

梅 子 餐 廳

Umeko Restaurant

菜 單

Menu



蒸活蟬 **one 1 隻 \$ 880 ~ 980**
Steamed Crab
蒸しガニ Market Price



活龍蝦刺身. 沙拉. 蒸. Market Price
Fresh Lobster, Sashimi, Salad, Steam, Grill Fry
生伊勢エビ刺身. サラダ. 蒸しもの. 塩焼き. 塩胡椒炒め Market Price



舌燙蝦 S 小 \$ 420
Fresh Boiled Shrimp
エビの塩ゆで



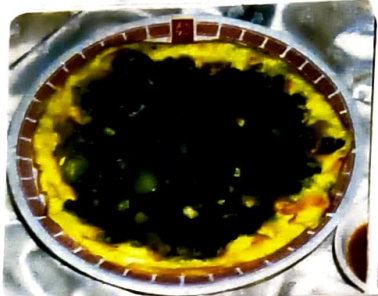
鹽酥蝦 S 小 \$ 420
Fried Shrimp on Salt and Pepper
エビの塩胡椒カラ揚げ



活龍蝦刺身. 沙拉. 蒸. \$ 時價
Fresh Lobster, Sashimi, Salad, Steam, Grill Fry
生伊勢エビ刺身. サラダ. 蒸しもの. 塩焼き. 塩胡椒炒め Market Price



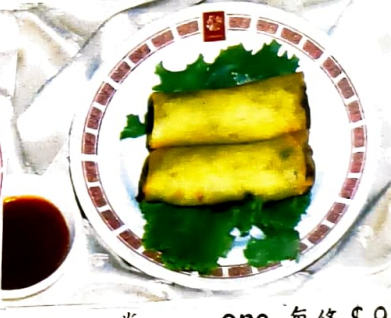
販売をやめる
蝦餅 Not Available
Fried Shrimp
エビ団子の 停售



蚵仔煎 S 小 \$ 300
Pan-Fried Egg with Oyster
カキ入りオムレツ



蔭汁蚵 S 小 \$ 300
Fried Oyster with Black Bean Sauce
カキと浜納豆のしょう油炒め



蝦卷 one 每條 \$ 95
Spring Roll
エビ春巻き



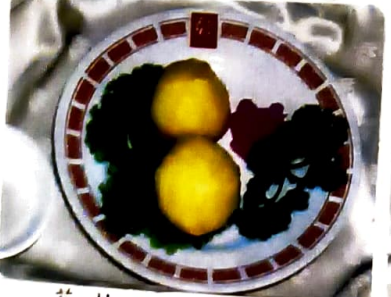
椒鹽螃蟹 3.75g 每兩 \$ 時價
Salt and Pepper Crab
カニのカラげ Market Price



三杯軟絲 S 小 \$ 450
Squid with Special Sauce
イカのしょう油. 酒. 胡麻油煮つめ



芙蓉繡球 one 每粒. 個 \$ 180
Squid and Shrimp Ball
イカとエビの蒸しもの



花枝丸 one 每粒 \$ 95
Fried Squid Ball
イカ団子の唐揚げ



炒花枝 S 小 \$ 420
Stir-Fried Squid
イカ炒め





豆油魚 \$ 時價
 Simmered Fish with Soy Sauce Market Price
 魚のしょう油あら煮



樹子蒸鮮魚 \$ 時價
 Steamed Fish with Bean Sauce Market Price
 魚の樹の子煮込み



糖醋魚片 S 小 \$ 450
 Simmered Fish with Sweet and Sour Sauce
 魚切り身フライの甘酢煮



蒲焼鰻 one 1尾 \$ 880
 Grilled Eel
 鰻のかば焼き



鹹酥鰻魚 S 時價
 Fried Fresh Pomfret Fish Market Price
 マナガツオの塩揚げ



蒜炒丁香 S 小 \$ 380
 Stir-Fried Small Fish
 ネギとキピナゴ炒め



烏魚子 S 小 \$ 680
 Muller Egg
 からすみ



三杯軟時 S 小 \$ 450
 Squid with Special Sauce
 イカのしょう油、酒、胡麻油煮つめ



紅焼海參 S 小 \$ 680
 Simmered Sea Cucumber
 ナナマコしょう油煮込み



綜合生魚片 S 小 \$ 680
 Mixed Sashimi
 刺身盛り合わせ



花生魚干 S 小 \$ 380
 Fried Small Fishes Peanuts
 チリメンジャコピーナッツあえ



椒鹽螃蟹 one 1隻 \$ 880 ~ 980
 Salt and Pepper Crab
 クニの塩胡椒カラ揚げ



枸杞燉活鰻 one-1尾 \$ 1200
 Eel in Medlar Soup
 鰻の漢方蒸しスープ



樹子蒸鮮魚 \$ 時價
 Steamed Fish with Bean Sauce Market Price
 魚の樹の子煮込み

For one 1人份 \$ 450



脆皮雞 half 半隻 \$980
Crispy Chicken
皮付き鶏の片栗粉揚げ



青椒雞丁 S 小 \$380
Diced Chicken with Green Pepper
ピーマンと鶏の炒め



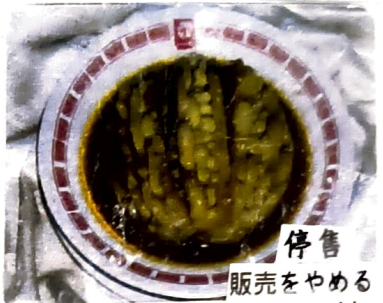
白切雞/蔥油雞 S 小 \$380
Steamed Chicken
鶏の湯揚げ (腿/足) / 足 \$420



芝麻排骨 S 小 \$475
Special Fried Sparerib
骨付きロスの洋風焼き



糖醋排骨 S 小 \$380
Sparerib with Sweet and Sour Sauce
骨付きロスの甘酢あんかけ



苦瓜排骨
Not Available



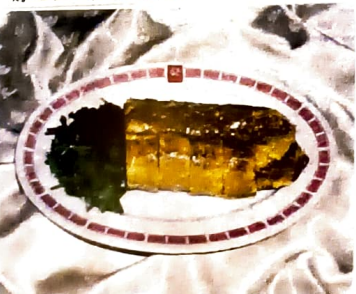
麻油腰花 S 小 \$450
Sesame oil Flavored Pork Kidney
豚モツの胡麻油炒め



五香滷肉 one 1塊 \$95
Soy Sauce Pork
豚肉のしょう油角煮込み



滷豬腳 one 1塊 \$100
Soy Sauce Pig's Feet
豚足のしょう油煮込み



五香雞捲 one 1條 \$280
Chicken Roll
豚肉コロッケ湯葉巻き



三杯雞 half 半隻 \$980
Chicken with Special Sauce
鶏のしょう油、酒、胡麻油煮つめ



炸銀魚 S 小 \$380
Fried Small White Fish
白魚の唐揚げ



黑胡椒牛肉 S 小 \$480
Stir-Fried Beef with Black Pepper
牛肉の黒胡椒炒め



紅燒牛肉 S 小 \$420
Simmered Beef with Soy Sauce
牛肉のしょう油煮込み



煎豬肝 S 小 \$300
Pan-Fried Pork Liver
レバー炒め



佛跳牆 For one 1人份 \$ 980
 Special Assorted Stew (一人前)
 フカヒレ、鮑、鶏、豚肉等の10種煮込み



蒸活九孔 \$ 時價
 Steamed Abalone with Soysauce
 あわびの香味蒸し Market Price



炒海瓜子 S 小 \$ 300
 Stir-Fried Small Clam
 あさりの香味炒め



清蒸蛤蜊 S 小 \$ 450
 Steamed Clam
 蒸しハマグリ



豆醬小魚(切仔魚) S 小 \$ 380
 Icefish with Bean Sauce
 白魚の味噌煮込み



蚶仔 L 大 \$ 500 S 小 \$ 250
 Small Clam with Soy Sauce
 シジミのニンニクしょう油漬け



鹹菜肚絲 S 小 \$ 280
 Pork Tripes with Salted Vegetables
 青菜と黄色ニラの唐辛子炒め



腸旺 S 小 \$ 420
 Spicy Pig Tripe intestines
 豚の腸の四川風煮込み



滷大腸 S 小 \$ 380
 Simmered Pig Intestine
 豚の腸の煮込み



素什錦 S 小 \$ 280
 Stir-Fried Mix Vegetable
 寶菜



香腸 S 小 \$ 280
 Chinese Sausages
 腸詰め



炒下水 停售
 Stir-Fried Chicken Liver
 鶏のモツ炒め



煎豬肝 S 小 \$ 300
 Pan-Fried Pork Liver
 レバー炒め



菜甫蛋 S 小 \$ 250 L 大 \$ 500
 Fried Eggs With Turnip
 玉子と干し大根の炒め焼き



滷筍絲 S 小 \$ 250 L 大 \$ 500
 Simmered Dry Bamboo
 干しタケノコのうま煮



芥菜小魚 S 小 \$ 280

Stir-Fried Icefish with Green Cabbage
しらすとからし菜炒め



炒空心菜 S 小 \$ 260

Stir-Fried Kushinai Vegetable
空心菜炒め



開洋絲瓜 S 小 \$ 280

Stir-Fried Spongeground and Dried Shrimp
ヘチマと小エビ炒め



韭菜豆干 S 小 \$ 260

Chinese Chives with Dry Tofu
ニラと干し豆腐炒め



紅焼豆腐 S 小 \$ 280

Simmered Tofu
揚げ豆腐のうま煮



麻婆豆腐 S 小 \$ 260

Tofu with Spicy Sauce
マロボ豆腐



炒桂竹筍 S 小 \$ 280

Stir-Fried Bamboo Shoots
タケノコの味噌炒め



九層茄子 S 小 \$ 280

Stir-Fried Eggplant
ナス炒め



腸旺 S 小 \$ 420

Spicy Pig Tripe intestines
豚の腸の四川風煮込み



四神補湯 one 1人份 \$ 160

Four Treasure Soup (一人前)
豚の腸入りスープ



蟹肉魚翅 one 1人份 \$ 800

Crab in Shark's fin Soup (一人前)
カニ肉とフカヒレのスープ



蛤蜊清湯 one 1人份 \$ 160

Clam Soup
ハマグリのお吸い物 (一人前)



a 炒麵 Stir-Fried Noodle ヤキソバ
b 炒米粉 Stir-Fried Rice Noodle 焼きビーフン
c 炒飯 Stir-Fried Rice チャーハン

one 一人份 \$ 300



蟹仔米糕 S 小 \$ 1380

Special Crab Rice L 大 \$ 2760

カニおこわ



a 肉燥飯 Pork Sauce Rice 味つけ豚ヒキ肉かけごはん
b 擔仔麵 Special Pork Noodle 台湾式ラーメン(中)
c 切仔麵 Taiwan Soup Noodle 台湾式ラーメン(中)

one 1人份 \$ 90

招牌活龍蝦 - 生伊勢エビ

刺身・沙拉・蒸・炒

時價 Market Price

龍蝦 二吃

(刺身・蒸しもの・サラダ・チリソース炒め)

Fresh Lobster - Sashimi・Steam・Salad・Steam・Fry

L for 8 pax / 大 / L 小 / S

滑溜蝦球	えびとパイナップルのマヨネズ和	Shrimp with Pineapple and Mayonnaise	\$ 960	\$ 480
腰果蝦仁	エビのカシューシュリンプ揚げ	Fried Shrimp with Cashew Nuts	\$ 960	\$ 480
碧綠鮮貝	新鮮な貝野菜から炒め	Stir-Fried Scallops and Vegetables	\$ 1560	\$ 780
紅燒海參	ナマコの煮込み	Sea Cucumber with Oyster Sauce	\$ 1360	\$ 680
蜆肉魚翅	フカヒレとカニ肉の煮込み	Shark-Fin with Crabmeat Soup	1人份 / For one	\$ 880
紅燒小鮑翅	特制フカヒレとの煮込み	Special Shark-Fin Soup	1人份 / For one	\$ 1380
青椒牛肉	牛肉のピーマン炒め	Stir-Fried Beef with Green Pepper	\$ 760	\$ 380
腰果雞丁	鶏肉のカシューナッツ炒め	Stir-Fried Chicken with Cashew Nuts	\$ 760	\$ 380
宮保雞丁	カンバオチキン	Kung-Pao Chicken	\$ 760	\$ 380
炸雞塊	鶏肉の揚げた	Deep Fried Chicken Cutlet	\$ 1200	\$ 680
麻油雞	鶏肉のごま油煮	Sesame Oil Flavoured Chicken	\$ 1380	\$ 680
鳳梨燉雞湯	鶏肉とパイナップルのスープ	Chicken with Pineapple Soup	\$ 1380	\$ 680
蛤蜊燉雞湯	鶏肉とハマグリのスープ	Chicken Soup with Clams	\$ 1380	\$ 680
白飯		Rice	\$ 60 / pax	每人份 \$ 60

甜品・新鮮水果

デザート・新鮮な果物

Dessert・Fruits

蛋黃芋酥	卵黄里芋クリスプ	Deep Fried Taro Balls	1個 / one ball	\$ 80
杏仁豆腐	あんにんどうふ	Almond Jelly	1人份 / For one	\$ 80
季節水果	季節のくたもの	Mix Fresh Fruits	1人份 / For one	\$ 150

以上貴賓有需要多少份, 請提早告知 以免久候 (因現煮供應)

※ 菜單內價格 需另加 10% 服務費 サービス 料金 10%

Additional 10% Service Charge

※ 私營酒 每瓶 \$ 300 (半瓶內 \$ 200)

※ Corkage Fee \$ 300 per Bottle

飲み物	酒・飲料	WINE / DRINKS	\$
朝日 ビール	朝日啤酒	ASAHI BEER	170
台湾 ビール	台湾啤酒	TAIWAN BEER	140
台湾 18 生 ビール	台湾 18天 生啤酒	ONLY 18 DAYS DRAFT BEER	150
清酒 月桂冠 1800ml	日本清酒	SAKE (1800 ml) 大瓶	1400
		1 壺 / 1 FLASK / とくり	200
清酒 月桂冠 200ml	日本清酒	SAKE (COLD OR HOT) 200 ml	200
ずいよう	瑞鷹 (日本冷酒)	JIZAKE JAPAN	600
らしく	良志久 (日本冷酒)	RASHIKU JAPAN	600
梅酒	梅酒	UME FRUIT LIQUEUR	杯 GLASS / 165
梅酒	梅酒	UME FRUIT LIQUEUR	瓶 750 ml 1100
ソーダ水	蘇打水	SODA WATER	80
カルピス	可爾必思	CALAMANSI	80
コラ	可口可樂	COKE	65
スプラト	雪碧	SPRITE	65
リンゴソーダ	蘋果西打	APPLE SODA	80
オレンジ	美粒果 柳橙汁	ORANGE	130
ガアバ	香吉士 芭樂汁	GUAVA	130
ウーロン茶	烏龍茶 (冰 / 熱)	ULONG TEA (COLD OR HOT)	小 S 65 / 大 L 150
新鮮オレンジジュース	新鮮 鮮榨 柳橙汁	FRESH ORANGE JUICE	杯 GLASS / 150
ミネラルウォーター	法國礦泉水	EVIAN MINERAL WATER	小 S 70 / 大 L 140
赤ワイン	紅酒	RED WINE	小 S 900 / 大 L 1300 ~ 2500
白ワイン	白酒	WHITE WINE	小 S 900 / 大 L 1300 ~ 2500

※ 另加 10% 服務費 ※ Additional 10% Service Charge
 ※ 私帶酒 每瓶 \$ 300 元 ※ Bottle opening fee \$ 300

日本焼酒	日本焼酒	JAPANESE SHO CHO	\$
いいちこ	玉極閣	IICHIKO (Japan iichiko Silhouette)	1100
		1杯・1 Glass	300
くろうま	黒馬	Kurouma Chouki (Aged Barley jSho Chu)	1100
		1杯・1 Glass	300
てんそんこうりん	天孫降臨	Tensonkourin (Sweet Potato Sho Chu)	1400
		1杯・1 Glass	350
たけやまげんすい	竹山源酔	JAPANESE SHO CHO	1400
威士忌	威士忌	WHISKEY	\$
ジョニ-ウォ-カ12年	約翰走路12年	JOHNNIE WALKER 12 YEARS	1100
		1杯・1 Glass	250
ジョニ-ウォ-カ15年	約翰走路15年	JOHNNIE WALKER 15 YEARS	1750
バリンタアン-17年	百齡蟬17年	BALLANTINE 17 YEARS	1850
マカロン12年	麥卡倫12年	MACALLAN 12 YEARS	時價 (Market Price)
ロイヤルサルテ21年	皇家禮炮21年	ROYAL SAALUTE 21 YEARS	時價 (Market Price)
台湾酒	台湾酒	TAIWAN WINE	\$
3年しょうこうしゅ	紹興酒	SHAOHSING CHIEW	350
		とくり・1杯・1 Flask	100
5年しょうこうしゅ	陳年紹興酒	V.O. SHAOHSING CHIEW	450
		とくり・1杯・1 Flask	150
7年しょうこうしゅ	精釀陳年紹興酒	PREMIUM V.O.SHAOHSING CHIEW	550
		とくり・1杯・1 Flask	200
10年しょうこうしゅ	窖藏十年精釀 陳年紹興酒	PREMIUM V.O.SHAOHSING CHIEW	650
		とくり・1杯・1 Flask	200
15年しょうこうしゅ	窖藏十五年精釀 陳年紹興酒	PREMIUM V.O.SHAOHSING CHIEW	1100
18° きんもんこうりゃんしゅ	58度 金門高粱酒	KINMEN KAO LIANG LIQUOR 58° S小 500 / L大 1000	
		とくり・1杯・1 Flask	200
18° きんもんこうりゃんしゅ	38度 金門高粱酒	KINMEN KAO LIANG LIQUOR 38° S小 500 / L大 1000	
		とくり・1杯・1 Flask	200
きんもんこうりゃんしゅ	特級金門高粱酒	PREMIUM KINMEN KAO LIANG LIQUOR	時價 (Market Price) 大 L 2500 ~

※ 另加 10% 服務費 ※ Additional 10% Service Charge
 ※ 私帶酒 每瓶 \$ 300 元 ※ Bottle opening fee \$ 300