



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，
《逸蒼軒》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, Yi Hui Xuan 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.

逸薈軒
Yi Hui Xuan

資深主廚 朱堯顯
Senior Chef Max Chu



本菜單牛肉選自美國、澳洲及紐西蘭，豬肉產地為台灣、丹麥、義大利及西班牙，如有疑問，請洽服務同仁
For this menu, beef is sourced from USA, Australia, and New Zealand, and pork is sourced from Taiwan, Denmark, Italy and Spain. If you have any question, please refer to our service staff.
本メニューで使用している牛肉の産地はアメリカ、ニュージーランドおよびオーストラリアです。
豚肉は台湾、デンマーク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。

本餐廳餐點未使用重組肉

We do not use restructured meat as food ingredients.
当レストランでは重組肉(成型肉)を一切使用していません。

本餐廳餐點使用之黃豆、玉米製品為非基因改造

This restaurant use Non-GMO bean and corn products.
当レストランで使用している大豆及びとうもろこし製品は全て非遺伝子組換え食品です。

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,
or 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。如需換杯，杯子清潔費另計 \$ 50元 / 個
Corkage service charge for beverage and wine: NT\$ 500 per bottle / 750ml ; for spirit and liquor NT\$ 1000 per bottle / 750ml.
Additional glass will be charged at an additional NT\$50 / glass.

飲み物を持参した場合のお持ち込み料：ワイン等はボトル1本あたり500台湾ドル、スピリッツ類、
日本酒、紹興酒等はボトル1本あたり1000台湾ドルです。グラスの交換にはグラス1個につきNT\$50を申し受けます。

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。



手撥海大蝦〔海膽魚子沙拉 / 謬縣乾燒🌶️ / 干鍋八味🌶️🌶️〕

Sea Prawns with Your Own Cooking Choice of:

Stir Fried with Fish Roe and Sea Urchin Mayonnaise

OR Braised with Chilli and Tomato Paste

OR Stir Fried with Sichuan Style Spicy Paste

有頭エビ（グリル / マヨネーズソース / 四川風炒め）

\$ 980

川椒稻香牛肋排 🌍🌶️

〔 毎日限量供應，售完為止，敬請最少提前1天前預訂 〕

Braised Beef Rib in Chilli Sauce Served with Zucchini, Roasted Potato and Bamboo Shoot (Minimum 1 Day Preparation Required)

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
(1日前までの予約制)

\$ 2,200

金湯酸菜龍虎斑 🌍🌶️

Stewed Tiger Grouper with Pickled Mustard Green and Pumpkin Broth

海魚と酸菜の中華蒸し

\$ 980

芋香泡椒先知鴨〔 烹調時間約1小時 〕 🌍🌶️

Double Boiled Duck Soup with Pickled Mustard Green, Pickled Pepper and Taro (Approximate One Hour Preparation Time)

タロイモと酸菜の鴨肉スープ（調理時間約1時間）

\$ 1,980

外婆魚膠紅燒肉〔 附窩窩頭 〕 🌍

Braised Fish Maw and Pork Belly Served with Steamed Bun

花膠と豚バラ肉の煮込み 饅頭添え

\$ 720

Chef Specials

主廚推薦

シェフのおすすめ

脆皮蒜香黑鑽雞〔半隻〕

Crispy Black Silky Fowl Served with
Sand Ginger Sauce (Half Chicken Portion)

ニンニク香る黒鑽鶏 (ハーフ)

\$ 980



大閘蟹皇煮野菜   可素食

Stewed Baby Cabbage with Hairy Crab Roe,
Chinese Ham and Crab Meat

(Vegetarian Option Available)

芽キャベツの上海ガニ蟹味噌煮込み

(ビーガン対応可)



\$ 520

江蘇梁溪香脆鱈

Deep Fried Crispy Eel
with Sweet Aged Vinegar

江蘇風タウナギのフライ

\$ 420

天府古都酸辣粉   可素食

Spicy Pea Jelly with Sichuan Chili Sauce
(Vegetarian Option Available)

極太春雨の特製スパイシーソース和え

(ビーガン対応可)

\$ 320

Appetizers

盆頭開胃前菜

前菜



成都青蔥椒麻雞

Sichuan Style Boneless Salty Chicken
Thigh with Spicy Scallion 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
\$ 520

老罈陳紹醉香雞

Marinated Drunken Chicken
with Shaoxing Rice Wine and
Chinese Herbs
紹興酒香る冷製チキンロール
\$ 520

老四川夫妻肺片

Sichuan Style Spicy Sliced
Beef Shank and Tripe
牛肉と牛タンの四川風煮込み
\$ 520

江蘇梁溪香脆鱈

Deep Fried Crispy Eel with
Sweet Aged Vinegar
江蘇風タウンナギのフライ
\$ 420

滬江蔥焗抱卵鯽

Shanghainese Style Fried Carp Fish
with Scallion and Sweet Soya Sauce
子持ちフナの甘辛ネギソース
\$ 280



天府古都酸辣粉   可素食


Spicy Pea Jelly with Sichuan Chilli Sauce
(Vegetarian Option Available)

極太春雨の特製スパイシーソース和え (ビーガン対応可)
\$ 320

老醋香辣紫香茄   可素食

Steamed Eggplant in Sichuan Chilli Sauce and
Aged Vinegar (Vegetarian Option Available)

四川風老酢香る茄子の冷菜 (ビーガン対応可)
\$ 280

燒椒松花鑲皮蛋  可蛋奶素

Preserved Duck Egg with Sweet Ginger
and Peeled Chili in Sichuan Chilli Sauce
(Ovo-vegetarian Option Available)

四川風ピータンの冷菜 (ベジタリアン対応可)
\$ 230

北平爐烤櫻桃鴨・三吃〔每日限量供應售完為止・敬請最少提前3天預訂〕 \$ 3,680

Traditional Peking Style Roasted Duck

Three Style Serving - Recommend for 4-6 persons (Limited Quantities Available, Advanced Reservation Required)

櫻桃鴨の北京ダック(4-6人前)(数量限定のため事前予約をお願いします)

一吃 / FIRST STYLE / 1品

松露土豆脆餅佐法國
KAVIARI至尊魚子醬

Crispy Duck Skin on Crispy
Potato with Cucumber, Greens,
Sliced Cheese, Black Truffle Paste
and KAVIARI Caviar

北京ダックの皮をトリュフ香るクリスピー
ポテトクラッカーとフランス産KAVIARI
キャビアともに

二吃 / SECOND STYLE / 2品

片皮鴨胸手桿餅佐特選醬

Sliced Duck Meat and Crispy Skin with
Mandarin Pancake, Served with Scallion,
Cucumber and Selected Sauces

北京ダックの皮と鴨肉を薄餅に包んで、
キュウリとネギと特選ソースとともに

爐烤櫻桃切片鴨腿

Sliced Roasted
Cherry Duck Thighs
鴨モモ肉



三吃 / THIRD STYLE / 3品

下列吃法四選一


Select Your Choice of the Third Style from One of Below / 1品目は以下の4種類からお選びいただけます

酸菜鮮筍鴨架湯



Duck Bone Soup with Pickled Cabbage
and Fresh Bamboo Shoot
鴨肉と酸菜のスープ

秘製陳皮鴨架粥〔需一日前預訂〕

Duck Bone Congee with Aged Dried Tangerine Peel
(Minimum 1 Day Preparation Required)
陳皮鴨肉のおかゆ

避風塘金蒜炒鴨架 

Stir Fried Duck Bone with
Dried Garlic and Dried Chilli
骨付き鴨肉の乾燥にんにくと乾燥唐辛子炒め

成都乾鍋香鴨架  

Stir Fried Duck Bone with
Sichuan Style Spicy Sauce
骨付き鴨肉の四川風辛味ソース炒め



Meat

肉類

肉料理

西蜀霸王風味排

Braised Pork Ribs with Minced Chilli

西四川スタイルの
ポークチョップステーキ

\$ 620

川椒稻香牛肋排

〔 毎日限量供應售完為止、需最少1天前預訂 〕

Braised Beef Rib in Chilli Sauce Served with Zucchini, Roasted
Potato and Bamboo Shoot (Minimum 1 Day Preparation Required)
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

(1日前までの予約制)

\$ 2,200

脆皮蒜香黑鑽雞〔半隻〕

Crispy Black Silky Fowl Served with
Sand Ginger Sauce (Half Chicken Portion)

ニンニク香る黒鑽鶏 (ハーフ)

\$ 980



上選美國牛翼板【Prime】 🌐

〔重慶宮保乾椒 🌶️ / 港式蔥香蠔油〕

US Prime Grade Sliced Top Chuck Steak Beef with Cooking
Choice of: Stir Fried in Chilli Sauce with Peanut and Dried Pepper
OR Stir Fried Oyster Sauce and Scallion
牛肉炒め (宮保チリ炒め / ネギオイスターソース)
\$ 720

外婆魚膠紅燒肉〔附窩窩頭〕 🌐

Braised Fish Maw and Pork Belly Served
with Steamed Bun
花膠と豚バラ肉の煮込み 饅頭添え
\$ 720

特選雞腿柳

〔淮揚花雕燒 / 重慶宮保乾椒 🌶️ / 成都辣醬 🌶️🌶️〕

Boneless Chicken Thigh Fillet with Cooking Choice of:
Stir Fried with Hua Diao Wine
OR Stir Fried in Chilli Sauce with Peanut and Dried Pepper
OR Stir Fried in Sichuan Style Chilli Sauce
新鮮鶏もも肉 (花雕酒煮込み / 唐辛子炒め / 四川風辛味ソース)
\$ 520

香根辣炒干三絲〔豬肉 🌐 / 牛肉 🌐〕 🌶️

Stir Fried Sliced Bean Curd and Chili Paste
(With Your Choices of Pork OR Beef)
豚肉と豆腐干絲のスパイシー炒め (豚肉 / 牛肉)
\$ 420



青花椒水煮美國無骨牛小排【Prime】 🌐 🌶️🌶️

Sichuan Style Poached US Prime Grade
Boneless Beef Chuck Short Rib
花椒香る牛肉スパイシー煮込み
\$ 980

府都剁椒海上鮮 🌶️🌶️

Steamed Fresh Fish Filet with Minced Chilli / 鮮魚の香味蒸し

龍虎斑清肉

Tiger Grouper

トラハタ

\$ 1,180

五條鰺青甘菲力

Japanese Amberjack

ブリ

\$ 980

鱧魚頭〔需一日前預定〕

Steamed Silver Carp Head with Minced Chili

(Minimum 1 Day Preparation Required)

ハクレンの頭 (1日前までの予約制)

\$ 980

Seafood

河鮮・海鮮

シーフード

手撥海大蝦〔海膽魚子沙拉 / 謬縣乾燒 🌶️ / 干鍋八味 🌶️🌶️〕

Sea Prawns with Your Own Cooking Choice of: Stir Fried with Fish Roe and Sea Urchin Mayonnaise OR Braised with Chilli and Tomato Paste

OR Stir Fried with Sichuan Style Spicy Paste

有頭エビ(グリル / マヨネーズソース / 四川風炒め)

\$ 980

黃花魚〔潑椒香辣 🌶️🌶️ / 大蒜紅燒〕

Deep-fried Yellow Croaker with Your Own

Cooking Choice of: Fried with

Sichuan Style Pepper and Chilli

OR Braised with Garlic and Soya Paste

白身魚(キグチ)のスパイシー揚げ

(ニンニク醤油煮込みも可)

\$ 980



現流 旭蟹 800g / 沙公 500g / 沙母 500g

〔 烹調方式 三選一 〕 〔 季節性海鮮, 敬請最少提前3天預訂 〕

Spanner Crab 500g / Mud Crab (Male) 500g / Mud Crab (Female) 500g

Cooking Methods (Choose 1 From 3) (Seasonal Seafood, Advanced Reservation Required)

アサヒガニ 800g / マングローブ蟹 (オス) 500g / マングローブ蟹 (メス) 500g

シェフお薦めの調理法からお好きなものをおひとつお選びください (数量限定のため事前予約をお願いします)

時價

Market Price 時価

重慶烹香乾鍋燒

Chongqing Style Deep Fried and Braised with Chilli Bean Paste, Fungus Mushroom and Chili
重慶風唐辛子とキノコの豆板醬炒め

乾椒金蒜十三香

Deep Fried with Dried Garlic, Chilli and Thirteen Spices
黄金ニンニクと乾燥唐辛子を使った十三種の香辛料炒め

芙蓉五柳花雕燒

Stir Fried with Scrambled Egg, Onion, Bell Peppers and Mushroom
玉ねぎ、ピーマン、マッシュルーム入り卵炒め

重慶諸葛香烤龍虎斑

〔 烹調時間約1小時 〕

Sichuan Style Poached Tiger Grouper Fish Filet with Mixed Vegetables in Hot Chili (Approximate One Hour Preparation Time)

四川風アカマダラハダのフィレと野菜の唐辛子仕立て (調理時間:約1時間)

\$ 1,880

金湯酸菜龍虎斑

Stewed Tiger Grouper with Pickled Mustard Green and Pumpkin Broth
海魚と酸菜の中華蒸し

\$ 980

香酥乾椒軟殼蟹

Deep Fried Soft Shell Crab with Dried Fried Garlic and Chili
軟殼蟹の唐辛子炒め

\$ 720

松子生菜蝦鬆

Stir Fried Minced Shrimp and Pine Nut served with Lettuce Wrap
海老と松の実のレタス包み

\$ 680

大閘蟹皇海鮮豆腐煲


Braised Seafood and Egg Tofu with Hairy Crab Roe
カニと海鮮の豆腐煮込み

\$ 620

寧式韭黃香鱔糊

Stir Fried Eel with Bamboo Shoot and Leek
田鰻の黄ニラ炒め

\$ 520

櫻蝦烏魚子炒飯 

Mullet Roe Fried Rice with Dried Sakura Shrimp

桜エビとカラスミのチャーハン

\$ 620

經典上海老菜飯   可素食

Shanghainese Style Vegetable and Ham Fried Rice
with Rice Crust (Vegetarian Option Available)

上海風青菜の混ぜご飯 (ビーガン対応可)

\$ 460

在地新屋芋香飯

Steamed White Rice

桃園新屋産タロ芋風味の白ご飯

\$ 60

金湯龍蝦海鮮響米 


Deep Fried Rice Puff with

Lobster and Seafood in Lobster Stock

ロブスターの餡かけおこげ

\$ 1,680

Noodle &
主食
飯・麵類 Rice

瑤柱蠔汁鮑魚炒飯 

Oyster Sauce Braised Abalone

Fried Rice with Dried Scallop

貝柱とアワビのオイスタ

ーソース海鮮チャーハン

\$ 720



松露珍菌海鮮炒飯   可蛋奶素

Black Truffle and Seafood Fried Rice

(Ovo-vegetarian Option Available)

トリュフ入り海鮮チャーハン(ビーガン対応可)

\$ 720



牛肝珍菌蠔汁伊府麵   可素食

Braised E-Fu Noodles with Porcini Mushroom,

Cordyceps Fungus and Assorted Mushrooms in Oyster Sauce

(Vegetarian Option Available)

ポルチーニ茸とミックスキノコのオイスターソース伊府麵

(イーフーメン)(ビーガン対応可)

\$ 580

敘府紅油香燃麵   可素食

Mandarin White Noodle in Sichuan Pepper

and Chilli Oil Sauce with Peanut and Cilantro

(Vegetarian Option Available)

特製四川風ピリ辛汁なし麵

(ビーガン対応可)

\$ 130 / 位



金華扁尖砂鍋雞〔烹調時間約1小時〕



Double Boiled Chicken Soup with Ham
and Bamboo Shoot

(Approximate One Hour Preparation Time)

金華ハムとタケノコ入り鶏肉のスープ

(調理時間約1時間)

\$ 1,980

芋香泡椒先知鴨〔烹調時間約1小時〕



Double Boiled Duck Soup with Pickled Mustard Green,
Seaweed, Bamboo Shoot, Pork Rib, Pickled Pepper and Taro

(Approximate One Hour Preparation Time)

タロイモと酸菜の鴨肉スープ

(調理時間約1時間)

\$ 1,980



Soup

湯品

スープ

胡椒豬肚燉排骨〔烹調時間約1小時〕

Double Boiled Pork Tripe Soup with Pepper
(Approximate One Hour Preparation Time)
豚ガツと豚スペアリブの胡椒煮込み
(調理時間約1時間)

\$ 1,080

官府鮑煨佛跳牆〔烹調時間約1小時〕

Double Boiled Abalone Soup with Scallop,
Pork Rib, Taro, Chestnut and Mushroom
(Approximate One Hour Preparation Time)
鮑、貝柱、豚スペアリブ入り佛跳牆スープ
(調理時間約1時間)

\$ 520 / 位

魚膠珍菌黑蒜燉雞〔烹調時間約1小時〕

Double Boiled Silky Chicken Soup with Fish Maw,
Cordyceps Fungus, Mushrooms and Black Garlic
(Approximate One Hour Preparation Time)
花膠、きのこ、黒にんにくの鶏肉スープ
(調理時間約1時間)

\$ 320 / 位

宮廷酸辣海鮮羹

Hot and Sour Soup with
Assorted Seafoods
宮廷酸辣海鮮スープ
\$ 520

宋嫂鮮魚羹

Shanghainese Style Minced Grouper
Grouper Fish Soup with Sweet Bean,
Bamboo Shoot and Mushroom
海魚入りタケノコとキノコの
とろみスープ
\$ 580





金沙南瓜酥  可蛋奶素

Deep Fried Pumpkin with Salted Egg Yolk Sauce

(Ovo-vegetarian Option Available)

塩卵とかぼちゃのパイ (ベジタリアン対応可)


\$ 380

重慶麻婆香豆腐     可素食

Ma-Po Stewed Tofu with Minced Pork Served with Numb and Spicy Sauce (Vegetarian Option Available)

重慶風麻婆豆腐 (ビーガン対応可)

\$ 360

銀杏山藥五行蔬  可素食

Stir Fried Seasonal Vegetables with

Mountain Yam and Ginkgo Berry

(Vegetarian Option Available)

銀杏と山芋入り野菜炒め (ビーガン対応可)

\$ 480

金銀蛋燴鮮蔬  可蛋奶素

Simmered Seasonal Vegetables with Preserved

Duck Egg and Salted Duck Egg

(Ovo-vegetarian Option Available)

ピータンと塩漬け卵の野菜炒め

(ベジタリアン対応可)

\$ 420



Vegetable

蔬食
野菜

可素食
Vegetarian
Option Available
ビーガン対応可

大閘蟹皇煮野菜 可素食

Stewed Baby Cabbage with Hairy Crab Roe and Crab Meat (Vegetarian Option Available)
芽キャベツの上海ガニ蟹味噌煮込み (ビーガン対応可)
\$ 520



乾煸四季豆 [附薄餅] 可素食

Stir Fried String Bean with Minced Pork Served with Mandarin Pancake (Vegetarian Option Available)
インゲンと豚挽肉の香り炒め (中華風クレープ付き)
(ビーガン対応可)
\$ 480



蒜香时令美鮮蔬 可素食

Stir Fried Seasonal Vegetable with Garlic (Vegetarian Option Available)
季節の野菜 (ビーガン対応可)
\$ 320

茗品茶 Chinese Tea 中国茶

濃韻台灣鐵觀音 \$ 100 / 每位 Per Person

Tieh-Kuan-Yin Tea 台湾鉄観音茶

古法嚴選普洱茶 \$ 100 / 每位 Per Person

Pu-Erh Tea 嚴選プーアル茶

日月潭手摘阿薩姆 \$ 100 / 每位 Per Person

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

阿里山烏龍 \$ 100 / 每位 Per Person

Alishan Oolong 阿里山ウーロン茶

阿里山奶香金萱 \$ 100 / 每位 Per Person

Alishan Jin Shuan Tea 阿里山ミルク香る金萱茶

台灣菊花茶 \$ 100 / 每位 Per Person

Chrysanthemum Tea 台湾菊花茶

菊花普洱茶 \$ 120 / 每位 Per Person

Chrysanthemum Pu-Erh Tea 菊花とプーアル茶

新鮮果汁 Fresh Juice しぼりたて フレッシュジュース

新鮮柳橙汁 \$ 220 / 杯 Glass \$ 800 / 壺 Jar 1500ml

Fresh Orange Juice フレッシュオレンジジュース

新鮮時令果汁 \$ 220 / 杯 Glass \$ 800 / 壺 Jar 1500ml

Fresh Juice しぼりたて フレッシュジュース

礦泉水 Mineral Water ミネラルウォーター

聖沛黎洛氣泡天然礦泉水 \$ 100 / 每位 Per Person

S.Pellegrino Sparkling Natural Mineral Water サンペレグリーノ炭酸水

普娜天然礦泉水 \$ 100 / 每位 Per Person

Acqua Panna Natural Mineral Water アクアパンナ 天然水

聖沛黎洛氣泡水果飲料 甜橙口味 \$ 180 / 瓶 Bottle 200ml

Sanpellegrino Sparkling Fruit Drink Aranciata

サンペレグリーノ スパークリングフルーツドリンク アランチャータ

聖沛黎洛氣泡水果飲料 檸檬口味 \$ 180 / 瓶 Bottle 200ml

Sanpellegrino Sparkling Fruit Drink Limonata

サンペレグリーノ スパークリングフルーツドリンク リモナータ

聖沛黎洛氣泡天然礦泉水 \$ 280 / 瓶 Bottle 1000ml

S.Pellegrino Sparkling Natural Mineral Water サンペレグリーノ炭酸水

普娜天然礦泉水 \$ 280 / 瓶 Bottle 1000ml

Acqua Panna Natural Mineral Water アクアパンナ 天然水

軟性飲料 Soft Drink ソフトドリンク

可口可樂 Coca-Cola コカ・コーラ	\$ 120 / 罐 Can
可口可樂 ZERO SUGAR Coca-Cola ZERO SUGAR セブンアップ	\$ 120 / 罐 Can
雪碧 Sprite スプライト	\$ 120 / 罐 Can
薑汁汽水 Ginger Ale シュウェップスジンジャーエール	\$ 120 / 罐 Can
蘇打水 Soda Water シュウェップスソーダウォーター	\$ 120 / 罐 Can
通寧水 Tonic Water シュウェップストニックウォーター	\$ 120 / 罐 Can
海尼根0.0零酒精 Heineken 0.0 0%Alcohol ハイネケン 0.0	\$ 180 / 罐 Can

啤酒 Beer ビール

台灣金牌啤酒 Taiwan Beer Gold Medal 金牌台灣プレミアムビール	\$ 200 / 瓶 Bottle 330ml
朝日啤酒 Asahi Super Dry アサヒ	\$ 200 / 瓶 Bottle 334ml
百威啤酒 Budweiser バドワイザー	\$ 200 / 瓶 Bottle 330ml
海尼根啤酒 Heineken Pure Malt Lager ハイネケン	\$ 200 / 瓶 Bottle 330ml

中式酒 Chinese Wine 中国酒

玉泉陳年紹興酒 Aged Shaoxing Glutinous Rice Wine 陳年紹興酒	\$ 880 / 瓶 Bottle
38度 金門高粱酒 38% Kinmen Kaoliang 38% 金門高粱酒	\$ 650 / 瓶 Bottle 300ml
58度 金門高粱酒 58% Kinmen Kaoliang 58% 金門高粱酒	\$ 680 / 瓶 Bottle 300ml
38度 金門高粱酒 38% Kinmen Kaoliang 38% 金門高粱酒	\$ 1,300 / 瓶 Bottle 750ml
58度 金門高粱酒 58% Kinmen Kaoliang 58% 金門高粱酒	\$ 1,500 / 瓶 Bottle 750ml

禁止酒駕 ㊄ 喝酒不開車 安全有保障 | 未成年請勿飲酒
Do Not Drink and Drive. We Do Not Serve Any Alcohol to Minor.
飲酒運転禁止、未成年者の飲酒は法律で禁止されています。

Drinks

飲品

お飲み物



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

逸薈軒 精緻饗宴 [需三日前預定]

Meal For 10 People (Minimum 3 Day Preparation Required)

\$ 18,800+10%

和逸精選迎賓集

老罈陳紹醉香雞 / 滬杭芝麻鳳尾魚 / 蒜香白玉涼瓜燒 / 天府古都酸辣粉
Shaoxing Chicken / Anchovy / Bitter Melon / Pea Jelly

謬縣乾燒大明蝦

SEA | #Prawn #Fermented Glutinous Rice #Garlic
#Ginger #Tomato Sauce #Sweet Potato | Deep Fried & Braised

川椒稻香牛肋排

BEEF | #Bamboo Shoot #Beef Rib Pineapple #Tomato #Zucchini #Potato
#Numb Peppercorn | Braised, Steamed & Grilled

原汁鮑魚醬方肉 [附荷葉夾]

SURF AND TURF | #Albaone #Pork Belly #Rock Sugar
#Soya Paste #Scallion #Oyster Sauce | Braised

金沙杏鮑菇 / 尖椒松阪豬 / 重慶乾椒香豆腐
King Oyster Mushroom / Pork Jowl / Marinated Tofu

紅燒大蒜鮮黃魚

FISH | #Yellow Croaker #Garlic #Soya Paste #Mushroom #Tomato Paste |
Deep Fried & Braised

金華扁尖砂鍋雞

SOUP | #Chicken #Chinese Ham #Pork Rib #Bamboo Shoot
#Chinese Cabbage #Shaoxing Rice Wine | Double Boiled

蟹黃奶湯娃娃菜

GREEN | #Baby Cabbage #Hairy Crab Roe #Crab Meat #Chinese Ham | Stewed

魚子墨魚鮮蝦餃

DUMPLING | #Squid #Shrimp #Fish Roe #Lard | Steamed

寶島四季鮮果集 / 大甲芋頭雪蛤露

SWEET ENDING | #Fresh Fruit #Dessert Soup #Taro #Hasma #Milk |
Fresh Sliced & Double Boiled

逸薈軒 精緻饗宴 [需三日前預定]

Meal For 10 People (Minimum 3 Day Preparation Required)

\$ 21,680+10%

和逸精選迎賓集

老罈陳紹醉香雞 / 滬杭芝麻鳳尾魚 / 蒜香白玉涼瓜燒 / 天府古都酸辣粉
Shaoxing Chicken / Anchovy / Bitter melon / Pea jelly

謬縣乾燒大明蝦

SEA | #Prawn #Fermented Glutinous Rice #Garlic #Ginger
#Tomato Sauce #Sweet Potato | Deep Fried & Braised

川椒稻香牛肋排

BEEF | #Bamboo Shoot #Beef Rib Pineapple #Tomato #Zucchini #Potato
#Numb Peppercorn | Braised, Steamed & Grilled

北京爐烤片皮鴨 / 火燎京蔥爆鴨絲

POULTRY | #Peking Style #Duck #Mandarin Pancake #Scallion
#Cucumber #Sweet Bean Sauce | Roasted

POULTRY CONT'D TWO | #Duck Meat #Scallion #Oyster sauce | Stir Fried

原汁鮑魚醬方肉 [附荷葉夾]

SURF AND TURF | #Albaone #Pork Belly #Rock River
#Soya Paste #Scallion #Oyster Sauce | Braised

金沙杏鮑菇 / 尖椒松阪豬 / 重慶乾椒香豆腐

King Oyster Mushroom / Pork Jowl / Marinated Tofu

紅燒大蒜鮮黃魚

FISH | #Yellow Croaker #Garlic #Soya Paste #Mushroom #Tomato Paste | Deep Fried & Braised

金華扁尖砂鍋雞

SOUP | #Chicken #Chinese Ham #Pork Rib, Bamboo Shoot
#Chinese Cabbage #Shaoxing Rice Wine | Double Boiled

蟹黃奶湯娃娃菜

GREEN | #Baby Cabbage #Hairy Crab Roe #Crab Meat #Chinese Ham | Stewed

魚子墨魚鮮蝦餃

DUMPLING | #Squid #Shrimp #Fish Roe #Lard | Steamed

寶島四季鮮果集 / 大甲芋頭雪蛤露

SWEET ENDING | #Fresh Fruit #Dessert Soup #Taro #Hasma #Milk |
Fresh Sliced & Double Boiled

逸薈軒 精緻饗宴 [需三日前預定]

Meal For 10 People (Minimum 3 Day Preparation Required)

\$ 22,800+10%

和逸精選迎賓集

冰梅蕃茄青木瓜 / 江蘇梁溪香脆鱈 / 養生紅麴豬尾燒 / 滬江蔥焗抱卵鯽

Green Papaya / Eel / Pork Tail / Carp Fish

蔥薑頂湯小龍蝦

SEA | #Lobster #Scallion #Ginger #Supreme Broth | Deep Fried & Braised

脆皮蒜香黑鑽雞

POULTRY | #Fowl Chicken #Sand Ginger | Deep Fried

塘心鮑魚燴玉參

LUXURY SEA | #Albaone #Sea Cucumber #Minced Pork #Shrimp #Water Chestnut | Braised

府都饞嘴牛肉乾 / 金沙南瓜酥 / 香酥乾椒軟殼蟹

Beef Fillet / Pumpkin / Soft Shell Crab

秘製重慶香烤魚

FISH | #Giant Grouper #Bean Sprouts #Celery #Baby Corn #Bean Curd #Garlic
#Chilli #Numb Peppercorn #Garlic Sprout #Sesame | Deep Fried & Stewed

芋香酸菜煲鴨湯

SOUP | #Baby Duck #Pickled Mustard Green #Pickled Pepper #Taro
#Bamboo Shoot #Seaweed | Double Boiled

奶香培根五行蔬

GREEN | #Broccoli #Bell Pepper #Mountain Yam #Bacon #Milk #Ginkgo | Steamed & Stir Fried

香酥蔥油餅

DIM SUM | #Scallion #Lard #Pastry | Pan Fried

寶島四季鮮果集 / 手磨松子核桃糊

SWEET ENDING | #Fresh Fruit #Dessert Soup #Walnut #Pinenut |
Fresh Sliced & Double Boiled

逸薈軒 精緻饗宴 [需三日前預定]

Meal For 10 People (Minimum 3 Day Preparation Required)

\$ 26,800+10%

和逸精選迎賓集

府城麻香口水雞 / 紅蘋香烘烏魚子 / 魚子沙拉鮮干貝
滬杭芝麻鳳尾魚 / 燒椒松花鑲皮蛋

Seesame & Chicken / Mullet Roe / Scallop & Fish Roe / Anchovy / Preseved Duck Egg

原汁鮑魚佛跳牆

SOUP | #Abalone #Fish Maw #Chicken #Pork Tendon #Taro #Chestnut | Double Boiled

松露上湯小龍蝦

SEA | #lobster #Scallion #Ginger #Supreme Broth | Deep Fried & Braised

北京爐烤片皮鴨

POULTRY | #Peking Style #Duck #Mandarin Pancake #Scallion
#Cucumber #Sweet Bean Sauce | Roasted

金蒜乾椒鮮鮑魚

LUXURY SEA | #Abalone #Chili #Garlic | Deep Fried & Stir Fried

秘製乾鍋香鴨架

POULTRY CONT'D TWO | #Duck Bone #Chilli Paste #Chilli | Stir Fried

辣炒干絲牛肉絲

BEEF | #Beef #Bean Curd #Bamboo Shoots #Chilli #Shredded | Stir Fried

香蔥花膠一品參

LUXURY SEA | #Sea Cucumber #Fish Maw #Shrimp
#Minced Pork #Oyster Sauce | Braised

巴蜀剁椒龍虎斑

FISH | #Tiger Grouper #Chopped Chilli | Steamed

陳皮香滑鴨絲粥

POULTRY FINAL | #Duck Meat Congee #Celery #Green Onion #Lettuce | Double Boiled

寶島四季鮮果集 / 箔金流沙包

SWEET ENDING | #Fresh Fruit #Salty Egg #Egg Custard #Bun | Fresh Sliced & Steamed