華濂

DIM SUM

點心

現包現蒸的在地港點

品牌特色
Brand Features ブランドの特徴

現包現蒸的在地港點

從揉麵、擀皮到包餡，每一步驟都講究細節，只為了讓點心更美味。
現包現蒸的製作方式，鎖住食材的鮮甜與層次風味，職人手藝讓您親眼看到我們的用心，親口品嚐新鮮出爐、用料實在的港點。

From kneading the dough and rolling the wrappers to filling each dumpling, every step is crafted with precision to enhance the flavor.
Freshly wrapped and steamed to lock in the natural sweetness and depth of ingredients, each bite shows the artisan’ s skill. See the craftsmanship, taste the freshness of dim sum made with care.

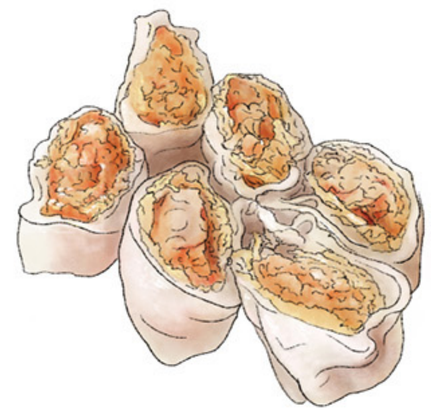
生地をこねるところから、皮を伸ばし、具材を包むまで、全ての工程で細部にこだわり、点心をより美味しく仕上げています。
その場で点心を包んで蒸し上げていますので、食材の新鮮さや甘み、奥深い風味がしっかりと点心の中に閉じ込められています。職人の技を目の前でご覧いただき、出来立ての香港点心をお召し上がりいただけば、私たちのこだわりを感じていただけるはずです。

水晶鮮蝦餃
Steamed Shrimp Dumplings
エビ入り蒸しギョーザ

瑤柱花枝櫛瓜餃
Steamed Zucchini Dumplings
with Dried Scallop and Cuttlefish
ホタテとコウイカとズッキーニの蒸し
ギョーザ

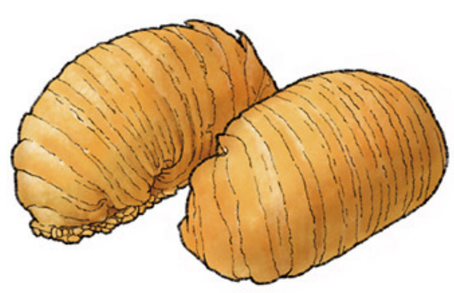
鮮蝦燒賣皇
Shrimp and Pork Siu Mai
(Steamed Dumplings)
えびシュウマイ

紅油鮮蝦炒手
Sichuan-style Red Oil
Shrimp Wontons
四川風ピリ辛海老ワンタン

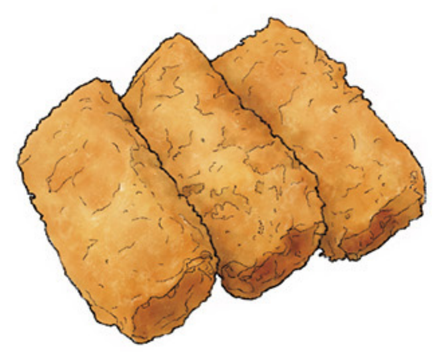


春風得意腸
Steamed Rice-rolls
with Stuffed Youtiao
ベトナム風生春巻きのエビ包み

人氣推薦十大餐點
Top 10 Favorite Dishes 人気メニューTOP10



蘿蔔千層酥
Baked Turnip Puff Pastry
千切り大根の揚げパイ



香茜腐皮卷
Pan-fried Shrimp Bean Curd
Sheets Rolls
湯葉で包んだエビ入り揚げ春巻き

臘味蘿蔔糕
Pan-fried Turnip Cake with
Chinese Sausage
広東風腸詰入り大根餅

辣炒茶樹菇松阪豬
Stir-fried Spicy Pork Jowl with
Tea Tree Mushroom
茶樹茸と豚トロのピリ辛炒め

乾炒牛河
Stir-Fried Beef Rice Noodles
牛肉入りライスヌードル炒め

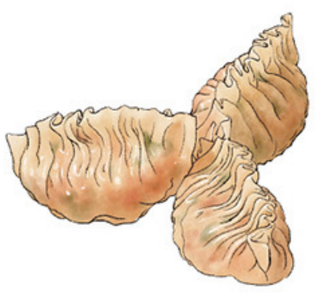
點心
DIM SUM 点心

A01 水晶鮮蝦餃 $188
Steamed Shrimp Dumplings
エビ入り蒸しギョーザ

A02 瑤柱花枝櫛瓜餃 $158
Steamed Zucchini Dumplings
with Dried Scallop and Cuttlefish
ホタテとコウイカとズッキーニの蒸し
ギョーザ

A03 鮮蝦燒賣皇 $168
Shrimp and Pork Siu Mai
(Steamed Dumplings)
えびシュウマイ

A04 菌菇珍珠丸 $158
Steamed Pork Meatballs
with Purple Sticky Rice
豚肉ときのこと紫米の蒸し団子



A05 錦繡魚翅餃 $138
Shark Fin Shaped Dumplings
(Steamed Shrimp and Pork
Dumplings)
エビとフカヒレと豚肉の蒸しギョーザ

A06 紅油鮮蝦炒手 $178
Sichuan-style Red Oil Shrimp
Wontons
四川風ピリ辛海老ワンタン

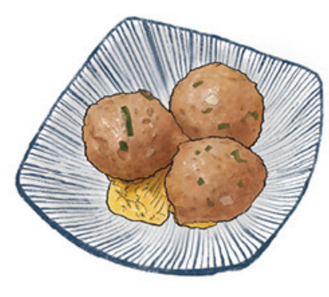
A07 花生豬手 $158
Braised Pork Trotter with Peanut
豚足とピーナッツの醤油蒸し

A08 沙茶金錢肚 $148
Braised Ox Tripe with Shacha Sauce
モツの煮込み

A09 酸菜肥大腸 $138
Braised Chitterlings with Pickled
Sour Mustard Green
ホルモンと酸味野菜の醤油煮

A10 豉汁蒸鳳爪 $158
Steamed Chicken Feet
with Black Bean Sauce
鶏の爪の豆鼓ソース蒸し

A11 蒜香蒸肉排 $138
Steamed Pork Ribs with Garlic Paste
ポークリブのニンニク風味蒸し

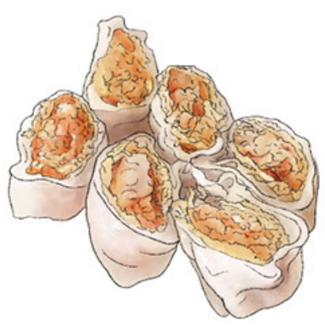


A12 時蔬牛肉球 $138
Steamed Minced Beef Balls
旬のお野菜と牛肉の肉団子

A13 蜜汁叉燒包 $128
Steamed Barbecued Pork Buns
チャーシューまん

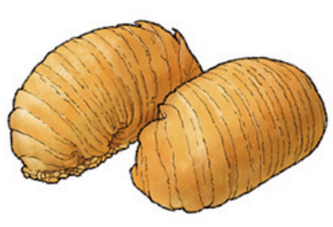
A14 奶皇流沙包 $148
Steamed Sweet Egg Custard Buns
カスタードまん

A15 芙蓉海皇蒸蛋 $138
Steamed Eggs with Seafood
海鮮の茶碗蒸し

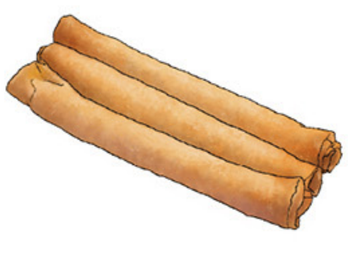


A16 春風得意腸 $178
Steamed Rice-rolls
with Stuffed Youtiao
ベトナム風生春巻きのエビ包み

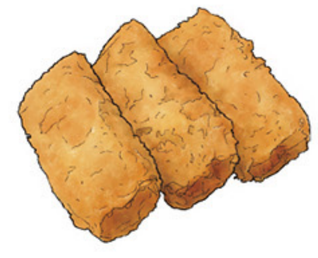
A17 梅菜叉燒腸粉 $158
Steamed Rice-roll with Barbecued
Pork and Preserved Vegetables
チャーシューと漬物入り
ライスヌードルロール蒸し



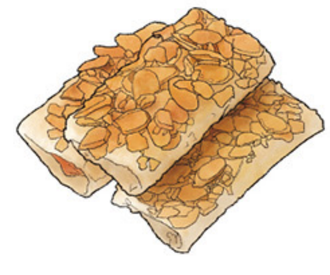
A18 蘿蔔千層酥 $168
Baked Turnip Puff Pastry
千切り大根の揚げパイ



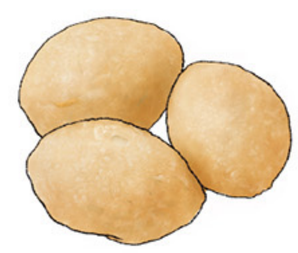
A19 生蒜鮮蝦春卷 $168
Fried Garlic Shrimp Spring Rolls
ガーリック風味のエビ入り揚げ春巻き



A20 香茜腐皮卷 $188
Pan-fried Shrimp Bean Curd
Sheets Rolls
湯葉で包んだエビ入り揚げ春巻き



A21 杏片海鮮卷 $148
Deep-fried Seafood Rolls
with Apricot Kernel
アーモンドとシーフードのクレープ揚げ



A22 鳳城鹹水角 $108
Fried Glutinous Rice Dumplings
豚肉の揚げもち米餃子

A23 香濃起司豆腐奶(限量) $148
Deep-fried Cheese Pastry (Limited)
チーズの包み揚げ (数量限定)

A24 豆沙棗泥芝麻球 $108
Deep-fried Sesame Balls with
Red Bean and Jujube Paste
ナツメのこしあん入りごま団子

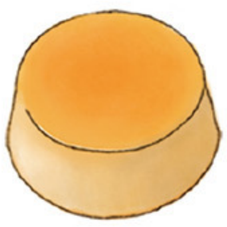
A25 煉乳銀絲捲 $98
Deep-fried Silver Thread Buns
with Condensed Milk
銀絲卷 (中華風揚げパン) / 練乳つき

A26 香煎韭菜餅 $148
Pan-fried Chinese Chive Cakes
with Shrimp and Pork
ニラとエビ入り焼き餅

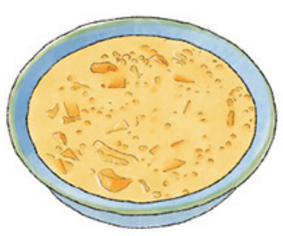
A27 臘味蘿蔔糕 $158
Pan-fried Turnip Cake
with Chinese Sausage
広東風腸詰入り大根餅

A28 奶油焗白菜 $168
Napa Cabbage Gratin
白菜のクリームグラタン

A29 蜜汁叉燒酥 $128
Baked Barbecued Pork Puff Pastry
チャーシュー入り中華風パイ

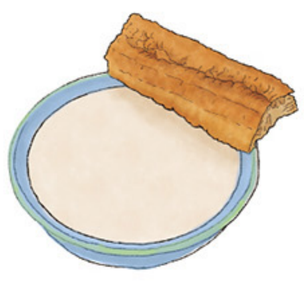


A30 雞蛋黃布丁(限量) $150
Egg Yolk Pudding (Limited)
たまごプリン (数量限定)



A31 楊枝甘露 $138
Mango Pomelo Sago
マンゴーとグレープフルーツ入り
ミルクスープ

A32 香滑芝麻糊 $118
Black Sesame Dessert Soup
ゴマのなめらかペーストスープ

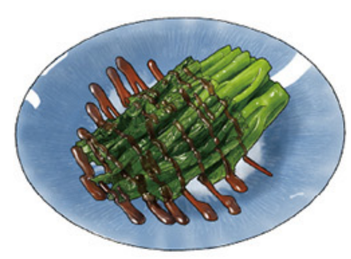


A33 香滑杏仁露 $118
Apricot Kernel Dessert Soup
アーモンドミルクのスイートスープ

家常料理
HOME COOKING 家庭料理

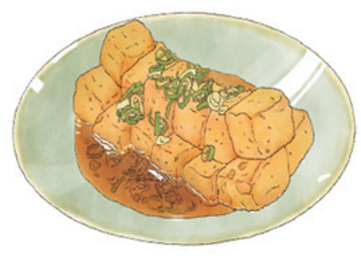
B01 芥蘭炒牛肉 $380
Stir-Fried Beef with Chinese
Broccoli
カイランと牛肉の油炒め

B02 辣炒茶樹菇松阪豬 $450
Stir-fried Spicy Pork Jowl with
Tea Tree Mushroom
茶樹茸と豚トロのピリ辛炒め



B03 蠔油芥蘭 $280
Poached Chinese Broccoli
with Oyster Sauce
カイランの湯がき / オイスターソース
かけ

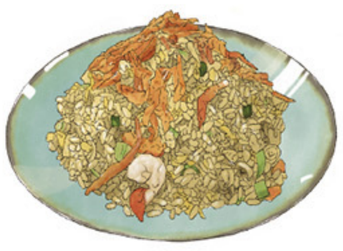
B04 季節鮮時蔬 $280
Seasonal Vegetable
季節のお野菜



B05 脆皮嫩豆腐 $220
Deep-fried Tender Egg Tofu
たまご豆腐揚げ

飯麵
RICE & NOODLE ご飯、麺類

C01 鹹魚雞粒炒飯 $320
Fried Rice with Diced Salted Fish and Chicken
塩漬け魚のほぐし身と鶏肉のチャーハン



C02 櫻花蝦鮮蝦炒飯 $320
Fried Rice with Sergestid Shrimp and Prawns
サクラエビとエビのチャーハン

C03 乾炒牛河 $360
Stir-Fried Beef Rice Noodles
牛肉入りライスヌードル炒め

C04 蝦球干燒伊麵 $360
Braised Teriyaki Noodle with Shrimp Balls
エビ団子入り中華焼きそば

湯品
SOUP スープ

D01 蟲草菌菇燉軟排 $220
Pork Rib Broth with Caterpillar Fngus and Mushrooms
冬虫夏草ときのこと豚肉のスープ
*位 / per person / お一人様

D02 木鱉果燉土雞湯 $220
Chicken Broth with Gac Fruit
ナンバンカラスウリのチキンスープ
*位 / per person / お一人様

牛 Beef 牛　豬 Pork 豚　蝦 Shrimp エビ
魚 Fish 魚　蟹 Crab カニ
花枝 Cuttlefish コウイカ　辣椒 Spicy 辛い

貼心提醒：有任何食物過敏，請於點餐前告知過敏原，謝謝！
Reminder：Please notify our staff of any food allergies before ordering and provide detailed information.
食物アレルギーをお持ちの方へ ： ご注文の前にアレルギーになる食材をスタッフにお知らせください。ご協力誠にありがとうございます。

*以上價格需加收 10% 服務費。All prices are subject to a 10% service charge. 別途10%のサービス料を頂戴します。

飲料
DRINKS 飲み物

E01 凍檸樂 $108 杯 / Glass / 杯
Coke with Lemon
レモン入りコーラ

E02 咸檸樂 $118 杯 / Glass / 杯
Coke with Salted Lime
塩レモン入りコーラ

E03 龍鳳檸樂 $128 杯 / Glass / 杯
Coke with Salted Lime and Lemon
塩レモンと通常レモン入りコーラ

E04 凍檸七 $108 杯 / Glass / 杯
7UP with Lemon
レモン入りセブンアップ

E05 咸檸七 $118 杯 / Glass / 杯
7UP with Salted Lime
塩レモン入りセブンアップ

E06 龍鳳檸七 $128 杯 / Glass / 杯
7UP with Salted Lime and Lemon
塩レモンと通常レモン入りセブンアップ

E07 凍檸茶 $108 杯 / Glass / 杯
Iced Lemon Tea
アイスレモンティー

E08 絲襪奶茶(冷/熱) $108 杯 / Glass / 杯
Hong Kong-style Milk Tea (Iced / Hot)
香港式ミルクティー(アイス/ホット)

E09 台灣金牌啤酒 330ml $150 瓶 / Bottle / 本
Gold Medal Taiwan Beer
金牌台湾プレミアムビール

特選好茶
PREMIUM SELECTION TEAS 特選茶

金萱 Jin Xuan Tea / 金萱
金黃透亮、清爽甘甜、回韻悠長
Golden Clarity, Refreshing Sweetness and Lasting Aftertaste.
金色に輝き、爽やかで甘みを帯びており、後味が長く続く

紅玉 Ruby Black Tea / 紅玉
橘紅明艷、馥郁甜香、濃醇甘美
Vivid Amber, Rich Aroma and Mellow Sweetness.
鮮やかなオレンジの色、豊かに広がる甘い香り、濃厚でまろやかな後味

鐵觀音 Tieguanyin Oolong Tea / 鉄観音
金黃澄澈、焙香芬芳、悠長回甘
Golden Clarity, Roasted Aroma and Lasting Sweetness.
透き通った黄金色、芳醇な焙煎の香り、口の中いっぱいに広がる甘い後味

普洱 Matured Fine Pu-erh Tea / プーアル
紅濃明亮、湯厚醇香、順滑甘甜
Bright Red Hue, Full-Bodied Aroma and Smooth Sweetness.
鮮やかな赤、濃厚な香り、まろやかで甘みある後味

茶資每位 NT$65，每桌茶種限擇一選擇。
Tea fee : NT$65 per person. Each table may select one type of tea.
お茶代は一人65元です。お茶の種類は1卓につき1種類のみ選べます。

*飲酒勿開車，未滿十八歲者，禁止飲酒。本場所不販賣酒予未滿十八歲者。
Drink Responsibility. Don't drink and drive. No alcohol sold to individuals under 18.
飲酒運転はお控えください。未成年（18歳未満）の飲酒は禁止されています。当店では18歳未満の方へのお酒の販売は行っておりません。