



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
台灣日月潭紅茶「台茶18號-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
石門鄉鐵觀音

鹿谷凍頂烏龍

"LUGU TOWNSHIP" OOLONG TEA
鹿谷鄉烏龍茶

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 WOLF BERRY

クコのきくらげ和え

NT\$ 220 (3-4人)

彩豔鮮蕃茄

PICKLED CHERRY TOMATOES

プラムトマト

NT\$ 220 (3-4人)

肉醬豆皮絲



SHREDDED DRIED BEAN CURD WITH MEAT SAUCE

千切湯葉のミートソース和え

NT\$ 220 (3-4人)

XO醬海蜇花

JELLY FISH WITH X.O. SAUCE

クラゲのXOジャン和え

NT\$ 280 (3-4人)

紹興醉雞腿

SHAOXING DRUMSTICK CHICKEN

鶏もも肉の紹新酒漬け

NT\$ 280 (3-4人)

五香滷牛腱

SPICED BRAISED BEEF SHANK

煮込みビーフシヤンク

NT\$ 280 (3-4人)

潮式滷水盤

MARINATED CHIU CHOW COMBINATION PLATE

中華煮込み

NT\$ 350 (3-4人)

焦糖松阪肉

CARAMEL MATSUSAKA PORK

松坂豚のキャラメル煮込み

NT\$ 520 (3-4人)



辣

Spicy 辛い

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

金銀蛋時蔬

BRAISED SEASONAL VEGETABLES WITH SALTY EGG

二色卵の野菜炒め

NT\$ 380 (3-4人)

鮮炒五色蔬(可素食)

VEGETABLES STIR-FRY

野菜の五色炒め(素食可)

NT\$ 380 (3-4人)

上湯季節蔬(可素食)

ORGANIC VEGETABLES (VEGETARIAN) ニンニク炒め

(西蘭花/青江菜/鮮蘆筍/西生菜/莧菜)

(BROCCOLI / PAK CHOY / FRESH ASPARAGUS / LETTUCE / AMARANTH)

煮込み旬野菜(素食可)

(ブロッコリー/チンゲンサイ/アスパラガス/レタス/ヒユ)

NT\$ 380 (3-4人)

金菇翡翠豆腐(可素食)

TOFU WITH MUSHROOM (VEGETARIAN)

豆腐のきのこあんかけ(素食可)

NT\$ 420 (3-4人)

乾扁四季豆

DRY-FRIED STRING BEANS

いんげんとひき肉の炒め)

NT\$ 420 (3-4人)

松露琵琶豆腐(可素食)

BRAISED TOFU WITH TRUFFLE SAUCE (VEGETARIAN)

トリュフ・琵琶豆腐(素食可)

NT\$ 530 (3-4人)

季節鮮蔬

VEGETABLES
旬の野菜

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 GRAND SLICED DUCK 3WAY

広東式ダック 3選

NT\$ **2,880** / 一隻 Whole 一匹

一吃。片皮鴨搭配捲餅選一

原味餅皮

SLICED DUCK WRAPPED WITH PANCAKE

1通りダック皮に巻いて食べる

刺蔥馬告餅皮

ORIGINAL

オリジナルパイ生地

SPRING ONION PEPPER

ねぎまが尾パイ生地

二吃。作法選一

生菜包XO醬鴨鬆

CHOOSE ONE OF THE FOLLOWING

2通り 炒め物類

彩豔炒鴨絲

STIR-FRIED DUCK MEAT SERVED WITH LETTUCE

生野菜とダックそぼろのXOジャン炒め

紅燒杏菇炒鴨甫

STIR-FRIED DUCK MEAT WITH VEGETABLES

彩り鴨細切り揚げ（鴨肉と黄緑ピーマン、緑野菜の炒め物）

STIR-FRIED DUCK MEAT AND 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

京醬爆炒鴨架骨

CHOOSE ONE OF THE FOLLOWING

3通り スープ類

津白鴨架煲濃湯

TIR-FRIED DUCK BONE WITH SWEET BEAN SAUCE

鴨カルビの北京ソース炒め

芋頭米粉鴨架湯

STEWED DUCK BONE SOUP WITH BABY CABBAGE

金白鴨カルビスープ

TAROS RICE VERMICELLI WITH DUCK BONE SOUP

鴨だしの里芋のビーフンスープ

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。

請於三日前預訂

PLEASE BOOK BEFORE 3 DAYS

3日前に予約してください

雙喜港式片皮鴨三吃

XI GARDEN ROASTED DUCK 3-WAY

広東式ローストダック（三品）



當紅脆皮雞

DEEP-FRIED CRISPY CHICKEN
鶏のパリパリ焼き

NT\$ 600 / 半隻

爐烤和牛頰(紅酒/黑椒汁/迷迭香)

ROASTED WAGYU BEEF CHEEK
(RED WINE / BLACK PEPPER SAUCE / ROSEMARY)
ロースト和牛ほほ肉
(赤ワイン/黒コショウソース/ローズマリー)

NT\$ 360 / 片

豬肋排

DEEP-FRIED PORK RIBS

NT\$ 470 (3-4人)

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

ポークスベアリブ(鎮江ソース/オレンジソース/京風風味/塩コショウ)

蒜涮肥牛肉(薑蔥/叻沙)

BOILED BEEF WITH SLICED GARLIC
(SPRING ONION / GINGER AND SCALLION / LAKSA)

オニオンの茹で牛肉(オニオン風味/ショウガ・葱風味/ラクサ風味)

NT\$ 580 (3-4人)

蔥燒嫩子排

SCALLION FRIED PORK RIBS

葱焼きポークスベアリブ

NT\$ 680 / 3-4人

精選肉品

MEAT
おすすめ肉類



辣

Spicy 辛い

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。



綜合海鮮

SEAFOOD
海鮮料理

龍蝦撈麵 LOBSTER NOODLE イセエビ麵

NT\$ 2,000 / 一隻

明蝦球 PRAWN BALLS 車海老団子

NT\$ 760 (3~4人份)

作法任選

- A. 蘆筍
- B. 西芹
- C. 豉椒
- D. 西蘭花
- E. XO醬 🌶️

CHOOSE ONE OF THE FOLLOWING 調理法

ASPARAGUS アスパラガス
CELERY セロリ
BLACK BEAN SAUCE 豆鼓醬
BROCCOLI ブロッコリー
XO SAUCE XOジャン

鮮帶子 FRESH SCALLOPS ホタテ

NT\$ 760 (3~4人份)

作法任選

- A. 蘆筍
- B. 西芹
- C. 豉椒
- D. 西蘭花
- E. XO醬 🌶️

CHOOSE ONE OF THE FOLLOWING 調理法

ASPARAGUS アスパラガス
CELERY セロリ
BLACK BEAN SAUCE 豆鼓醬
BROCCOLI ブロッコリー
XO SAUCE XOジャン

石斑件 LITHOSPORIC ハタ

NT\$ 760 (3~4人份)

作法任選

- A. 豉椒(炒)
- B. XO醬(炒) 🌶️
- C. 蘆筍
- D. 西芹

CHOOSE ONE OF THE FOLLOWING

BLACK BEAN SAUCE (FRIED) 豆鼓醬
XO SAUCE (FRIED) XOジャン
ASPARAGUS アスパラガス
CELERY セロリ



辣

Spicy 辛い

以上價格需另加收10%之服務費

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

龍蝦撈麵

LIVE LOBSTER TOSSED "LO MEIN" NOODLES

イセエビの和えそば



季節鮮魚

SEASONAL FISH
旬の魚

5月~7月 MAY.~JUL.

黃魚 (養殖)

YELLOW CROAKER

フウセイ (養殖)

NT\$ 530 約300g/隻(2-3人)

8月~10月 AUG.~OCT.

馬頭

TILEFISH

甘鯛

NT\$ 900 約300g/隻(2-3人)

午仔

THRESHER SHARK

オナガザメ

NT\$ 450 約250g/隻(2-3人)

全年供應 ANNUAL SUPPLY 季節問わず供給:

活龍虎班

FRESH KING GROUPER

タマカイ

NT\$ 1,800 約600g/隻(3-4人)

作法任選 CHOOSE ONE OF THE FOLLOWING 調理方法

A. 清蒸

STEAMED 蒸す

B. 乾煎

FRIED から炒り

C. 紅焼

BRAISED 煮込み



辣

Spicy 辛い

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。



煲仔砂鍋

CANTONESE
CLAY POT
土鍋煮込み

麻婆豆腐煲

MA-PO TOFU CLAY POT

麻婆豆腐の土鍋煮込み

NT\$ 320 (3-4人)

蟹粉豆腐煲

CRAB MEAT WITH TOFU CLAY POT

豆腐とカニの土鍋に込み

NT\$ 430 (3-4人)

鹹魚豆腐煲

SALTED FISH WITH TOFU CLAY POT

塩漬けの魚と豆腐の土鍋に込み

NT\$ 430 (3-4人)

魚香茄子煲

MINCED PORK WITH EGGPLANT CLAY POT

魚とナスの土鍋に込み

NT\$ 430 (3-4人)

潮州海皇豆腐煲

SEAFOOD TOFU CLAY POT

海鮮豆腐の土鍋煮込み

NT\$ 720 (3-4人)

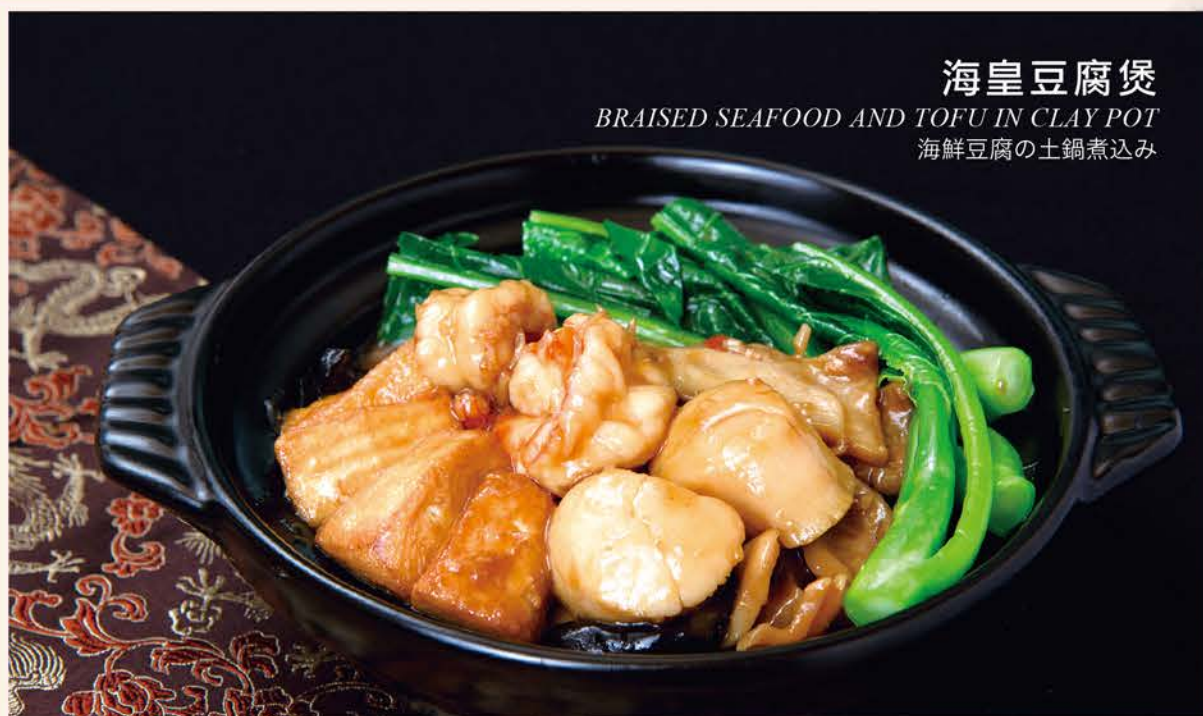


Spicy 辛い

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

港式粥品

CANTONESE STYLE CONGEE

香港スタイルのお粥

NT\$ 280/位

配料選一

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

A. 薑絲魚片

FISH FILLET WITH SHREDDED GINGER 生姜魚の切り身

B. 鮑魚雞絲

SLICED ABALONE AND SHREDDED CHICKEN

アワビチキンシュレッド

廣州炒麵

TEST

test

NT\$ 460 (2-3人)

干燒伊麵

DRY FRIED NOODLES

ドライ焼きそば

NT\$ 460 (2-3人)

星州米粉

SINGAPORE FRIED RICE VERMICELLI

シンガポール・ビーフン

NT\$ 460 (2-3人)

揚州炒飯

FRIED RICE WITH PORK

揚州チャーハン

NT\$ 480 (2-3人)

生炒牛肉飯

FRIED RICE WITH BEEF

牛肉チャーハン

NT\$ 480 (2-3人)

鹹魚炒飯

DICED PRESERVED SALTY FISH FRIED RICE

ハムユイチャーハン

NT\$ 480 (2-3人)

乾炒牛河(叉燒/海鮮)

FRIED FLAT RICE NOODLES (PORK / SEAFOOD)

中華風焼ききしめん(チャーシュー/シーフード)

NT\$ 480 (2-3人)

粥飯麵食



RICE & NOODLE

米面

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。



風味湯品

SOUP

スープ



絲瓜蛤蜊湯

SPONGE CUCUMBER CLAM SOUP

ヘチマとハマグリのスープ

NTS 220/位

莧菜豆腐羹

AMARANTH AND TOFU SOUP

ヒユと豆腐のあんかけスープ

NTS 240/位

蟹肉南瓜羹

CRAB MEAT PUMPKIN SOUP

カニカマと南瓜のあんかけスープ

NTS 320/位

花旗蔘燉烏雞

BOILED GINSENG CHICKEN SOUP

花旗蔘・鶏肉の煮込み スープ

NTS 350/位

天麻白芍燉烏雞

SILKIE SOUP WITH WOLFBERRY

オニノヤガラ・芍薬・鶏肉の煮込みスー プ

NTS 350/位

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

NTS 380/位

以上價格需另加收10%之服務費

All prices are subject to a 10% service charge.

上記價格にサービス料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

干貝蘿蔔糕

SCALLOP RADISH CAKE

ホタテ大根餅

NT\$ 160/個

荷香糯米雞

GLUTINOUS RICE IN LOTUS LEAF

ハスの葉ちまき

NT\$ 250/3個

蜜汁叉燒酥

BARBECUED PORK PASTRY

チャーシューパイ

NT\$ 180/3個

松露蟹肉蛋白餃

TRUFFLE AND CRAB MEAT DUMPLINGS

トリュフカニたんぱく質餃子

NT\$ 270/3粒

魚子蒸燒賣

STEAMED SIU-MAI

魚卵と蒸し焼売

NT\$ 210/4粒

菩提上素餃

STEAMED VEGETABLE DUMPLINGS

菩提とベジタリアン餃子

NT\$ 180/3粒

以上價格需另加收10%之服務費

All prices are subject to a 10% service charge.

上記価格にサービス料10%を別途頂戴いたします。

中式點心

DIM SUM

中華點心



松露蛋白餃

STEAMED CRAB MEAT AND EGG

WHITE DUMPLINGS WITH TRUFFLE

トリュフとカニ餃子

芝麻蓉湯圓

SWEET TANGYUAN WITH SESAME
ゴマ団子スープ

NT\$ 180/3個

奶黃流沙包

STEAMED CUSTARD BUNS
カスタード饅頭

NT\$ 180/3個

抹茶紅豆包

GREEN TEA WITH RED BEANS BUNS
抹茶小豆饅頭

NT\$ 180/3個

黑金流沙包

CREAM CUSTARD BUNS
ブラックゴールドクイックサンドバッグ

NT\$ 240/3粒

香芒楊枝甘露 (5月至8月供應)

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\$ 250/位

生磨杏仁露

ALMOND MILK
杏仁ミルク

NT\$ 250/位

花旗蔘雪耳紅杞

WOLFBERRY, GINSENG AND WHITE FUNGUS SYRUP
花旗蔘・白きくらげ・枸杞の薬膳デザート

NT\$ 250/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