



Yi Hui Xuan Chinese Restaurant

一千九百公里的滋味
The Thousand-Mile Taste

川菜的「七滋八味」及揚菜的「能調眾口」，在臺灣的做媒下，
誕生了兼容並蓄的獨特美味「川揚菜」，經歷了一甲子的仔細熟成，
《逸薈軒》邀請您在這兒一同細細品味。

Chuan-Yang cuisine is a unique style of Chinese cuisine invented in Taiwan
that brings together the complex flavors of Sichuan cuisine and the accessibility of Huaiyang cuisine,
and has been carefully developed for 60 years.
Today, COZZI Blu invites you to savor Chuan-Yang cuisine at our restaurant.

CHEF MAX CHU



踏入餐飲圈25個年頭，擅長川、揚、閩等菜色。
以「東菜西吃」的概念，專研西式的精緻擺盤藝術，結合在地食材、
傳遞佳餚美味的同時，也讓每道餐點有不同的溫度。

25 years of experience in the restaurant industry, specializing in Sichuan, Huaiyang, and Fujianese cuisine.
Believing in adapting eastern flavors for western tastes, he is an expert in exquisite western-style plating.
He uses fresh local ingredients to create fantastic dishes, each with its own distinct qualities and flavors.

COZZI Blu 逸薈軒 主廚 朱堯顯
COZZI Blu Yi Hui Xuan Chef Max Chu



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。

🌶️ 辣度 🌿 素食 🍖 牛肉 🐷 豬肉

YI HUI XUAN

Chef Specials

主廚推薦

シェフのおすすめ



川椒稻香牛肋排〔需二日前預定〕

Bone-in Beef Steak in Hot Chili with Zucchini and Bamboo Shoot (Require Two Day Advance Notice)

ズッキーニとタケノコ入り花椒香る牛肉のスパイスペースアリブ (2日前までの予約制)

\$ 1,580

芋香酸菜煲鴨湯〔需一日前預定〕

Cherry Duck and Pork Soup with Taro and Bell Pepper (Require One Day Advance Notice)

タロイモと酸菜的鴨肉スープ (1日前までの予約制)

\$ 1,380

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

府都剁椒鱧魚頭〔需二日前預定〕

Steamed Fish Head with Diced Chili

(Require Two Day Advance Notice)

魚の頭の唐辛子蒸し (2日前までの予約制)

\$ 980

江湖毛血旺

Stewed Tripe and Duck Blood in Chili

鴨血とモツの四川風煮込み

\$ 480

蟹油奶湯煮野菜

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)

\$ 420

江蘇梁溪香脆鱈

Deep-fried Eel in Jiang-Su Style

江蘇風タウナギのフライ

\$ 420

養生黑蒜燉鮮雞

Chicken Soup with Assorted Mushrooms and Black Garlics

黒にんにくとときのこの滋養鶏肉スープ

\$ 240 / 位

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

\$ 180

脆皮蒜香黑鑽雞〔半隻〕

Cantonese Crispy Black Chicken (Half)

ニンニク香る黒鑽鶏の広東ダック(ハーフ)

\$ 880





10人分享餐 [需三日前預定]

Meal For 10 People (Require Three Day Advance Notice)

10名様コース料理 (3日前までの予約制)

優惠價 Special Offer

\$ 13,800

老四川夫妻肺片

Sliced Beef and Ox Tribe in Sichuan Chili Sauce

牛肉と牛タンの四川風煮込み

香辣老醋紫香茄

Spicy Vinegar Eggplant

四川風老酢香る茄子の冷菜

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

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

港式爐烤片皮鴨/兩吃

Cantonese Crispy Roasted Duck / Two Ways

広東ダック / 2品

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

鴨肉と酸菜のスープ

府都剁椒鱸魚頭

Steamed Fish Head with Diced Chili Peppers

魚の頭の唐辛子蒸し

百合銀杏伴玉蘆 可素食

Asparagus with Lily Buds and Ginkgo

(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)

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

寶島四季鮮果集

Seasonal Fruits Platter

新鮮フルーツの盛り合わせ

Appetizers

盆頭開胃前菜

前菜



鎮江水晶蹄元蹄

Pork Trotter Aspic Jelly in Chilled Zhenjiang Style
江蘇風塩漬豚肉の煮こごり固め
\$ 420

老四川夫妻肺片

Sliced Beef and Ox Tribe in Sichuan Chili Sauce
牛肉と牛タンの四川風煮込み
\$ 420

成都青蔥椒麻雞

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
\$ 420

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
\$ 180



老罈陳紹醉香雞

Boneless Chicken Roll in Shaoxing Rice Wine and Chinese Herbs
紹興酒香る冷製チキンロール
\$ 420

滬江蔥焗抱卵鯽

Carp Fish with Roe and Sanshing Scallion in Sweet and Sour Sauce
子持ち鯉の甘辛ネギソース
\$ 300

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
\$ 420

老醋香辣紫香茄

Eggplant in Sichuan Pepper, Chili Oil and Aged Vinegar
四川風老酢香る茄子の冷菜
\$ 260

紅油雙刀耳片

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
\$ 380

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
\$ 180

Cantonese Crispy Roasted Duck

港式爐烤片皮鴨

廣東ダック

港式爐烤片皮鴨・兩吃 / 以下四選一〔需二日前預定〕

\$ 1,980

Cantonese Crispy Roasted Duck

(Your Choice of One from Below)(Require Two Day Advance Notice)

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)(2日前までの予約制)

加點價
Plus 追加料金

生菜鴨鬆

\$ 380

Minced Cherry Duck in Lettuce Wrap

廣東ダックのレタス包み

陳皮鴨架粥

\$ 380

Bone-in duck congee with sun-dried tangerine peel (Require Advance Notice)

陳皮鴨肉のおかゆ

火燎京蔥爆鴨絲

\$ 360

Stir Fried Cherry Duck Slices with Wok-fried Scallions and Oyster Oil

鴨肉とネギのオイスターソース炒め

酸菜鴨架湯

\$ 360

Cherry Duck Soup with Pickled Cabbage

鴨肉と酸菜的のスープ



Meat

肉類

肉料理



川椒稻香牛肋排〔需二日前預定〕
Bone-in Beef Steak in Hot Chili with Zucchini and Bamboo Shoot (Require Two Day Advance Notice)
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 (2日前までの予約制)
\$ 1,580

蘇幫無錫醬排骨
Glazed Pork Spareribs in Wu Xi Style
無錫風豚肉の甘辛スペアリブ
\$ 680

脆皮蒜香黑鑽雞〔半隻〕
Cantonese Crispy Black Chicken (Half)
ニンニク香る黒鑽鶏の広東ダック(ハーフ)
\$ 880

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か煮込み(とうもろこし饅頭付)
\$ 560

乾椒香辣嫩子雞
Stir-fried Chicken Dice with Chili Peppers
鶏肉の唐辛子炒め
\$ 480

江湖毛血旺
Stewed Tripe and Duck Blood in Chili
鴨血とモツの四川風煮込み
\$ 480

淮揚花雕鮮雞煲
Stir-fried Chicken Dice in Oyster Sauce and Shaoxing Rice Wine
鶏肉の花雕酒煮込み
\$ 480

香根辣炒干三絲
Stir-fried Pork with Dried Bean Curd and Chili Peppers
豚肉と豆腐干絲のスパイシー炒め
\$ 420



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

府都剁椒鱧魚頭〔需二日前預定〕

Steamed Fish Head with Diced Chili

(Require Two Day Advance Notice)

魚の頭の唐辛子蒸し(2日前までの予約制)

\$ 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

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

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

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

老罈酸菜海中斑

Simmered Grouper in Pickle Broth
ハタと酸菜の中華蒸し

\$ 680

寧式韭黃香鱸糊

Stir-fried Eel with Bamboo
Shoots and Leek
田鰻の黄ニラ炒め

\$ 520

香酥乾椒軟殼蟹

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

\$ 680

Seafood

河鮮・海鮮

シーフード




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

松露珍菌海鮮炒飯  可素食

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)
\$ 620

櫻蝦烏魚子炒飯 



Fried Rice with Sakura Shrimps and Mullet Roe
桜エビとカラスミのチャーハン
\$ 560

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
\$ 1,380

Noodle & Rice


主食
飯・麺類

經典上海老菜飯   可素食

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)
\$ 360

蠔汁珍菌炆伊麵  可素食

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)
\$ 360

老上海蔥開煨麵 

[現場須等20分]
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)
\$ 320

敘府紅油香燃麵   

Plain Noodles in Sichuan
Pepper and Chili Oil Sauce
特製四川風ピリ辛汁なし麵
\$ 130 / 位

芋香酸菜煲鴨湯〔需二日前預定〕 ● 🌶️
Cherry Duck and Pork Soup with Taro
and Bell Pepper (Require Two Day Advance Notice)
タロイモと酸菜的鴨肉スープ (2日前までの予約制)
\$ 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の胡椒煮込み
(ご注文から40分かかります)
\$ 780

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

Soup

湯品
スープ

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どろみスープ
\$ 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
\$ 240 / 位



Vegetable

蔬食
野菜

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

百合銀杏伴玉蘆

Asparagus with Lily Buds and Gingko
アスパラガスのユリネと銀杏和え
\$ 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
ーとうりの炒め物
\$ 360

乾焼紫茄香

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

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
ユレームのクリーム煮
\$ 420

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



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

\$ 320 / 6顆

淨素翡翠蒸餃

Seasonal Vegetables Dumpling

野菜の蒸し餃子

\$ 260 / 6顆

魚子蝦仁燒賣

Steamed Shrimp and Pork

with Fish Roe Shumai

エビと魚卵の焼売

\$ 180 / 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

絲瓜蝦仁小籠包

Steamed Sponge Gourd and Shrimp Dumpling

エビとヘチマの小籠包

\$ 300 / 6顆

老師傅蔥油餅

Sanshing Scallion Pancake

三星葱入り焼きパイ

\$ 220 / 3片

虎皮裂紋奶皇包

Steamed Custard Bun

カスタードまん

\$ 160 / 3顆

香酥豆沙窩餅

Crispy Pan Fried Pancake with Red Bean Paste

鶏スープ入り小籠包

\$ 280 / 1片

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

\$ 180 / 3顆

杭州杏香豆腐腦

Almond Tofu Pudding

こだわり杏仁豆腐

\$ 150 / 位

原汁鮑魚燒賣

Cantonese Abalone Shumai

アワビのシューマイ

\$ 280 / 3顆

天鵝蘿蔔絲酥餅〔需一日前預定〕

Swan Radish Pastry

(Require One Day Advance Notice)

白鳥型大根パイ (1日前までの予約制)

\$ 180 / 3顆

雞汁灌湯小籠包

Steamed Pork in Chicken Soup Dumpling

鶏スープ入り小籠包

\$ 280 / 6顆

Dim Sum & Sweet Soup

點心

飲茶 / スイーツ

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

台灣菊花茶

Chrysanthemum Tea 台湾菊花茶

\$ 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

時令果汁

Fresh Juice しぼりたてフレッシュジュース

\$ 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

Drinks

飲品

お飲み物





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



Yi Hui Xuan Chinese Restaurant