



XI GARDEN
Chinese Cuisine

雙喜

傳承中式料理精髓與原創性

主廚團隊以精湛手藝打造細膩、典藏美味
演繹出味覺與視覺兼具的頂級饗宴



日月潭台茶18號紅玉

“SUN MOON LAKE” NO.18 PREMIER RUBY BLACK TEA
台湾日月潭紅茶「台茶18号-紅玉」

花蓮蜜香紅茶

“HUALIEN” HONEY SCENTED BLACK TEA
「花蓮」蜜香紅茶

石門鐵觀音

“SHIMEN” TIEGUANYIN TEA
石門鄉鉄観音

鹿谷凍頂烏龍

“LUGU TOWNSHIP” OOLONG TEA
鹿谷郷ウーロン茶

古樹普洱茶

PU'ER TEA
古木プーアル茶

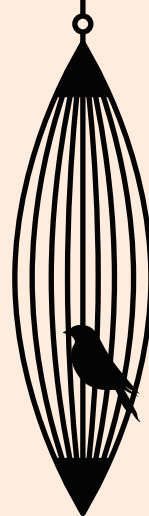
茉莉花香片

JASMINE TEA
ジャスミンティー

品茗



TEA
お茶類



NT\$ **80** 每位 PER PERSON お一人様



以上價格需另加收10%之服務費

All prices are subject to a 10% service charge.

上記価格にサービス料10%を別途頂戴いたします。

餐前小品



STARTER
餐前小品



杞子拌川耳

WOOD EAR MUSHROOMS WITH CHINESE WOLFBERRY

クコの実ときくらげ和え

NT\$ 220

肉醬豆皮絲

SHREDDED BEAN CURD SKIN WITH MEAT SAUCE

豆腐皮(スライス)のミートソース

NT\$ 220

XO醬海蜇花



JELLY FISH WITH XO SAUCE

クラゲのXOジャン和え

NT\$ 280

味醂喜相逢

SHISHAMO FISH WITH JAPANESE MIRIN SAUCE

ししゃものみりん漬け

NT\$ 280

五味鮮中卷

NERITIC SQUID WITH TAIWANESE FIVE-FLAVOR SAUCE

剣先イカの五味ソース

NT\$ 280

紹興醉雞腿

BONELESS CHICKEN DRUMSTICK MARINATED WITH

SHAOXING WINE

鶏もも肉の紹興酒漬

NT\$ 280

五香滷牛腱

FIVE-SPICE BRAISED BEEF SHANK

牛スネ肉煮込み

NT\$ 320

潮式滷水盤

CHIU CHOW STYLE MARINATED COMBINATION PLATE

中華潮州風煮込み

NT\$ 360



焦糖松阪肉

CARAMELIZED PORK NECK

松坂豚のキャラメル煮込み

NT\$ 460

以上價格需另加收10%之服務費

All prices are subject to a 10% service charge.

上記価格にサービス料10%を別途頂戴いたします。



焦糖松阪肉

CARAMELIZED PORK NECK

松坂豚のキャラメル煮込み

季節鮮蔬
旬の野菜
VEGETABLES

鮮炒五色蔬

WOK-FRIED ASSORTED VEGETABLES

野菜の五色炒め

NT\$ 380

時令季節蔬

SEASONAL VEGETABLES

旬野菜料理

NT\$ 380

作法選一

CHOOSE ONE OF THE FOLLOWING 調理方法は自由に選択できる

A. 清炒

WOK-FRIED 素炒め

B. 蒜炒

WOK-FRIED WITH GARLIC ニンニク炒め

C. 上湯

BOILING WITH CHICKEN STOCK 上湯 (シャンタン)

D. 金銀蛋

BOILING WITH CENTURY EGG AND SALTED EGG 金銀卵 (ピータン・塩卵)



乾扁四季豆 (附餅皮)

WOK-FRIED STRING BEANS

いんげんとひき肉の香り炒め“薄餅 (パオピン)”添え

NT\$ 420

金菇翡翠豆腐

DEEP-FRIED TOFU WITH ENOKI MUSHROOMS

豆腐のきのこあんかけ

NT\$ 420



松露琵琶豆腐

DEEP-FRIED TOFU WITH TRUFFLE SAUCE

トリュフ・枇杷豆腐

NT\$ 520

以上價格需另加收10%之服務費

All prices are subject to a 10% service charge.

上記価格にサービス料10%を別途頂戴いたします。



松露琵琶豆腐

DEEP-FRIED TOFU WITH TRUFFLE SAUCE

豆腐のきのこあんかけ

——主廚推薦——

雙喜港式片皮鴨 三吃

XI GARDEN ROASTED DUCK 3-WAY

廣東式ローストダック（三品）

NT\$ **2,800** / 一隻 Whole 一羽

一吃。片皮鴨搭配捲餅

SLICED DUCK WRAPPED WITH PANCAKE

その一、薄餅（パオピン）に巻いて食べる。

二吃。作法選一

CHOOSE ONE OF THE FOLLOWING

その二、下記から一つお選びください

生菜包XO醬鴨鬆

STIR-FRIED MINCED DUCK MEAT SERVED WITH LETTUCE

生野菜とダックそぼろのXOジャン炒め

銀芽炒鴨絲

STIR-FRIED SHREDDED DUCK MEAT WITH BEAN SPROUTS

ダック肉ともやしの炒め物

紅燒杏菇炒鴨甫

*STIR-FRIED DUCK MEAT AND KING OYSTER MUSHROOMS
WITH HOMEMADE SAUCE*

エリンギとダックのしょうゆ煮込み

三吃。作法選一

CHOOSE ONE OF THE FOLLOWING

その三、下記から一つお選びください

薑絲鴨骨粥

DUCK BONE CONGEE WITH SHREDDED GINGER

ショウガ風味のダック粥

鴨骨冬粉湯

DUCK BONE SOUP WITH GLASS NOODLES

ダック出汁の春雨スープ

芋香米粉鴨骨湯

DUCK BONE SOUP WITH TARO AND RICE VERMICELLI

里芋とビーフンのダック出汁スープ

請於二日前預訂

A TWO-DAY ADVANCE NOTICE IS REQUIRED.

2日前に予約してください

以上價格需另加收10%之服務費

All prices are subject to a 10% service charge.

上記價格にサービス料10%を別途頂戴いたします。





當紅脆皮雞

DEEP-FRIED CRISPY CHICKEN
鶏のパリパリ焼き

NT\$ 600 / 半隻

豬肋排

DEEP-FRIED PORK RIBS

NT\$ 480

醬汁選一 CHOOSE ONE OF THE FOLLOWING 調理方法は自由に選択できる

鎮江/橙花/京都/椒鹽

CHINKIANG VINEGAR SAUCE / ORANGE SAUCE / SWEET AND SOUR SAUCE / SPICED SALT

ポークスペアリブ(鎮江ソース/オレンジソース/京風風味/塩コショウ)



白菜獅子頭

BRAISED PORK MEATBALL WITH CABBAGE IN BROWN SAUCE

NT\$ 520

白菜の中華肉団子

蔥燒嫩子排

BRIASED PORK RIBS WITH SCALLION

NT\$ 580

葱焼きポークスペアリブ

蘇杭無錫骨

WUXI STYLE SWEET AND SOUR PORK RIBS

NT\$ 580

蘇杭無錫スペアリブ

涮刷肥牛肉

BLANCHED SLICED BEEF

NT\$ 580

ニンニク風味の茹で牛肉

醬汁選一 CHOOSE ONE OF THE FOLLOWING 調理方法は自由に選択できる

薑蔥/叻沙

GINGER AND SPRING ONION / LAKSA

(ショウガ・葱風味/ラクサ風味)

醬燒牛小排/羊小排

PAN-FRIED BEEF SHORT RIB / LAMB CHOP

NT\$ 280 / 件

照り焼きラムスペアリブ/ビーフスペアリブ

醬汁選一 CHOOSE ONE OF THE FOLLOWING 調理方法は自由に選択できる

紅酒醬/黑椒汁/椒鹽

RED WINE SAUCE / BLACK PEPPER SAUCE / SPICED SALT

赤ワインソース/黒胡椒ソース/塩こしょう



爐烤和牛頬

ROASTED WAGYU BEEF CHEEK

NT\$ 380 / 片

ロースト和牛ほほ肉

醬汁選一 CHOOSE ONE OF THE FOLLOWING 調理方法は自由に選択できる

紅酒醬/黑椒汁

RED WINE SAUCE / BLACK PEPPER SAUCE

赤ワインソース/黒胡椒ソース

精選肉品

MEAT
おすすめ肉類



以上價格需另加收10%之服務費

All prices are subject to a 10% service charge.

上記価格にサービス料10%を別途頂戴いたします。

綜合海鮮

SEAFOOD
海鮮料理

大明蝦

JUMBO PRAWN WITH SHELL
車海老

NT\$ 380 / 一隻

作法選一

- A. 椒鹽焗 🌶️
- B. 乾燒
- C. 蒜茸粉絲蒸
- D. 上湯鮮蔬

CHOOSE ONE OF THE FOLLOWING

調理方法は自由に選択できる

BAKED WITH SPICED SALT 塩胡椒の蒸し焼き

BRAISED から焼き

STEAMED WITH MINCED GARLIC AND GLASS NOODLES

春雨のニンニク蒸し

STEAMED WITH CHICKEN STOCK AND VEGETABLES

上湯（シャンタン）野菜

明蝦球

KING PRAWNS
海老ボール

NT\$ 760

鮮帶子

FRESH SCALLOPS
ホタテ

NT\$ 760

石斑件

GROUPE
ハタ

NT\$ 760

以上海鮮作法選一

- A. 豉椒炒
- B. XO醬炒
- C. 蘆筍炒 🌶️
- D. 西芹炒

CHOOSE ONE OF THE FOLLOWING

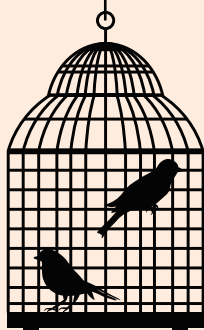
調理方法は自由に選択できる

STIR-FRIED WITH BLACK BEAN SAUCE 豆鼓醬炒める

STIR-FRIED WITH XO SAUCE XOジャン炒める

STIR-FRIED WITH ASPARAGUS アスパラガス炒める

STIR-FRIED WITH CELERY セロリ炒める



以上價格需另加收10%之服務費

All prices are subject to a 10% service charge.

上記価格にサービス料10%を別途頂戴いたします。



石斑件
GROUPE
ハタ



龍蝦撈麵

LIVE LOBSTER TOSSED "LO MEIN" NOODLES
イセエビの和えそば

NT\$ 1,200 / 半隻

龍蝦撈飯

LIVE LOBSTER AND CRISPY RICE PUFF POACHED
IN SUPERIOR LOBSTER STOCK
伊勢海老の出汁茶漬け（揚げ飯）

NT\$ 2,800 / 一隻

内容物：香檳茸/帶子/花生/芫荽

WITH SHAMPIGNON MUSHROOMS / SCALLOPS / PEANUTS / CORIANDER
アガリクス茸/ホタテ/落花生/コリアンダー

黃魚

YELLOW CROAKER
フウセイ

NT\$ 520 / 隻

午仔

FOURFINGER THREADFIN
ツバメコノシロ

NT\$ 520 / 隻

馬頭

TILEFISH
甘鯛

NT\$ 900 / 隻

活龍虎班

LIVE HYBRID TIGER GIANT GROUPE
タイガーグルーパー（鮮魚）

NT\$ 1,800 / 隻

作法選一

CHOOSE ONE OF THE FOLLOWING 調理方法は自由に選択できる

A. 清蒸

STEAMED 蒸す

B. 乾煎

PAN-FRIED 乾煎り

C. 紅焼

BRAISED 煮込み

以上價格需另加收10%之服務費

All prices are subject to a 10% service charge.
上記価格にサービス料10%を別途頂戴いたします。



生猛
海鮮



SEASONAL
SEAFOOD
旬の海鮮

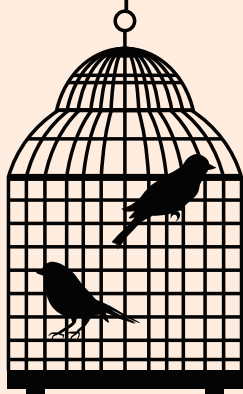
龍蝦撈麵

LIVE LOBSTER TOSSED "LO MEIN" NOODLES
イセエビの和えそば



煲仔砂鍋

CANTONESE
CLAY POT
土鍋煮込み



麻婆豆腐煲



MAPO TOFU IN CLAY POT

麻婆豆腐の土鍋煮込み

NT\$ 380



蟹粉豆腐煲

BRAISED TOFU WITH CRAB ROE IN CLAY POT

豆腐とカニの土鍋煮込み

NT\$ 420

鹹魚豆腐煲

BRAISED TOFU WITH SALTED FISH IN CLAY POT

塩漬けの魚と豆腐の土鍋煮込み

NT\$ 420

魚香茄子煲

BRAISED EGGPLANT WITH MINCED PORK IN CLAY POT

魚とナスの土鍋煮込み

NT\$ 420

瑤柱什菜煲(湯)

ASSORTED VEGETABLES WITH CONPOY IN SOUP

干し貝柱と野菜の土鍋煮込み

NT\$ 560

蝦丸豆腐煲(湯)

SHRIMP BALLS AND TOFU IN SOUP

えび団子と豆腐の土鍋煮込み

NT\$ 620



海皇豆腐煲

BRAISED SEAFOOD AND TOFU IN CLAY POT

海鮮豆腐の土鍋煮込み

NT\$ 760

以上價格需另加收10%之服務費

All prices are subject to a 10% service charge.

上記価格にサービス料10%を別途頂戴いたします。



海皇豆腐煲

BRAISED SEAFOOD AND TOFU IN CLAY POT

海鮮豆腐の土鍋煮込み

廣式生麵/米粉/河粉 (湯)

NT\$ **380/位**

NOODLES / RICE VERMICELLI

FLAT RICE NOODLES (SERVED WITH SOUP)

広東風麵 / ビーフン/河粉きしめん

配料選一

CHOOSE ONE OF THE FOLLOWING 具材を一品お選び下さい

A. 綜合海鮮

ASSORTED SEAFOOD 総合シーフード

B. 牛肉

BEEF 牛肉

港式粥品

NT\$ **380/位**

CANTONESE STYLE CONGEE

香港スタイルのお粥

配料選一

CHOOSE ONE OF THE FOLLOWING 具材を一品選んで下さい

A. 滑蛋牛肉

BEEF WITH RUNNY EGG 滑りやすいエッグビーフ

B. 瑤柱帶子

SCALLOPS AND CONPOY 干し貝柱とホタテ

C. 薑絲魚片

FISH FILLET WITH SHREDDED GINGER 生姜魚の切り身

D. 鮑魚雞絲

SLICED ABALONE AND SHREDDED CHICKEN

アワビチキンシュレッド

瑤柱糙米雞粥 (請於二日前預訂)

NT\$ **900**

CANTONESE STYLE BROWN RICE CONGEE

WITH CHICKEN AND CONPOY (A TWO-DAY ADVANCE NOTICE IS REQUIRED.)

ホタテと玄米のお粥 (2日前に予約してください)

蟹肉乾燒伊麵

NT\$ **460**

BRAISED E-FU NOODLES WITH CRAB MEAT

カニのドライ焼きそば

星洲炒米粉

NT\$ **460**

SINGAPORE FRIED RICE VERMICELLI

シンガポール・ビーフン

上海菜飯

NT\$ **460**

SHANGHAI VEGETABLE RICE WITH MINCED PORK

上海炊き込みご飯

乾炒河粉

NT\$ **480**

FRIED "CHOW FUN" FLAT RICE NOODLES

中華風焼ききしめん

配料選一

CHOOSE ONE OF THE FOLLOWING 具材を一品選んで下さい

牛肉/叉燒/海鮮

BEEF / PORK / SEAFOOD

(牛肉/チャーシュー/シーフード)

揚州炒飯

NT\$ **480**

YANGZHOU FRIED RICE

揚州チャーハン

生炒牛肉飯

NT\$ **480**

MINCED BEEF FRIED RICE

牛肉チャーハン

鹹魚炒飯

NT\$ **480**

SALTED FISH FRIED RICE

ハムユイ (塩漬け魚) チャーハン

以上價格需另加收10%之服務費

All prices are subject to a 10% service charge.

上記価格にサービス料10%を別途頂戴いたします。

粥
飯
麵
食



RICE & NOODLE

米面



風味湯品

SOUP
スープ

皮蛋魚片湯

SLICED FISH AND CENTURY EGG SOUP
ピータン魚肉スープ

NT\$ 240/位

絲瓜蛤蜊湯

LOOFAH AND CLAM SOUP
ヘチマとハマグリのスープ

NT\$ 240/位

莧菜豆腐羹

AMARANTH AND TOFU THICKEN SOUP
ヒユと豆腐のあんかけスープ

NT\$ 240/位

蟹肉南瓜羹

CRAB MEAT AND PUMPKIN THICKEN SOUP
カニカマと南瓜のあんかけスープ

NT\$ 320/位

韭黃瑤柱羹

CONPOY AND LEEK SPROUTS THICKEN SOUP
ホタテと黄ニラのあんかけスープ

NT\$ 320/位



雞精菊花盅

DOUBLE-BOILED CHICKEN SOUP WITH TOFU
菊花豆腐のチキンスープ

NT\$ 380/位

花旗蔘燉烏雞

DOUBLE-BOILED SILKIE SOUP WITH GINSENG
西洋人蔘の烏骨鶏スープ

NT\$ 380/位



天麻白芍燉烏雞

DOUBLE-BOILED SILKIE SOUP WITH GASTRODIA AND WHITE PEONY ROOTS
オニノヤガラ・芍薬の烏骨鶏スープ

NT\$ 380/位

鹿茸黨蔘燉豬腱

DOUBLE-BOILED TRADITIONAL CHINESE SOUP WITH PORK SHANK
鹿茸・党参・豚すね肉の煮込みスープ

NT\$ 380/位

以上價格需另加收10%之服務費

All prices are subject to a 10% service charge.
上記価格にサービス料10%を別途頂戴いたします。



雞精菊花盅

DOUBLE-BOILED CHICKEN SOUP WITH TOFU
チキンエッセンスと豆腐のスープ



瑤柱蘿蔔糕

STEAMED TURNIP CAKE WITH CONPOY

ホタテ大根餅

NT\$ **140**/個

菩提上素餃

STEAMED VEGETABLE DUMPLINGS

菩提ベジタリアン餃子

NT\$ **180**/3粒

蜜汁叉燒酥

BAKED BARBECUED PORK PASTRY

チャーシューパイ

NT\$ **180**/3個

金珠鹹水角

DEEP-FRIED GLUTINOUS RICE DUMPLINGS WITH MINCED PORK
AND DRIED SHRIMP

金朱塩水餃子

NT\$ **210**/3粒

荷香糯米雞

STEAMED GLUTINOUS RICE WITH CHICKEN WRAPPED IN LOTUS LEAF

ハスの葉ちまき

NT\$ **210**/3個



魚子蒸燒賣

STEAMED FISH ROE "SIU MAI" DUMPLINGS

魚卵のシュウマイ蒸し

NT\$ **210**/4粒

晶瑩鮮蝦餃

STEAMED PRAWN "HAR GOW" DUMPLINGS

海老餃子

NT\$ **270**/3粒



松露蛋白餃

STEAMED CRAB MEAT AND EGG WHITE DUMPLINGS WITH TRUFFLE

トリュフとカニ餃子

NT\$ **270**/3粒

以上價格需另加收10%之服務費

All prices are subject to a 10% service charge.

上記價格にサービス料10%を別途頂戴いたします。



松露蛋白餃

STEAMED CRAB MEAT AND EGG
WHITE DUMPLINGS WITH TRUFFLE

トリュフとカニ餃子

中式點心



DIM SUM
中華點心

甜品

DESSERT
デザート

奶黃流沙包

STEAMED RUNNY SALTED EGG YOLK CUSTARD BUNS
カスタード饅頭

NT\$ 180/3個

芝麻蓉湯圓

SWEET SESAME "TANGYUAN" COATED WITH PEANUT POWDER
ゴマ団子スープ

NT\$ 180/3個

抹茶紅豆包

STEAMED GREEN TEA BUNS WITH RED BEANS
抹茶小豆饅頭

NT\$ 180/3個



黑金流沙包

STEAMED BAMBOO CHARCOAL BUNS WITH
RUNNY SALTED EGG YOLK CUSTARD
ブラックゴールドカスタード饅頭

NT\$ 240/3粒



生磨杏仁露

SWEETENED ALMOND SOUP
杏仁ミルク

NT\$ 240/位

花旗蔘雪耳紅杞

WHITE FUNGUS GINSENG SOUP WITH WOLFBERRY
花旗参・白きくらげ・枸杞の薬膳デザート

NT\$ 240/位

香芒楊枝甘露 (5月至8月供應)

CHILLED MANGO SAGO CREAM WITH POMELO (FROM MAY TO AUGUST)
マンゴー・タピオカ(西米)デザート (5月から8月限定)

NT\$ 240/位

以上價格需另加收10%之服務費

All prices are subject to a 10% service charge.
上記価格にサービス料10%を別途頂戴いたします。



黑金流沙包

STEAMED CHARCOAL BUNS WITH
RUNNY SALTED EGG YOLK CUSTARD
ブラックゴールドカスタード饅頭