝醬，韭黃快炒私房菜。

**蒜茸蒸鮮蝦** 海老の蒸し物ガーリック風味 NT.360  
Steamed Shrimp with Minced Garlic  
新鮮白蝦淋上特製蒜蓉調味，香氣四溢，鮮甜。

**岩鹽鮮蝦** 海老の岩塩漬けハーブ風味 NT.360  
Dry-sauteed Shrimp with Rock Salt  
新鮮白蝦半剖輕灑玫瑰鹽乾煎，吃得到鮮甜美味。

**避風塘鮮蝦** 海老のヒリカラ炒め NT.340  
Deep-Fried White Shrimp, Stir-Fried with Spices  
新鮮白蝦酥炸與豆酥、蒜酥、蔥、辣椒同炒，微辣，鮮味香宜酒。

**果津蝦球** 炸め海老のマヨネーズ和え NT.320  
Deep-Fried Shrimp Balls with Home-made Mayonnaise  
嚴選草蝦去殼，酥炸至金黃，搭配自製健康法式芥菜醬調合而成，美味無負擔。

**軟殼蟹** (鹹酥、香辣)ソフトシエルの唐揚げ NT.380  
Crab with Pepper Salt  
鹹酥的鮮香，香辣的下飯，吃香配辣任君選擇。

**蟹黃豆腐** 豆腐のカニ味噌炒め NT.280  
Fried Tofu with Crab Egg  
手工芙蓉豆腐先炸至金黃，再以蟹黃同燒，招牌菜。

**鮮蝦粉絲煲** 黒胡椒味付けの海老の煮込み NT.360  
Fresh Shrimps with Mung Bean Noodle  
新鮮白蝦搭配寬粉絲條，與蔬菜料調和，加入砂鍋內，小火慢燉，濃香美味。

**老酒醉三鮮** 豚霜降り肉とえびとイカの炒め物 NT.280  
Pork, Shrimp and Squid Stir-Fried with Sesame Sauce and Rice Wine  
雪花肉、蝦仁、花枝肉與麻油、米酒大火快炒鮮脆可口。

**梅汁彩雞球** 鶏の梅ソース炒め物 NT.260  
Diced Chicken Stir-Fried with Plum Juice  
梅子汁與雞丁拌炒，酸甜味，小孩最愛。

**宮保雞丁** 鶏肉とカシューナッツの炒め物 NT.260  
Spicy Gongbao Diced Chicken  
看似平凡，有的是鍋邊香，辣而不嗆，甜而不膩才是真功夫。

**蔥油芋艿雞** 鶏肉とタロイモの炒め物 NT.260  
Chicken, Taro Paste Stir-Fried with Green Onion  
大甲芋頭用來燒雞，入口即化，回味無窮。

**百合菲力牛** 百合と牛肉の煮込み NT.380  
Stir-Fried Beef with Lily Gorm  
鮮百合、菲力牛肉佐黑胡椒醬汁，百合養生，牛肉滑嫩。

**岩鹽雪花豬** 豚肉の岩塩漬けハーブ風味 NT.300  
Sliced Pork Prepared with Rock Salt and Herbs  
只因我們嚴選食材，珍貴的松坂雪花豬肉，僅佐以玫瑰岩鹽，不另加調味，吃的是豬肉的鮮甜原味。

**五更腸旺鍋** 豚モツの辛口炒め NT.220  
Pork Intestines fire pot  
油製大腸頭搭配鴨血及酸菜絲，微辣，是一道下飯的好料理。

**乾煸松坂肉** 揚げ松坂肉 NT.280  
Pan-Fried Pork Cheek with Salty Vegetable  
松坂肉以乾煸方式料理，功夫菜，配點老鹹菜再適合不過。

**蔥爆羊肉** ネギと羊肉の炒め物 NT.280  
Stir-Fried Lamb with Green Onion  
經典羊肉料理，北方菜必不可少。

**蔥爆牛肉** ネギと牛肉の炒め物 NT.260  
Stir-Fried Shredded Beef with Green Onion  
採用鮮牛肉切絲調味，搭配青蔥大火快炒而成。

**東北酸白鍋** 豚肉の白菜鍋 NT.340 NT.580  
Pickled Cabbage and Streaky Pork Soup  
自製酸白菜（非台灣酸菜）、台全五花肉，酸白菜鍋愈燉愈好喝。

**砂鍋老豆腐** 豆腐のスープ NT.290 NT.520  
Aged Tofu Soup in Casserole  
凍豆腐、火腿、干貝與高湯同煮，湯濃鮮香。

**娃娃菇菇鍋** 白菜ときのこの鍋物 NT.240 NT.360  
Mushroom and Vegetable Hot Pot  
俗稱娃娃菜的高山大白菜苗和多種菌菇類組合而成的美味湯頭。

**碧綠海鮮羹** 五目海鮮のスープ NT.320 NT.560  
Seafood Soup with Green Spinach  
什錦海鮮料與菠菜汁調製而成的晶瑩一起合煮，湯醇鮮美。

**剝皮辣椒雞** 烏骨鶏のチリスープ NT.320 NT.560  
Braised Black Skin Chicken with Clam and Skinless Chili Soup

烏骨雞、剝皮辣椒、蛤蜊一同熬煮，湯鮮味美，會回甘哦！  
**松菊魚片湯** 鯛と菊のスープ NT.280 NT.420

**Sliced Fish Fillet with Thousand Years Egg and Chrysanthemum Soup**  
松花皮蛋，鮮黃的菊花、鮮嫩魚片組合而成的好湯頭。

**淮山蛤排湯** NT.280 NT.420  
アロエと蛤と豚肉のスープ

**Spare Ribs with Clam and Chinese Yam Soup**  
新鮮日本山藥、排骨、蛤蜊熬煮，少一份油膩多一份清甜。

**京華人蔘雞** 人蔘チキン NT.720  
Ginseng Chicken Soup

採用嚴選人蔘及放山土雞，加入天然食材，經主廚調理精燉而成，肉質鮮嫩細膩，原汁原味；雞精完整無流失，為一道養生調理佳餚。

TEL:04-2372 5066 FAX:04-2372 5075 台中市西區五權七街57號

# 京華煙零

## 京味鴨料理

## 御膳春夏佳餚

## 手工私房冷菜

### 香酥櫻桃鴨腿

NT.350

Crispy duck legs クリスピーダックレッグ  
鴨腿先蒸後炸，搭配手工鴨餅皮、小黃瓜或蔥段。

### 香酥鴨

NT.980

加價168香酥鴨兩吃  
Crispy fried duck with green onion & Bun  
ネギやパンで揚げ鴨  
嚴選鴨隻，透過層層烹調方式，口感豐富。推薦香酥鴨兩吃，不容錯過的選擇

### 黃金蟲草鴨

NT.800

Caterpillar fungus with duck and pork soup  
鴨混合ボクナツクルスープとキタヒラ菌  
嚴選番鴨、黃金蟲草、金華火腿、豬腳等燉四小時，湯味鮮美肉質軟嫩

### 煙燻櫻桃鴨胸

NT.290

Smoked duck breast スモーク鴨胸肉  
鴨肉入口軟嫩，芳香四溢，搭配生菜食用最佳開胃菜

### 杏菇櫻桃鴨

NT.300

Oyster mushroom duck ヒラタケのアヒル  
櫻桃鴨肉片、杏鮑菇、特調海鮮醬一起爆炒起鍋時，再加入九層塔添入香氣。

### 京華釜燒鴨

NT.300

炒めエシヤロット桜の鴨胸肉  
Beijing style braised duck  
櫻桃鴨胸肉片與洋蔥、黃豆芽搭配調醬汁一起烹煮，鴨肉肉質鮮嫩，醬汁下飯。

### 五更鴨肉鍋

NT.300

漬け唐辛子の鴨鍋  
Spicy duck hot pot  
櫻桃鴨肉片、鴨米血、酸菜片、辣椒醬，一同燉煮香辣夠味十分下飯。

### 東北鍋包肉

NT.300

肉の北東ポットパッケージ  
Northeast pot package of meat  
使用梅花肉片、彩椒與特調酸甜醬汁一起拌炒而成，外酥內嫩，酸甜可口。

### 菌菇燴腐竹

NT.260

ゆばと調理キノコを調理するために油を追加します。  
Add soy sauce to cook Tofu skin and cooked mushrooms

腐竹與黑、白木耳、秀珍菇...等與純釀醬油一同燴煮，菌菇的清脆與腐竹的口感，一同美味上桌。

### 鄉村地三鮮

NT.220

中国北部スタイルのピーマンとナスとジャガイモのための煮物  
Simmered for green peppers and eggplant and potatoes of Chinese North Style  
北方風味菜由三種當季蔬菜：青椒與茄子和馬鈴薯，一起燴煮，是健康的好選擇。

### 醋椒川丸子

NT.280

四川唐辛子酢のミートボール  
Meatball of Sichuan pepper vinegar  
手作肉丸子加粉絲、木耳絲、筍絲、酸辣醬汁，一起燴煮而成，多重享受的美食饗宴。

### 酸辣土豆絲

NT.220

辛くて酸っぱいポテトの絹  
Hot and sour potato silk  
猛火快炒馬鈴薯絲，拌炒酸辣可口的醬汁，十分開胃。

### 春筍燴雞湯

NT.360

筍は、チキンスープを煮込み  
Bamboo shoots stewed chicken soup  
筍脆肉嫩湯鮮味美，清爽的色澤搭上濃郁的雞汁，簡單滋味，令人留戀，是春天限定湯品。

### 醬蹄子

NT.260

豚足の冷製  
Stewed pig knuckle with soy sauce  
上等黑豬肉，慢火滷製，冰鎮後捲起切成薄片，口感細緻，回味無窮。

### 老滷汁醬鴨

NT.290

アヒル肉の煮込み  
Traditional Stewed Duck  
肥鴨以老滷汁煮熟，以古法提煉，爽口，味道濃郁老練。

### 椒麻山東雞

NT.290

地鶏のヒリカラ煮  
Stewed boneless Chicken Leg with shredded Cucumber  
土雞腿滷後去骨，切絲拌入自製椒麻山東醬，配上小黃瓜，絕配！

### 黃酒漬醉雞

NT.300

紹興酒味付けの鶏モモ  
Chicken Leg Fermented with Yellow wine  
上等黃酒醃漬土雞腿，酒香肉嫩，令人難以忘味。

### 泡椒牛肉卷

NT.300

牛筋のオードブル  
Stewed Beef and Tendon with Chili  
牛腱與上等牛肚和牛筋，包捲滷製而成，用過橋吃法，微辣的招牌菜。

### 風味燻中卷

NT.260

燻製イカ  
Smoked Squids with Lettuce  
新鮮中卷經多道工序煙燻而成，佐和風醬食用，風味無可挑剔。

TEL:04-2372 5066 FAX:04-2372 5075 台中市西區五權七街57號

# 京華煙雲

主廚私房料理

經典北方風味

經典北方風味

**甘鍋羊** NT.300

ラムのテンダーロインと唐辛子の炒め物  
Stir-fried spicy goat tenderloin  
羊里肌與乾辣椒快炒而成，香辣下飯好過癮。

**鍋巴 G G 叫** NT.260

鍋巴（おこげ）にチキン・竹の子と海鮮の煮込みソースかけ  
Crispy rice with bamboo and chicken with chef made seafood sauce  
鍋巴、雞丁和玉米筍與特製海鮮醬燉煮而成，淋上醬汁時發出 G G 叫的聲音。

**金莎豆腐** NT.220

豆腐の黃身衣揚げ  
Crispy Tofu with Salty Egg  
豆腐酥炸金黃，再與鹹蛋黃一同拌炒，鹹香入味。

**辣炒八鮮** NT.280

海老、チキン、豚ガツなど唐辛子の炒め物  
Spicy Stir-Fried Mix With Broad-Bean Sauce  
鮮蝦仁、雞肉、豬肚、筍丁...等八種嚴選上等食材，與辣豆瓣快炒而成。

**砂鍋牛三件** NT.300

牛肉、牛すね、トリッパとすいとんの北京ソース煮  
Beef Shank, Tripe & Tendon Gnocchi  
牛腱肉與牛肚和牛筋跟手工揉製麵疙瘩燉煮而成，濃郁的北方味不可錯過。

**福建炒麵** NT.220

海鮮やきそば  
Fujian Style Seafood Noodles  
以黃麵及米粉加入海鮮、雞蛋一同拌炒後加入海鮮高湯熬煮，香氣逼人。

**九尾雞湯** NT.360

鶏からスープ  
Hairy Uraria Chicken Soup  
老鷹的九尾草熬煮雞湯，湯鮮味美。

**蟲草梨子燉排骨** NT.280

冬虫夏草と梨煮込んだ豚カルビ  
Caterpillar Fungus with Pear and Pork Ribs Soup  
黃金蟲草、排骨、雪梨一起燉煮而成，清爽的湯頭，潤肺養生。

**御膳烤方** NT.360

豚肉とにんじくの紹興酒煮込み  
Traditional Stewed Pork  
精選一頭豬隻僅有的兩份黃金比例五花肉，使用純釀醬油，肥而不膩，入口即化。

**京華豬子腩** NT.88/支

スペアリブのハーブ風味  
Stewed Spare Ribs with Chinese Herbs  
精選豬子腩搭配數十種中藥材精燉6小時，中藥香醇，鮮嫩經典手工菜。

**核桃鴨酥** NT.300

アヒル肉とクルミの蒸し揚げ  
Duck and Walnut Wrapped with Pumpkin Bun  
京華煙雲私房菜料理，鴨肉與核桃，加入獨家秘方，先蒸後炸，搭上手工南瓜餅皮，絕配！

**蜜汁火腿** NT.320

湖南風中國ハムの蒸し物（パン添え）  
Honey Ham Wrapped with Square Pastry  
家鄉火腿的代表作，搭配四方餅而食，大宴小酌皆宜。

**京醬肉絲** NT.290

千切り肉の京味噌仕上げ  
Shredded Pork with Beijing Sauce  
道地北方風味，豬里肌絲燻炒甜麵醬，與手工餅皮搭配，風味一絕！

**鍋榻豆腐** NT.240

豆腐のチキンスープ煮込み  
Crispy Tofu with Steamed Egg  
豆腐酥香，滑蛋鮮嫩，手路菜

**醬爆核桃雞** NT.260

鶏肉とクルミの甘味噌炒め  
Stir-Fried Chicken with Walnuts and Soy Sauce  
去骨雞腿肉大火快炒核桃，微甜，香氣四溢。

**豆干牛肉絲** NT.260

牛肉と干し豆腐の炒め物  
Shredded Beef with Bean Curd  
豆干切絲，加入香芹、辣椒絲與牛肉絲，以猛火爆炒收汁，鍋香氣四溢，下酒配飯皆相宜。

**合菜戴帽** NT.260

（附料）ミックスベジタブルと豚肉のオムレツ  
Mixed Vegetables and Shredded Pork Covered with Omelet  
經典菜系，費工費時，可包餅食用。

**爛糊白菜** 白菜と豚肉のうま煮 NT.220

Cabbage with Shredded Pork and Bamboo Shoots,  
Braised in Chicken Broth Until Tender and Sprinkled  
with Shredded Ham and Cilantro  
大白菜切絲與肉絲、筍絲，用雞汁小火燻燒而成。

**它似蜜** 羊肉と海鮮の甘口ソース NT.280

Lamb with Hoisin Sauce  
羊里肌與甜麵醬同炒，略甜，御膳宮廷菜，據說為慈禧太后生前最喜愛的一道料理。

**羊肉酸白菜** 羊肉と白菜の煮込み NT.280

Stir-Fried Lamb with pickled Cabbage  
微辣，大宴小酌下酒菜，具有濃厚北方風味。

**桂花魚片** 白身魚のキンモクセイソース炒め NT.260

Stir-Fried Mandarin Fish Fillet with Osmanthus Sauce  
桂花醬與深海魚片同炒，色澤金黃，桂花香氣濃郁，口感層次豐富。

**抓炒魚片** 薄切り白身魚の炒め物 NT.260

Stir-Fried Fish Fillet  
北方菜特性，鮮魚片，掛糊，過油，快炒，酸甜醋溜味。

**百合魚片** 百合根と魚の薬膳 NT.280

Sliced Fish Stir-Fried with Lily Corm  
風味北方菜，新鮮百合搭配鮮魚，滋補養生。

**糟溜三白** 魚とチキンときのこの紹興酒煮込み NT.290

Stir-Fried Fish Fillet and Shredded Chicken  
with Shaohsing Wine  
魚片雞片大火爆炒，酒糟香四溢，經典私房料理。

**九轉肥腸** 豚モツの香味炒め NT.320

Pig's Intestines with Cilantro  
用的是新鮮大腸頭層層穿入，小火慢燻，燒至入味，吃的不只是一道菜，而是主廚的費心與火候。

**銀杏爛海參** 銀杏とナマコの薬膳 NT.280

Braised Sea Cucumber with Ginkgo  
嚴選海參，搭配百果用醇釀醬油燒，特別適合長輩們的健康佳餚

TEL:04-2372 5066 FAX:04-2372 5075 台中市西區五權七街57號