



| 台南永大旗艦館 |

| 地址 | 台南市永大路二段707號

| 電話 | 06-301-5888 | 傳真 | 06-301-5666

<http://tungyat.dondom.com.tw>

| 高雄店 |

| 地址 | 高雄市前鎮區瑞田街99號9樓

| 電話 | 07-822-5533 | 傳真 | 07-822-1818



东悦坊 Tong Yat Dim Sum Restaurant Since 2007 港式飲茶 經典港點 盛世饗宴

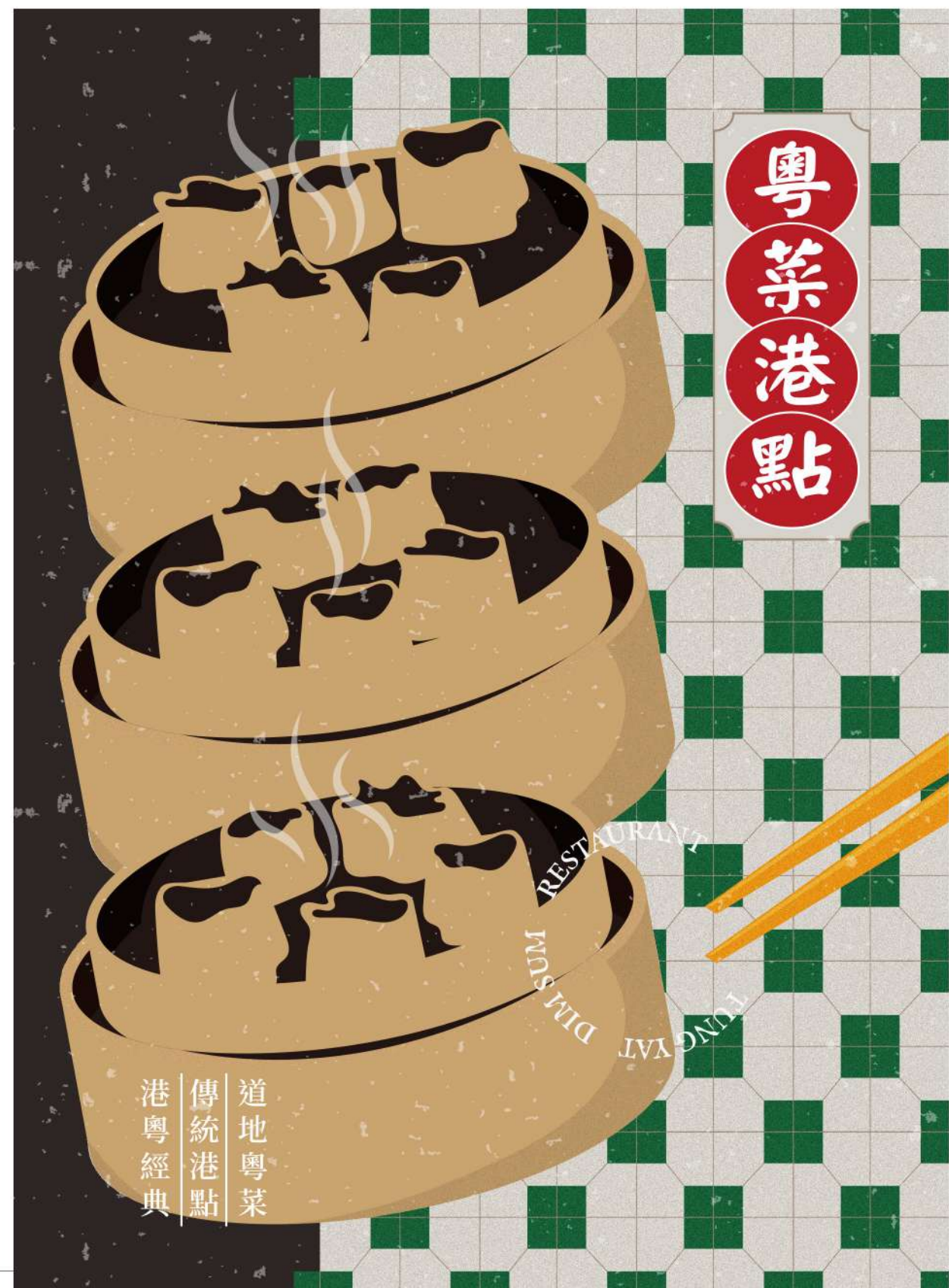
DELICACY

FLAVORS YOUR LIFE

香傳千里

06

2024年01月



道地粵菜
傳統港點
港粵經典

豐饒港點 · 煲香款宴

東悅坊提供中華經典粵式料理及港式飲茶點心，嚴選食材用料，並配合時節添加創意元素，讓各方賓客品嚐到創新、時尚、與眾不同的港式新風味。不僅食材講究，配合極致刀工，細膩盤飾，每道珍饈作工繁複，每口都能嚐到師傅精湛的料理真功夫，真誠為您獻上最精緻考究的美味珍品。

Tung Yat Cantonese Restaurant offers classic Cantonese Chinese cuisine and Dim Sum. Ingredients come from carefully selected ingredients that change with the seasons and creative style of the chefs, so that all of our guests enjoy the innovative, stylish and distinctive new Hong Kong-style cuisine.

With attention to fine ingredients, as well as knife skills and trained delicacy workmanship, clients will be able to experience the gourmet treasures and exquisite cuisine produced by our masters.

東悅坊は、中華の定番である広東風料理と香港風飲茶点心のレストランです。食材を厳選して、旬のアイデア要素を加え、お客様に新しく、おしゃれで、一風変わった香港風新風味を味わっていただけます。食材にこだわるだけでなく、究極の包丁技術、繊細な盛り付けで、どの料理にも手間暇をかけ、一口一口に料理人の素晴らしい技術が味わえます。ぜひ召し上がってください。

料理指導顧問
陳錫潘

注入最道地的港味！東悅坊港式飲茶特禮聘來自香港、服務過港台多間飯店餐廳、專精港點粵菜的「陳錫潘」蒞臨指導。

掌廚資歷超過50年，曾榮獲日本知名媒體採訪報導，廚藝更擄獲宋美齡與日本皇太后的喜愛，多次受到報章雜誌的專訪。

經他的妙手及創意，享受傳統與創新的融合，為東悅坊嶄開全新港粵食代。



粵菜

亦稱廣東菜，由廣州菜、潮州菜、客家菜、順德菜組成，是中國四大菜系之一。由於地理環境與經濟發展的原因，粵菜烹調用料範圍很廣，集眾家所長，自成一家，故有「天下所有食貨，粵東幾盡有之，粵東所有之食貨，天下未必盡也。」一說。粵菜的做法精細且複雜，烹調手法相當多元，其中以蒸、炒、煎、焗、燜、炸、煲、燉、扣等手法更是具有獨到的特色。為了讓顧客吃出食物的原味，一般會料理得比較清淡，也因此常使用清蒸的方式烹調食材，而配料的使用，也是為了讓食材能夠展現原始風味，較少使用香料，因此在粵菜中很少會有濃烈的味道。

由於廣州一帶是重要的貿易城市，因此促成料理的蓬勃發展。

粵菜的種類繁多且各具特色，在鬧區更是茶樓、酒店、餐館、小吃店林立，食品豐富，款式眾多，其中包含老火湯、點心、燒臘、快炒等更是遠近馳名的餐點，亦是深受眾多饕客喜愛的料理。

Cantonese cuisine, the food of Guangdong, comprises Guangzhou dishes, Chaozhou dishes, Hakka dishes, and Shunde dishes, ultimately reigning as one of the four main cuisines of China. With its local climate and flourishing economy, Cantonese cooking involves a wide range of techniques and ingredients, integrating the best methods into one kitchen. Hence the saying, "Of all the foods in the world, Cantonese cuisine leaves nothing out. Of all the dishes of Cantonese cuisine however, there are those that even the world has never seen". Cantonese cooking is intricate and complicated. It includes a vast array of cooking methods including steaming, stir frying, pan frying, baking, simmering, deep frying, braising, stewing, and even culturally unique ones such as "kou", which combines multiple methods into a delicate one of a kind process. To bring out the flavors of the natural ingredients, this cuisine generally features lighter dishes, and subsequently often relies on the steaming method of cooking. Similarly with flavoring, in order to allow the original essences of ingredients to shine, this cuisine rarely calls for spices, and that's why Cantonese cuisine rarely focuses on bold dishes.

Because the whole of Guangzhou serves as an important city for trade, the resulting cultural development has inspired the blossoming of its cuisine. Cantonese cuisine features many different types of dishes, all of which are very unique. In bustling areas for example, there are teahouses, hotels, restaurants, and concentrations of snack shops with an abundance of foods and a variety of product types, which include famous dishes such as simmered soups, dim sum, barbecued meats, and stir fries, making it a style of cuisine that is loved by all food enthusiasts.

粵菜は広東料理と称され、広州料理、潮州料理、客家料理、順德料理から成り立つ中国4大料理の一つです。地理環境と経済発展のため、粵菜の調理用材料は幅広く、それぞれ良い所が集まり自ら一家となりました。

粵菜の作り方は繊細かつ複雑で調理手法もかなり多く、その中で蒸(蒸気で加熱する)、炒(炒める)、煎(少量の油で両面焼く)、焗(スープ・酒・食材自身の汁気などで蒸し焼きする)、燜(スープや調味料を加えて蓋をし、弱火でじっくり煮込む)、炸(油で揚げる)、煲(土鍋に入れて弱火でじっくり煮込む)、燉(土鍋等に入れて弱火で長時間加熱する)、扣(器につめたものをひっくり返して盛り付ける)などの手法も独特な特色です。顧客に食べ物本来の味を食べていただくために普通は薄口に料理をしており、よく蒸し焼きの方法で食べ物を調理しています。また、配料の使用には食べ物本来の味が引き立つように香料の使用を比較的少なくしているため、粵菜は強烈な味付けのものが少ないのです。それに広州一帯は重要な貿易都市であるため、料理も著しく発展しました。粵菜の種類は数多く、またそれぞれ特色があり、繁華街、特に茶楼、酒店、レストラン、グルメが立ち並び、食品が豊富でバラエティ豊か、中でも、老火湯、点心、燒臘、快炒など遠くに名を馳せている食べ物もあり、食通たちに深く愛されている料理です。



蒸・炒・煎・焗・燜・炸・煲・燉・扣

粵菜烹調手法相當多元，具有獨到的特色。

美味

華平·囍/嫁/館 BANQUET 新世紀宴會式場

創新、領航、極致、榮耀

見證美麗誓言·幸福由此開啟

- 五星級廚師團隊，嚴制珍饈美饌
- 尊榮氣派格局，頂級創新設備
- 品味獨具的幸福氛圍

結婚是最幸福的事，走在紅毯那一天！
讓一切像詩裡紛飛的美麗章節！
永恆浪漫的完美婚宴。

創新、領航、極致、榮耀



永大·幸/福/館

~ B A N Q U E T ~

永康區新地標·全新宴會式場

創新、領航、極致、榮耀

經典再創不凡·見證幸福永恆

- 五星級廚師團隊，嚴製珍饈美饌
- 挑高宴會空間，頂級創新設備
- 奠定宴會式場新里程

華麗時尚風格建築，婚宴工商桌席、
大型活動舉辦最佳場所！

首創幸福天鵝空中纜車，真愛幸福從天降臨~





 **東東宴會式場**
Tung-Tung Banqueting hall

高雄·雲/頂/館
BANQUET

高雄首望婚宴的實現家

搶先預訂夢幻婚宴，致贈專屬尊榮禮遇

★ 台南最大『東東宴會式場』
婚宴集團打造！

夢幻法式浪漫圓型舞台

唯美晶瑩璀璨水晶燈飾

綺麗近360度港都美景

、兩岸十大名廚駐店服務



皇家膳事

Imperial Cuisine

皇家の食事

皇

銷魂烤鴨宴

膳

CANTONESE

一鴨三吃

CUISINE

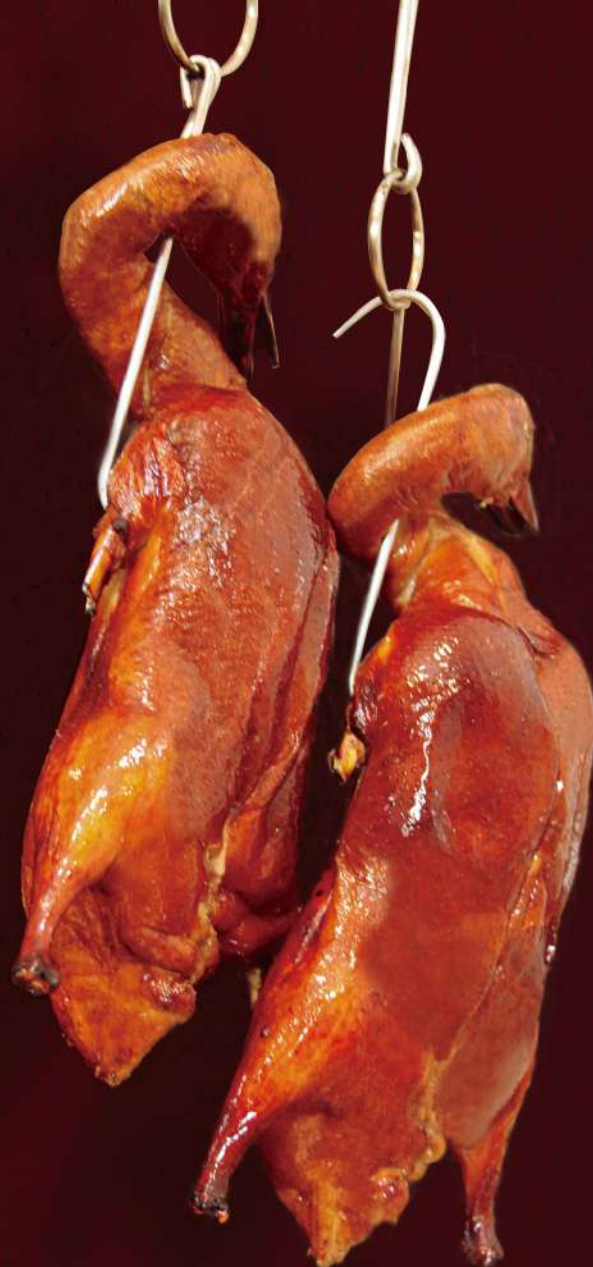
家

色香味俱全

事

風靡饕客圈的「東悅坊」銷魂烤鴨宴，一鴨多吃豐富美味。
嚴選每隻重達三公斤的肥美櫻桃鴨，爐烤出的烤鴨皮脆肉嫩，
滴著琥珀色肉汁，鴨脂香味四竄，色澤油亮絳紅，美得讓人移不開
視線，令人垂涎欲滴，師傅展現深厚刀法片鴨專業俐落，
餅皮包裹多汁鮮嫩片鴨，再搭配蔥段、小黃瓜、主廚特調甜麵醬，越嚼
越香，其他多吃作法更將烤鴨料理發揮到淋漓盡致，品嚐過讚嘆不已！

11 圖片僅供參考以實際出餐為主 | Photos for reference only | 写真はイメージです



經典
粵式

片鴨三吃

\$2080/份

Cantonese Style Sliced Duck Prepared 3 Ways
広東式ダックの3通り食い

一吃

蜜桃片皮鴨卷

二吃

1. XO鴨絲佐生菜

(二選一)

2. 乾鍋鴨骨架

三吃

1. 脆筍鴨架湯

(二選一)

2. 銷魂鴨粥

經典
粵式

半鴨二吃

\$1380/份

Cantonese Style Half Duck Prepared 2 Ways
広東式ハーフダックの2通り食い

一吃

蜜桃片皮鴨卷

二吃

1. XO鴨絲佐生菜

(四選一)

2. 乾鍋鴨骨架

3. 脆筍鴨架湯

4. 銷魂鴨粥

銷魂鴨粥



XO醬鴨絲佐生菜



乾鍋鴨骨架



脆筍鴨架湯



另酌收10%服務費 | Additional 10% service fee | 10%のサービス料を別にいただきます 12

皇家

膳事
御品之最

嫩似溶漿晶瑩凝脂，貴譽海味珍品之冠—鮑魚
精品點綴，讓細麵不在只是細麵。



鮑魚冷細麵
Abalone and Cold Noodles
あわびの細冷麵
\$160元/份

燒臘

之美
味蕾之巔

燒臘的起源自廣東，是中國粵菜經典佳餚之一
並在香港發揚光大，流傳至澳門、台灣等地，深受眾人愛戴。
燒臘二字可拆開解釋，「燒」字意味是烤的食物，因此「燒味」
一詞；而「臘」則是代表臘味。

燒臘三享

Triple BBQ Combo
燒味3品セット
\$560元/份



燒肉之美

Barbecued Roast

ロースト



燒臘雙享

\$420元/份

Double BBQ Combo
燒味2品セット



掛爐燒鴨

\$380元/份

Slow Roasted Duck
吊り下げローストダック



玫瑰油雞

\$320元/份

Rose Chicken
玫瑰油雞

燒臘之美

Barbecued Roast

ロースト



五味冰捲

5-flavors Cuttlefish in Master Stock
イカの五味ソースがけ

\$420元/份

脆皮燒肉

Crispy Grilled Pork
パリパリ焼肉

\$380元/份



蜜汁赤豔叉燒

Honey Roasted Barbecued Pork
蜜汁チャーシュー

\$320元/份

椒香口水雞

Chicken with chili oil sauce
花椒入りよだれ鶏

\$320元/份



清新前菜

Refreshing Appetizers

爽やか前菜



廣味雙腸拼盤

Canton-style Duo Sausage Platter
(Liver & Chinese Sausage)

中華サラミの2種盛り合わせ

\$350元/份



貴妃醉蝦

Liqueur Braised Shrimp
エビの紹興酒漬け

\$380元/份

清新

前菜

香鮮味美

涼菜是中華料理中不可或缺的一道佳餚。
製作涼菜料理考驗刀工精細、厚薄均勻
口味更必須要爽口脆嫩。
從選料到調理都必須耗費相當大的心力
因此每一道料理都是心血結晶。



胡麻高山海蜇捲

Sesame Jellyfish Rolls
ゴマとくらげ巻き

\$280元/份

鮮肉熱炒

Meat Delicacies

肉料理

鮮肉

熱炒

色味俱佳

透過大火快炒的料理方式，能將各種食材精華化為一道道上乘
佳餚，在中華料理中是相當具有代表性的料理手法。
蘇東坡說：「無竹令人俗，無肉令人瘦。」
肉的美味，使人難以忘懷。



匠燒丁骨牛小排

Braised Beef Bone-in Short Ribs with Brown Sauce
Tボーンビーフショートリブのグリル

\$560元/份

鮮肉熱炒

Meat Delicacies

肉料理

七味羊肋排 (2支) 微辣

Lamb Ribs with Seven Spice Rub (2 ribs)
七味羊スペアリブ(2つ、ピリ辛)

\$360元/份



梅干扣肉貓爪包

Cat-Paw Bun with Braised Pork
& Preserved Mustard Greens
干し高菜と角煮の猫の手まんじゅう

\$420元/份



水煮藤椒豬五花

Poached Pork Belly with Sichuan Pepper
豚バラ肉の藤胡椒水煮

\$350元/份

鮮肉熱炒

Meat Delicacies

肉料理

宮保雞丁

Kung-Pao Chicken
鶏肉とピーナッツの辛み炒め

\$320元/份



水煮牛肉

Sliced Beef in Chili Oil
ボイルドビーフ

\$400元/份



橙汁排骨

Pork Ribs with Orange Sauce
パーコーのオレンジソース添え

\$320元/份



芥藍牛肉

Beef and Chinese Broccoli
芥蘭菜と牛肉の炒め物

\$350元/份

海味熱炒

Seafood
海鮮

海味

熱炒
極品珍饈

料理海鮮是一門極其講究的功夫。
唯有精心挑選食材，輔以獨特烹調，才能留住專屬
海鮮的鮮甜口感。



水果時尚蝦球 (4入)

Deep Fried Prawn Balls Served
with Fruit
フルーツエビ団子
\$360 元/份

海味熱炒

Seafood
海鮮

黃金沙律鮮魚

Fish with Golden Salad
黃金サラダフィッシュ

\$400 元/份



樹子三角魚 (1隻)

Steamed Pony Fish with Pickled Cordia
コルディア ディコトマボニーフィッシュ

\$130 元/份



清蒸鮪魚

Steamed Chinese Drum
ホンニベの姿蒸し

\$430 元/份

海味熱炒

Seafood
海鮮



松露菌鮮蝦球

Black Truffle Shrimp
エビボールとトリュフ

\$430 元/份



鮮貝芋仔涵吉塔 3個/份

Tasty Bay Scallop, Taro, Sweet Potato Tarts (3 per serving)
生ホタテとタロイモとサツマイモタルト(1食分あたり3個)

\$360 元/份

海味熱炒

Seafood
海鮮



金銀蒜蓉蝦 4隻

Garlic Stuffed Shrimp
金銀にんにくエビ

\$340 元/份

碧綠醬燒蟹腿肉

Spoon Cabbage and Braised Crab Legs
with Brown Sauce
カニ足のグリーンソース焼き

\$420 元/份



蒜香蒸鮑魚

Steamed Garlic and Abalone
蒸しアワビニンニクソースかけ

\$160 元/只

金薯避風塘蝦 4隻

Potato Fried Shrimp
サツマイモとエビのチリソース和え

\$340 元/份



綠蔬脆嫩

Vegetable Dishes
野菜類

銀杏羅漢齋

Ginkgo Nut Buddha's Delight
銀杏と野菜の炒め物

\$280 元/份



蛤蜊滑絲瓜

Stir Fried Clams with Luffa
ハマグリとへちまの炒め物

\$320 元/份



樹子水蓮

Stir-fried White Water Snowflake Stems
with Pickled Cordia
コルディア ディコトマ スイレン

\$280 元/份



櫻蝦娃娃菜

Mini Tientsin Pakchoi
with Sergestid Shrimps
ミニ白菜と桜エビの炒め

\$280 元/份



秋茸拌花椰

Fried Mushroom with Broccoli
秋茸とカリフラワーの和え物

\$280 元/份



松露山藥蘆筍

Truffle Asparagus with Yam
トリュフ入り山芋とアスパラの炒め

\$300 元/份



季節時蔬 季節限定

Seasonal Vegetables (Season Supply)
旬の野菜炒め(季節限定)

時價 / Open Price / 時価



魚香茄子

Fish-Fragrant Eggplant
ナスとひき肉の炒め物

\$280 元/份



綠蔬脆嫩

Vegetable Dishes
野菜類



蠔油芥藍菜

Chinese Broccoli in Oyster Sauce
芥蘭菜のオイスターソース炒め

\$280 元/份

金沙山苦瓜

Bitter Gourd with Salted Duck Egg
ゴーヤの塩漬け卵黄炒め

\$250 元/份

金沙高山菜

Sauteed Cabbage and Salted Egg Yolk
塩漬け卵とキャベツの炒め物

\$220 元/份



蒜椒四季豆

Stir-fried green beans
いんげんの炒め物

\$280 元/份



皇級湯品

Soup
スープ



黑蒜頭排骨湯 (1人份)

Black Garlic Pork Rib Soup (1 Serving)
黒にんにく入りスペアリブスープ (1人前)

\$150 元/份



菌菇蟲草雞湯 (1人份)

Mushrooms Cordyceps Chicken Soup (1 Serving)
サナギタケのチキンスープ (1人前)

\$150 元/份



佛跳牆 (1人份)

Buddha Jumps Over the Wall (1 Serving)
佛跳牆 (1人前)

\$160 元/份



紅燒雪蛤瑤柱羹 (4人份)

Hasma & Scallop Thick Soup (4 Servings)
椎茸と筍のオイスターソース炒め (4人前)

\$400 元/份

皇級湯品

Soup
スープ

番茄茸菇鮮魚湯 (4人份)

Tomato and Mushroom Fish Soup (4 Servings)
トマトとキノコと魚介のスープ (4人前)

\$360 元/份



金碧海鮮羹 (4人份)

Golden Seafood Thick Soup (4 Servings)
海鮮たっぷりとろみ汁 (4人前)

\$400 元/份



蒜子松坂蛤蜊湯 (4人份)

Pork Neck & Clam with Garlic Soup (4 Servings)
ニンニク豚肉アサリスープ (4人前)

\$340 元/份



港式老火湯 (4人份)

Hong Kong Style Slow-Simmered Soup (4 Servings)
香港式老火湯 (4人前)

\$380 元/份



煲香香燒

Clay Pot Braise
鍋物

煲香
香燒
溫潤慢火

食材經細火慢煮後吸附湯汁，
濕潤綿密的口感，一口咬下，美味蔓延。
直入心坎的甜美滋味，縈繞心頭，
久久不能自拔。



上湯薑蔥焗螃蟹

Crab Baked with Ginger and Scallions
春雨とカニの生姜葱炒め

\$625 元/份

煲香香燒

Clay Pot Braise
鍋物



乾隆一品海皇煲

Emperor Qianlong's Seafood and Tofu Pot
海鮮豆腐煮込み

\$480 元/份



黑椒豬仔骨煲

Pepper Pork Rib Stew Pot
豚スペアリブの黒コショウ煮込み

\$400 元/份

三杯嬰筍杏菇煲

Claypot 3-Cups Baby Bamboo &
King Oyster Mushroom
タケノコとエリンギのサンバイ風味煮込み

\$330 元/份



鮮魷牛肉煲

新鮮イカの牛肉煮物
Tasty Braised Squid and Beef

\$420 元/份



草蝦粉絲煲

Prawns with Vermicelli
Noodles Clay Pot
エビと春雨の鍋

\$340 元/份



煲香香燒

Clay Pot Braise
鍋物

蟹黃蝦仁豆腐煲

Braised Tofu with Crab Roe and Shrimp
カニコとエビと豆腐の煮物

\$280 元/份

三杯豆腐煲

Braised Tofu with 3 Cups Sauce Clay Pot
砂糖醬油豆腐鍋

\$250 元/份

紅燒牛腩煲

Beef Stew Clay Pot
醬油牛筋肉鍋

\$380 元/份

粵式經典老菜

Classic Cantonese Dishes
伝統的な粵菜

粵式 經典老菜

粵菜代表的是一種文化、一種氣氛，
是一種渲染、一種和諧，更是一個民俗的象徵
粵菜代表海納百川的根基，取各家所長，靈活又善變，
用量精而細，配料多而巧，東悅坊傳承老師傅的經典手藝
再現粵式經典老菜風華。

乾煸栗子南瓜

Sautéed squash
焼き栗かぼちゃ

\$280 元/份

粵式經典老菜

Classic Cantonese Dishes

伝統的な粤菜

青龍炒大腸

Chili Stir-Fried with Manganji Green Pepper
and Pork Intestines
しし唐と豚もつのニンニク炒め

\$360 元/份



XO醬炒蘿蔔糕

Stir-fried Turnip Cake with XO Sauce
台湾風大根餅のXO醬炒め

\$280 元/份



乾鍋松坂爆菜乾

Stir-Fried Pork Neck and Dried Cauliflower
豚トロと干しカリフラワーの炒め物

\$360 元/份



五穀豐登

Rice and Noodles

ご飯・麺類

櫻蝦烏魚子炒飯

Cherry Shrimp and Karasumi Fried Rice
桜海老とカラスミのチャーハン

\$280 元/份



鹹魚雞粒炒飯

Chicken Fried Rice with Salted Fish
塩漬け魚と鳥肉のチャーハン

\$220 元/份



滑蛋牛 / 豬肉飯

Scrambled Egg Beef / Pork Rice
ふわふわ卵の牛丼 / 豚丼

\$280 元/份



XO鮮蝦廣炒飯

XO Sauce Shrimp Fried Rice
XO醬のエビチャーハン

\$260 元/份

五穀豐登

Rice and Noodles

ご飯、麺類

廣炒麵

Guangzhou Chow Mein
広東風焼きそば

\$260 元/份



金汁炒米粉

Fried Rice Vermicelli with Pumpkin
黄金ソース焼きビーフン

\$240 元/份



乾炒河粉 (牛/豬) \$230 元/份

Fried Flat Noodles (Beef/Pork)
フォー炒め(牛肉/豚肉)

羅漢燒伊麵 (素)

Fried Teriyaki Noodles (Vegetarian)
羅漢焼パスタ(ベジタリアン)

\$220 元/份



干燒蟹肉伊麵 \$240 元/份

Crab Fried Teriyaki Noodles
カニ肉パスタ

御品 珍寶港點

Dim Sum (Treasures of Imperial Cuisine)

香港風點心(御品)

御品

珍寶
美味撼動

點心是港式飲茶的重要特色之一

飲茶，顧名思義就是喝茶、品茗

而港式飲茶包含了茶與茶點，在粵語中形容飲茶為「一盅兩件」，

意旨一盅茶加上兩件點心。





魚翅灌湯包

Shark Fin Dumpling
ふかひれスープまん

\$160 元/份



紅油抄手 (6顆)

Sichuan Hot & Spicy Dumplings
汁なしワンタンのラー油炒め

\$180 元/份

蘿蔓百花龍鬚捲 (2入)

Deep-fried Minced Shrimp rolled in
Vermicelli with Lettuce
ロメインレタスそうめん巻き

\$160 元/份



紅寶石鮮蝦帶子餃

Shrimp and Scallop Red Yeast Dumplings
紅玉海老と帆立貝入り餃子

\$160 元/份



魚子壽司蝦

Fish Roe and Shrimp Sushi
魚卵寿司海老

\$160 元/份

珍寶港點 大點

Dim Sum (Big Sized Portions)
香港風點心(大点)



大理石黑芝麻流沙包 \$128 元/份
Black Sesame Custard Bun
ゴマまんじゅう



綠筍鮮蝦餃 \$128 元/份
Shrimp Dumplings
エビ餃子



蝦仁燒賣皇 \$128 元/份
Shrimp Shu Mai
エビシューマイ



韭菜香煎餅 \$128 元/份
Leek Pancakes
ニラおやき



鳳尾鮮蝦芋荔角 \$128 元/份
Deep Fried Taro Dumplings
with Shrimp
海老とタロイモの揚げ物

吉利炸蝦餅 \$128 元/份
Fried Shrimp Cakes
エビのフライ



蘿蔔絲酥餅 \$128 元/份
Shredded Daikon Pastry
大根のさっくりパイ

蘿蔔咖哩餃 \$128 元/份
Curry Turnip Puffs
大根カレーパフ



珍寶港點 大點

Dim Sum (Big Sized Portions)

香港風點心(大点)

百花脆皮腸粉

Crispy Donut Filled Rice Rolls
エビと湯葉ロールフライの米粉ロール

\$128 元/份



韭黃鮮蝦腸粉

Shrimp & Chives Rice Rolls
ニラとエビの米粉ロール

\$128 元/份



叉燒腸粉

Steamed Rice Roll with BBQ Pork
チャーシューの蒸し春巻き

\$128 元/份



腐皮鮮蝦捲

Bean Curd Shrimp Rolls
湯葉エビロール

\$128 元/份



金屋藏嬌

Fried Mochi with Golden Egg Custard
ココナツミルクの揚げ団子

\$128 元/份



芋絲脆笛酥

Radish Deep-fried Roll
里芋シガール

\$108 元/份



紅糖糍粑

Brown Sugar Glutinous Rice Cake
紅糖ジャガイモ入り中華餅

\$108 元/份



波蘿叉燒包

Pineapple Char Siu (BBQ Pork) Buns
メロンパンチャーシューまん

\$108 元/份



中點 珍寶港點

Dim Sum (Medium Sized Portions)

香港風點心(中点)

豆沙驢打滾

Red Bean Filling Mochi Sprinkling
with Mung Bean Powder
芋の春巻きフライ

\$108 元/份



珍寶港點 中點

Dim Sum (Medium Sized Portions)
香港風點心(中點)



寬粉金錢肚 \$108 元/份

Braised Tripe Strips
牛ハチノス煮込



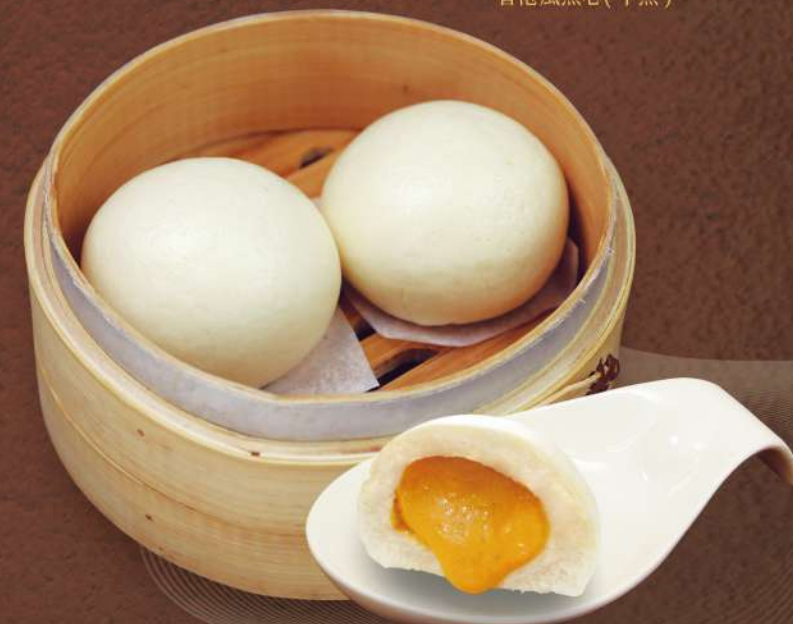
樹子蒸排骨 \$108 元/份

Steamed Ribs
樹子蒸しスペアリブ



瑤柱珍珠雞 \$108 元/份

Dried Scallop Lo Mai Gai
(Chicken Filled Sticky Rice)
貝柱と鶏の粽



黃金流沙包 \$108 元/份

Salted Egg Custard Buns
カスタードまんじゅう



酸菜蒸肥腸 \$108 元/份

Steamed Pig Gut with Pickled Mustard Green
酸菜モツ蒸し



五香鮮腐卷 \$108 元/份

Bean curd Roll with Five Spices
五香湯葉巻き



豆沙芝麻球 \$108 元/份

Red Bean Paste Sesame Rice Balls
あんことごま団子



松花叉燒酥 \$108 元/份

Barbecued Pork with Century Egg Pastry
チャーシューパイ

中點 珍寶港點

Dim Sum (Medium Sized Portions)
香港風點心(中點)

珍寶港點 小點

Dim Sum (Small Sized Portions)

香港風點心(小点)



家鄉鹹水餃 \$88 元/份

Fried Homemade Dumplings
水餃子



戀戀銀絲卷 (素) \$88 元/份

Silk Thread Rolls with Condensed Milk
揚げ網系ロール



蔥仔餅 \$88 元/份

Scallion Pancake
ネギあぶら餅



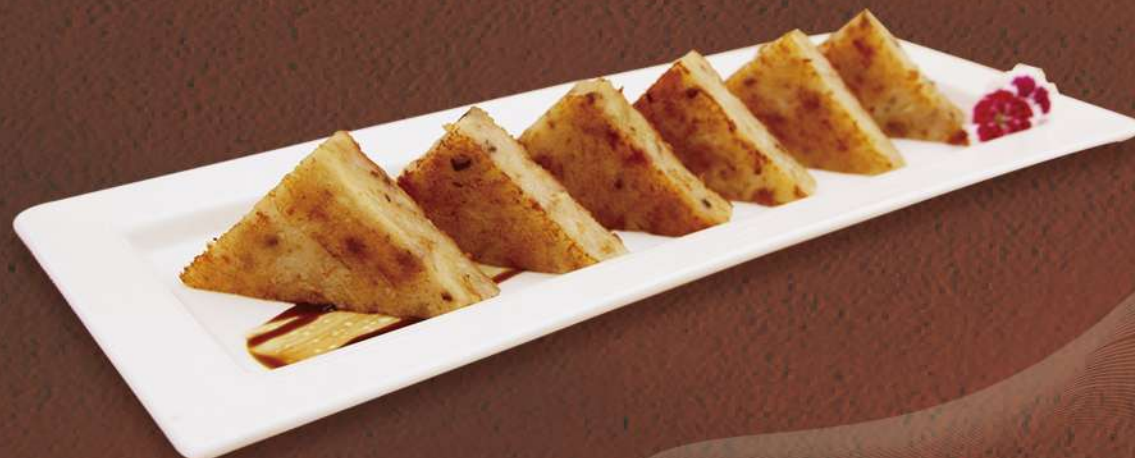
酥皮炸脆奶 (素) \$88 元/份

Crispy Fried Milk Pastries
ミルククリームサクサク春巻き

臘味蘿蔔糕

Turnip Cake
大根もち

\$88 元/份



珍寶港點 小點

Dim Sum (Small Sized Portions)

香港風點心(小点)



醬皇炆鳳爪 \$88 元/份

Chicken Feet Braised in Brown Sauce
鳳凰の爪



紫米珍珠丸 \$88 元/份

Purple Sticky Rice Balls
紫米の団子



蠔皇叉燒包 \$88 元/份

Barbecued Pork Buns with Oyster Sauce
チャーシューまん



五香栗芋糕 \$88 元/份

Chestnut Taro Rice Cake with Five Spices
五香栗芋菓子

珍寶港點 素食

Dim Sum (Small Sized Portions)

香港風點心(小点)

猴頭菇水晶餃 (素)

Crystal Dumpling with Lion's Mane
Mushroom Filling
ヤマブシタケのクリスタル餃子

\$108 元/份



杏鮑菇餃 (素)

King Oyster Mushroom Dumpling
エリンギ蒸し餃子

\$108 元/份



素蒸餃 (素)

Vegan Steamed Dumpling
ベジタリアン蒸し餃子

\$108 元/份



炸素春捲 (素)

Deep-fried Vegan Spring Roll
ベジタリアン春巻き

\$108 元/份



什菇絲瓜素腸粉 (素)

Vegan Steamed Dumpling
ベジタリアン蒸し餃子

\$108 元/份

甜點美食

Desserts

デザート

桂圓枸杞甜涼糕

Longan & Goji Berry Sweet Jelly
ドライ龍眼とクコ入りの蒸し菓子

\$88 元/份



紅棗桂圓銀耳露

Chinese jujube, Dry Logan & Snow Fungus
Dessert Soup
赤棗とドライ龍眼の白きくらげデザートスープ

\$88 元/份



甜點美食

Desserts

デザート



楊枝甘露

Mango Pomelo Sago
マンゴとグレープフルーツと
タピオカ入りデザート

\$108 元/份

香芒鮮奶酪

Mango Panna Cotta
マンゴープリン

\$88 元/份



芋香西米露

Taro & Tapioca in Coconut Milk
タロイモとタピオカのココナッツミルク

\$88 元/份

沁涼鮮果汁

Fruit Juices

ジュース



東悅坊嚴選新鮮蔬果，並採用世界頂級慢磨果汁機，
以慢磨的方式萃取果汁，留住原始的味道，不破壞營養素的成分，
完整保留食材的營養價值，原味美味同時兼顧。

小壺 / \$280 元 大壺 / \$380 元

新鮮潤喉

楊桃鳳梨鮮果汁

Star Fruit & Pineapple Juice
スターフルーツ・パイナップルジュース

健康天然

山藥鳳梨胡蘿蔔汁

Cinnamon-vine Pineapple & Carrot Juice
山芋・パイナップル・ニンジンジュース

濃郁純正

港式椰香奶露

Hong Kong Style Creamy Coconut Milk
with Tapioca
香港式ココナッツミルク

美味現榨・營養鮮果汁

季節現榨果汁

Freshly Pressed Seasonal Fruit Juice
季節の新鮮フルーツジュース

時價 / Open Price / 時価



中式茗茶

Chinese tea / 茗茶錄 \$30 元/人
(*自備茶葉，茶資酌收半價。)

港式飲茶由來

飲茶，源於廣州，為廣東文化之一大特點。港式飲茶的興起則源於20世紀中，港澳與廣州海上來往頻繁，人們習慣在出發或抵達香港時到岸邊的茶樓喝壺茶，吃幾件點心，港式飲茶文化因而逐漸興起。港式飲茶中，一般飲茶時間分為早市、午市及晚市，茶點也分為小點、中點、大點及品點，價格因飲茶時間及茶點而異。除了早午市外，部分茶樓也提供下午茶時段。

以往茶樓「售點員」會在胸前掛上個大盤，裡面裝有各式點心，在茶樓裡走動並高聲呼喊點心種類。而後逐漸以推車的方式，讓茶客可以招呼售點員或待推車經過時，選上幾碟點心，與桌邊親友一同品嚐。

The Origins of Hong Kong Style Teahouse

One of the great cultural characteristics of Guangzhou is tea. The rise of Hong Kong-style tea comes from Maritime development in the 20th century, where people would stop in Hong Kong to and from Macao, or Guangzhou. They would take a quick break before departure or during shore time to drink a pot of tea and eat a few snacks. Thus gradually developing the Hong Kong-style tea culture.

Dim Sum in general is divided by time into morning tea, lunch and dinner, as well as refreshments. Therefore they usually divided into different size categories such as, small, mid-size, big portions and dessert size. Because of this the price vary according to time and size of the refreshments. In addition some restaurants also offer afternoon tea.

In the past, Dim Sum restaurant staff would wear a tray filled with all kinds of snacks and delicacies shouting out what they had. Gradually the tray evolved into a pushcart, which allowed patrons to view and choose plates of snacks, along with family and friends at their respective tables.

香港飲茶由來

飲茶は、広州発祥の、広東文化の特徴です。香港風飲茶の始まりは20世紀です。香港と広州の海上の往来が頻繁で、人々は香港に出発あるいは到着するとき、岸部の茶楼でお茶を飲んで、いくつか点心を食べるのが習慣になっていました。香港風飲茶文化はこうやって盛んになりました。

香港風飲茶の中で、一般的な飲茶時間は朝、昼と夜に分けられます。点心も小点、中点、大点と品点に分かれます。価格は時間と点心によって違います。朝と昼以外、一部茶楼ではアフタヌーンティーもあります。

以前、茶楼「点心販売員」は胸の前に大きな皿をぶら下げていました。中にはいろいろな点心が入っていて、茶楼の中を歩き回り、点心の名前を叫んでいました。そのあとだんだんカートに変わり、客は販売員を呼ぶか、カートが通る時、点心を選んで、テーブルの友達と一緒に味わうようになりました。

府城食府

正宗台南料理
TRADITIONAL TAINAN FEAST

傳承 百年飲食文化 珍藏府城古早味

「府城食府」正宗台南料理，
匯集府城道地的美食及文化特色，
讓您慢食細品台南府城的過去與現在。

【府城食府榮耀】

- 經濟部台灣美食標章「Gourmet TAIWAN」優質餐廳
- 2011~2014年台南百家好店及2014百家好店金讚獎
- 連續三年入選觀光局台灣團餐大車拼團餐前十大特色餐廳
- 府城鮮蝦捲/擔仔麵-榮獲2012南市傳統美食
- 五柳虱目魚-榮獲兩岸美食文化論壇十大名點
- 府城南靖雞、台式紅燒魚翅羹、麻油雞米糕-榮獲經濟部臺灣好食
- 府城擔仔麵-榮獲2021中華美食文化交流國際論壇十大伴手禮
- 經濟部頒發2021【傳承臺菜餐廳】殊榮
- 經濟部頒發2023【當代臺菜餐廳】殊榮
- 2022~2023年蟬聯米其林指南必比登推介餐廳



台南總店 | 台南市安平區華平路152號 (備停車場) ● TEL : (06) 295-1000
台南新仁店 | 台南市仁德區大同路三段755號 ● TEL : (06) 288-1001

