



Yi Hui Xuan Chinese Restaurant

A / 32056 桃園市中壢區春德路101號2樓
2F, No.101, Chunde Rd., Zhongli Dist., Taoyuan City 32056, Taiwan

T / +886 3 273 7696

E / yhx.blu@hotelcozzi.com

www.hotelcozzi.com

本菜單牛肉選自美國以及紐澳牛肉, 如有其他疑問, 請洽服務同仁

Our kitchen uses beef products from the .U.S., Australia and New Zealand,
if you have any question, please refer to our service staff.

当店の牛肉はアメリカ産、オーストラリア産およびニュージーランド産を使用しています。
その他ご不明な点がございましたらお近くのスタッフまでお問い合わせ下さい

本餐廳使用非基改豆類製品

This restaurant use Non-GMO bean products.

当レストランでは非遺伝子組み換え大豆製品を使用しています

若您對海鮮、芒果、花生堅果類、甲殼類、蛋奶類等及其製品、
或其他某些食物過敏, 請務必告知服務人員

If you are allergic to seafood,mango,peanut and nuts, crustacean, eggs
and milk, and any other food allergies, please be sure to inform our service staff.

食品アレルギー(海鮮・マンゴー・ナッツ類・甲殻類・卵・牛乳およびその他の食材)をお持ちの方は、
必ず事前に係の者までお知らせください

自備酒水服務費: 葡萄酒每瓶\$500元; 烈酒每瓶\$1,000元

Corkage Fee per bottle: Wine NT\$500; Spirits NT\$1,000.

持ち込み料: ワイン1本500台湾ドル、蒸留酒1本1,000台湾ドル

以上價格須外加10%服務費

The prices are subjected to 10% service charge.

すべての価格には別途10%のサービス料が加算されます





川椒稻香牛肋排
Bone-in Beef Steak in Hot Chili with
Zucchini and Bamboo Shoot
ズッキーニとタケノコ入り
花椒香る牛肉のスパイスペアリブ

主廚推薦

Chef Specials シェフのおすすめ

- 芋香酸菜煲鴨湯〔需預定〕 🍲 \$1,380
Cherry Duck and Pork Soup with Taro and Bell Pepper (Require Advance Notice)
タロイモと酸菜的鴨肉スープ(要予約)
- 川椒稻香牛肋排 🌶️ 🍵 \$ 1,380
Bone-in Beef Steak in Hot Chili with Zucchini and Bamboo Shoot
ズッキーニとタケノコ入り 花椒香る牛肉のスパイスペアリブ
- 府都剁椒鮭魚頭〔限量〕 🌶️ \$ 980
Steamed Fish Head with Diced Chili (Limited Supply)
魚の頭の唐辛子蒸し(数量限定)
- 阿婆圈子紅燒肉〔附窩窩頭〕 🍲 \$ 560
Braised Pork Intestines and Pork Belly (with Steamed Corn Bun)
豚大腸と豚バラ肉の柔らか煮込み(とうもろこし饅頭付)
- 江湖毛血旺 🌶️ 🌶️ \$ 420
Stewed Tripe and Duck Blood in Chili
鴨血とモツの四川風煮込み
- 蟹油奶湯煮野菜 🍲 🌿 可素食 \$ 420
Baby Chinese Cabbage with Crab Meat Roe,
Mushroom and Ham in Pork Broth (Vegetarian Option Available)
カニの卵入り ミニ白菜とマッシュルームのクリーム煮(ベジタリアン対応可)
- 江蘇梁溪香脆鱈 \$ 380
Depp-fried Eel in Jiang-Su Style
江蘇風タウナギのフライ
- 養生黑蒜燉鮮雞 \$ 220 / 位
Chicken Soup with Assorted Mushrooms and Black Garlies
黒にんにくときのこの滋養鶏肉スープ
- 天府古都酸辣粉 🌿 🌶️ \$ 180
Green Bean Jelly Noodles in Hot and Sour Sauce
極太春雨の特製スパイスソース和え

10人分享餐

Meal For 10 People / 10名様コース料理

優惠價 Special Offer

\$ 13,800

老四川夫妻肺片

Sliced Beef and Ox Tongue in Sichuan Chili Sauce
牛肉と牛タンの四川風煮込み

紅油雙刀耳片

Simmered Pig Ear Slices with Cucumber in Chili Oil Sauce
豚耳肉と胡瓜のピリ辛冷菜

鎮江水晶餡元蹄

Pork Trotter Aspic Jelly in Chilled Zhenjiang Style
江蘇風塩漬け豚肉の煮こごり固め

江蘇梁溪香脆鱈

Depp-fried Eel in Jiang-Su Style
江蘇風タウナギのフライ

香辣老醋紫香茄

Spicy Vinegar Eggplant
四川風老酢香る茄子の冷菜

川椒稻香牛肋排

Bone-in Beef Steak in Hot Chili with Zucchini and Bamboo Shoot
ズッキーニとタケノコ入り
花椒香る牛肉のスパイシースペアリブ

港式爐烤片皮鴨/兩吃〔需預訂〕

Cantonese Crispy Roasted Duck / Two Ways
(Require Advance Notice)
広東ダック / 2品(要予約)

烹香八味乾鍋蝦

Grilled Prawns with Bell Pepper and Mushroom in Skillet
8種類の香辛料を使った海老のスパイシー炒め

蟹黃海鮮豆腐煲

Assorted Seafood and Tofu with Crab Roe in Pot
カニと海鮮の豆腐煮込み

香酥乾椒軟殼蟹

Soft Shell Crab in Dry Chili
軟殼蟹の唐辛子炒め

酸菜鴨架湯

Cherry Duck Soup with Pickled Cabbage
鴨肉と酸菜的スープ

府都剁椒鮭魚頭〔需預訂〕

Steamed Fish Head with Diced Chili Peppers
(Require Advance Notice)
魚の頭の唐辛子蒸し(要予約)

百合銀杏伴玉蘆 可素食

Asparagus with Lily Buds and Gingko
(Vegetarian Option Available)
アスパラガスのユリネと銀杏和え
(ベジタリアン対応可)

魚子蝦仁燒賣

Steamed Shrimp and Pork with Fish Roe Shumai
エビと魚卵の焼売

雞汁灌湯小籠包

Steamed Pork in Chicken Soup Dumpling
鶏スープ入り小籠包

手磨核桃養生露

Homemade Cream Walnut Soup
自家製クルミのクリーミースープ

虎皮裂紋奶皇包

Steamed Custard Bun
カスタードまん

寶島四季鮮果集

Seasonal Fruits Platter
新鮮フルーツの盛り合わせ

燒椒松花鑲皮蛋
Preserved Egg and Chili Pepper in
Hot and Sour Sauce
四川風ピータンの冷菜

老四川夫妻肺片
Sliced Beef and Ox Tongue in
Sichuan Chili Sauce
牛肉と牛タンの四川風煮込み

天府古都酸辣粉
Green Bean Jelly Noodles in
Hot and Sour Sauce
極太春雨の特製スパイシーソース和え

盆頭開胃前菜

Appetizers 前菜

- 老四川夫妻肺片 🍖 🌶️ \$ 420
Sliced Beef and Ox Tongue in Sichuan Chili Sauce
牛肉と牛タンの四川風煮込み
- 成都青蔥椒麻雞 🌶️ 🌶️ \$ 420
Boneless Chicken Leg with Spring Onion in Sichuan Pepper Sauce
鶏モモ肉の青ネギと花椒を使ったスパイシーソース和え
- 老罈陳紹醉香雞 \$ 420
Boneless Chicken Roll in Shaoxing Rice Wine and Chinese Herbs
紹興酒香る冷製チキンロール
- 鎮江水晶餡元蹄 🍖 \$ 420
Pork Trotter Aspic Jelly in Chilled Zhenjiang Style
江蘇風塩漬け豚肉の煮ごり固め
- 紅油雙刀耳片 🍖 🌶️ \$ 380
Simmered Pig Ear Slices with Cucumber in Chili Oil Sauce
ミニ白菜とマッシュルームのクリーム煮
- 江蘇梁溪香脆鱈 \$ 380
Depp-fried Eel in Jiang-Su Style
江蘇風タウナギのフライ
- 滬江蔥焗抱卵鯽 \$ 300
Carp Fish with Roe and Sanshing Scallion in Sweet and Sour Sauce
子持ち鯉の甘辛ネギソース
- 老醋香辣紫香茄 🍆 🌶️ \$ 260
Eggplant in Sichuan Pepper, Chili Oil and Aged Vinegar
四川風老酢香る茄子の冷菜
- 燒椒松花鑲皮蛋 🍆 🌶️ \$ 180
Preserved Egg and Chili Pepper in Hot and Sour Sauce
四川風ピータンの冷菜
- 天府古都酸辣粉 🍆 🌶️ \$ 180
Green Bean Jelly Noodles in Hot and Sour Sauce
極太春雨の特製スパイシーソース和え

青花椒水煮肥牛
Boiled Beef Slices in Green
Sichuan Pepper Sauce
青花椒香る牛肉スパイシー炒め

肉類

Meat 肉料理

- 港式爐烤片皮鴨・兩吃 / 以下四選一〔需預定〕 \$ 1,880
Cantonese Crispy Roasted Duck (Your Choice of One from Below)(Require Advance Notice)
加點價
Plus 追加料金
廣東ダック(2品目は以下の4種類からお選びいただけます)(要予約) \$ 380
- 生菜鴨鬆 廣東ダックのレタス包み
Minced Cherry Duck in Lettuce Wrap \$ 380
- 陳皮鴨架粥〔需預定〕 陳皮鴨肉のおかゆ(要予約)
Bone-in duck congee with sun-dried tangerine peel (Require Advance Notice) \$ 360
- 火燎京蔥爆鴨絲 鴨肉とネギのオイスターソース炒め 
Stir Fried Cherry Duck Slices with Wok-fried Scallions and Oyster Oil \$ 360
- 酸菜鴨架湯 鴨肉と酸菜的スープ
Cherry Duck Soup with Pickled Cabbage \$ 360
- 川椒稻香牛肋排   
Bone-in Beef Steak in Hot Chili with Zucchini and Bamboo Shoot
ズッキーニとタケノコ入り 花椒香る牛肉のスパイシースベアリブ \$1,380
- 脆皮蒜香黑鑽雞〔半隻〕 \$ 880
Cantonese Crispy Black Chicken (Half)
ニンニク香る黒鑽鶏の廣東ダック(ハーフ)
- 青花椒水煮肥牛   
Boiled Beef Slices in Green Sichuan Pepper Sauce
花椒香る牛肉スパイシー煮込み \$ 780
- 蘇幫無錫醬排骨 
Glazed Pork Spareribs in Wu Xi Style
無錫風豚肉の甘辛スベアリブ \$ 680
- 蔥香蠔油牛肉片 
Stir-fried Beef Slices in Oyster Sauce
牛肉のオイスターソース炒め \$ 580
- 阿婆圈子紅燒肉〔附窩窩頭〕 
Braised Pork Intestines and Pork Belly (with Steamed Corn Bun)
豚大腸と豚バラ肉の柔らか煮込み(とうもろこし饅頭付) \$ 560
- 淮揚花雕鮮雞煲 \$ 480
Stir-fried Chicken Dice in Oyster Sauce and Shaoxing Rice Wine
鶏肉の花雕酒煮込み
- 乾椒香辣嫩子雞 
Stir-fried Chicken Dice with Chili Peppers \$ 480
鶏肉の唐辛子炒め
- 香根辣炒干三絲  
Stir-fried Pork with Dried Bean Curd and Chili Peppers \$ 420
豚肉と豆腐干絲のスパイシー炒め
- 江湖毛血旺  
Stewed Tripe and Duck Blood in Chili \$ 420
鴨血とモツの四川風煮込み



香橙果律鮮蝦球
Shrimp Balls with Orange
Sauce and Seasonal Fruits
海老の特製オレンジソース和え

河鮮・海鮮

Seafood シーフード

- | | | |
|--|------|--------|
| 府都剁椒鮰魚頭〔限量〕
Steamed Fish Head with Diced Chili (Limited Supply)
魚の頭の唐辛子蒸し(数量限定) | 🌶️🌶️ | \$ 980 |
| 潑椒香辣黃花魚
Deep-fried Yellow Fish with Stir-fried Sichuan Pepper and Chili
白身魚(キグチ)のスパイシー揚げ | 🌶️🌶️ | \$ 780 |
| 烹香八味乾鍋蝦
Grilled Prawns with Bell Pepper and Mushroom in Skillet
8種類の香辛料を使った海老のスパイシー炒め | 🌶️🌶️ | \$ 780 |
| 香橙果律鮮蝦球
Shrimp Balls with Orange Sauce and Seasonal Fruits
海老の特製オレンジソース和え | | \$ 780 |
| 老罈酸菜海中斑
Simmered Grouper in Pickle Broth
ハタと酸菜の中華蒸し | 🌶️ | \$ 680 |
| 松子蘿蔓鮮蝦鬆
Sautéed Minced Prawn in Romaine Lettuce and Pine Nuts
海老と松の実のレタス包み | | \$ 680 |
| 晶瑩鮮蝦仁〔碗豆/乾燒〕
Stir-fried Shrimp in Sweet Bean Sauce or in Wok-fried Chili Sauce
むき海老の炒め物(エンドウ豆/チリソース) | 🌶️ | \$ 680 |
| 香酥乾椒軟殼蟹
Soft Shell Crab in Dry Chili
軟殼蟹の唐辛子炒め | 🌶️ | \$ 680 |
| 蟹黃海鮮豆腐煲
Assorted Seafood and Tofu with Crab Roe in Pot
カニと海鮮の豆腐煮込み | | \$ 580 |
| 寧式韭黃香鱸糊
Stir-fried Eel with Bamboo Shoots and Leek
田鰻の黄ニラ炒め | | \$ 520 |



金湯龍蝦海鮮響米
Pop Rice in Boston Lobster Bisque
ロブスターの餡かけおこげ

主食

Noodle & Rice 飯・麺類

- 金湯龍蝦海鮮響米 \$1,380
Pop Rice in Boston Lobster Bisque
ロブスターの餡かけおこげ
- 櫻蝦烏魚子炒飯  \$ 560
Fried Rice with Sakura Shrimps and Mullet Roe
桜エビとカラスミのチャーハン
- 松露珍菌海鮮炒飯   可素食 \$ 520
Fried Rice with Truffle and Assorted Seafood (Vegetarian Option Available)
トリュフ入り海鮮チャーハン(ベジタリアン対応可)
- 經典上海老菜飯   可素食 \$ 360
Classic Shanghainese Vegetable Rice (Vegetarian Option Available)
上海風青菜の混ぜご飯(ベジタリアン対応可)
- 蠔汁珍菌炆伊麵  可素食 \$ 360
Braised E-Fu Noodles with Mushrooms in Oyster Sauce (Vegetarian Option Available)
きのこ入りオイスターソース伊府麵(ベジタリアン対応可)
- 老上海蔥開煨麵〔現場需等20分〕  \$ 280
Shanghainese Noodle Soup with Scallions (20mins)
ネギ香る上海風スープ麵(ご注文から20分かかります)
- 敘府紅油香燃麵    \$ 130 / 位
Plain Noodles in Sichuan Pepper and Chili Oil Sauce
特製四川風ピリ辛汁なし麵



芋香酸菜煲鴨湯

Cherry Duck and Pork Soup with
Taro and Bell Pepper

タロイモと酸菜的鴨肉スープ

湯品

Soup スープ

芋香酸菜煲鴨湯〔需預定〕

Cherry Duck and Pork Soup with Taro and Bell Pepper (Require Advance Notice)
タロイモと酸菜的鴨肉スープ(要予約)

\$ 1,380

金華扁尖砂鍋雞〔現場須等60分〕

Chicken Soup with Ham and Bamboo Shoot (60mins)
金華ハムとタケノコ入り鶏肉のスープ(ご注文から60分かかります)

\$ 1,380

胡椒肚條燉排骨〔現場須等40分〕

Stewed Pork Ribs Soup with Pork Belly and White Pepper (40mins)
豚ガツと豚スペアリブの胡椒煮込み(ご注文から40分かかります)

\$ 780

官府鮑煨佛跳牆

Buddha Bowl Soup with Abalone, Scallops, Pork Ribs and Assorted Vegetables
鮑、貝柱、豚スペアリブ入り佛跳牆スープ

\$ 580 / 位

宮廷酸辣海鮮羹

Seafood Soup in Hot and Sour Sauce
宮廷酸辣海鮮スープ

\$ 480

宋嫂鮮魚羹

Sea Bass Soup with Sweet Bean Bamboo Shoot and Mushroom
ハタ入りタケノコとキノコのとろみスープ

\$ 480

養生黑蒜燉鮮雞

Chicken Soup with Assorted Mushrooms and Black Garlics
黒にんにくときのこの滋養鶏肉スープ

\$ 220 / 位



原汁鮑魚燒賣
Cantonese Abalone Shumai
アワビのシューマイ

天鵝蘿蔔絲酥餅
Swan Radish Pastry
白鳥型大根パイ

雞汁灌湯小籠包
Steamed Pork in Chicken Soup Dumpling
鶏スープ入り小籠包

點心

Dim Sum & Sweet Soup 飲茶/スイーツ 

- | | |
|--|--------------|
| 絲瓜蝦仁小籠包
Steamed Sponge Gourd and Shrimp Dumpling エビとヘチマの小籠包 | \$ 300 / 8顆 |
| 黑松露蝦仁蒸餃
Steamed Black Truffle and Shrimp Dumpling エビと黒トリュフの蒸し餃子 | \$ 280 / 6顆 |
| 雞汁灌湯小籠包
Steamed Pork in Chicken Soup Dumpling 鶏スープ入り小籠包 | \$ 280 / 8顆 |
| 香酥豆沙窩餅
Crispy Pan Fried Pancake with Red Bean Paste つぶあん入り焼きパイ | \$ 280 / 10片 |
| 淨素翡翠蒸餃 
Seasonal Vegetables Dumpling 野菜の蒸し餃子 | \$ 260 / 8顆 |
| 原汁鮑魚燒賣
Cantonese Abalone Shumai アワビのシューマイ | \$ 240 / 3顆 |
| 老師傅蔥油餅
Sanshing Scallion Pancake 三星葱入り焼きパイ | \$ 200 / 3片 |
| 天鵝蘿蔔絲酥餅〔限量〕
Swan Radish Pastry (Limited Supply) 白鳥型大根パイ(数量限定) | \$ 180 / 3顆 |
| 魚子蝦仁燒賣
Steamed Shrimp and Pork with Fish Roe Shumai エビと魚卵の焼売 | \$ 160 / 3顆 |
| 虎皮裂紋奶皇包
Steamed Custard Bun カスタードまん | \$ 160 / 3顆 |
| 琉璃金沙包
Steamed Custard and Salted Egg Bun とろけるエッグカスタードクリームまん | \$ 150 / 3顆 |
| 手磨核桃養生露
Homemade Cream Walnut Soup 自家製クルミのクリーミースープ | \$ 150 / 位 |
| 杭州杏香豆腐腦
Almond Tofu Pudding こだわり杏仁豆腐 | \$ 150 / 位 |

蔬食

Vegetable 野菜

 可素食 Vegetarian Option Available ベジタリアン対応可

乾煸四季豆〔附薄餅〕

Fried Green Beans with Minced Pork (with Chinese Pancake)

インゲンと豚挽肉の香り炒め(中華風クレープ付き)

\$ 420

百合銀杏伴玉蘆

Asparagus with Lily Buds and Ginkgo

アスパラガスのユリネと銀杏和え

\$ 420

蟹油奶湯煮野菜

Baby Chinese Cabbage with Mushroom and Ham in Pork Broth

カニの卵入り ミニ白菜とマッシュルームのクリーム煮

\$ 420

重慶麻婆香豆腐

Chongqing Spicy Tofu

重慶風麻婆豆腐

\$ 360

金銀蛋燴鮮蔬

Simmered Seasonal Vegetables with Preserved Eggs, Broccoli and Gourd

ピータンと塩漬け卵入りブロッコリーとウリの炒め物

\$ 360

乾燒紫茄香

Braised Eggplant with Minced Meat

マーボー茄子

\$ 320

時令美鮮蔬〔清炒 / 蒜香〕

Seasonal Vegetable (Plain Stir-fry / Garlic)

季節の野菜(塩炒め/にんにく炒め)

\$ 320

飲品

Drinks お飲み物

茗品茶 Chinese Tea 中国茶

每位 Person

濃韻台灣鐵觀音

Tieh-Kuan-Yin Tea 台湾鉄観音茶

\$ 50 / 位

古法嚴選普洱茶

Pu-erh Tea 嚴選プーアール茶

\$ 50 / 位

日月潭手摘阿薩姆

Sun Moon Lake Assam Black Tea 日月潭手摘みアッサムティー

\$ 80 / 位

阿里山烏龍

Alishan Oolong 阿里山ウーロン茶

\$ 80 / 位

阿里山奶香金萱

Alishan Jin Shuan Tea 阿里山ミルク香る金萱茶

\$ 80 / 位

鮮榨果汁 Fresh Juice しぼりたて フレッシュジュース

杯 Glass 壺 Jar

鮮榨柳橙汁

Fresh Orange Juice フレッシュオレンジジュース

\$ 200 \$ 600

鮮榨蘋果汁

Fresh Apple Juice フレッシュアップルジュース

\$ 200 \$ 600

鮮榨綜合果汁

Fresh Mixed Juice フレッシュミックスジュース

\$ 200 \$ 600

軟性飲料 Soft Drinks ソフトドリンク

杯 Glass 330ml

可口可樂

Coca-Cola コカ・コーラ

\$ 120

七喜

7-Up セブンアップ

\$ 120

礦泉水 Mineral Water ミネラルウォーター

瓶 Bottle 500ml

愛維養天然礦泉水

Evian Mineral Water エビアンミネラルウォーター

\$ 120

波多氣泡礦泉水

Badoit Sparkling Water バドワ天然炭酸水

\$ 120