

蘭輝

BLACK QUEEN

獨特風乾葡萄釀造，同時帶有櫻桃、草莓、醃漬蕃茄香氣，成就多層次風味，口感滑順、尾韻悠長回甘，透過舌尖即可感受台灣特有的風土樣貌。

NT\$ 1,600 +10% / 瓶

酒精濃度15%，750ml

「蘭輝酒莊」是台灣歷史最悠久的在地葡萄酒莊，所有酒品皆來自於彰化二林種植50多年老藤金香、黑后葡萄，人工分次採收，由於不添加任何人工物料，讓葡萄運用單純自然的步調，經過時間的堆砌醱釀，達到最深邃、醇厚的綺麗滋味。

將手作的堅持與質感溫度，獻給台灣這塊土地上的人們，傳遞一份微醺的幸福。



主廚推薦

Chef's Recommendation
シェフのおすすめ

三杯虎掌南非鮑（台灣豬肉）

Stir-Fried Abalone and Pork Tendon with Sesame Oil,
Rice Wine and Soy Sauce (Taiwan Pork)

スジと南アフリカ産アワビのサンペイソース（台湾産豚肉）

NT\$ 1,280

麗禧桑拿牛肉湯（美國牛肉）

Signature Sauna Beef Ribs Drizzled with Beef Bone Soup (U.S. Beef)

牛リブステーキの牛骨スープかけ 麗禧風（米国産牛肉）

NT\$ 560

瓜仁吻仔魚

Fried Whitebait with Melon Seeds

しらすとメロンの種

NT\$ 520



特推飲品

Special Drinks
スペシャルドリンク

黃金苦蕎茶

Golden Buckwheat Tea 黃金韃靼そば茶

茶資：
NT\$ 80/位

以上價格均需另加10%服務費。All prices are subject to a 10% service charge.
酒後不開車，飯店提供叫車服務。Drink Responsibly. We're delighted to arrange a taxi at your service.



雍翠庭

CHINESE  CUISINE

套餐菜單

SET MENU

セットのメニュー

擁翠之境 以茶叙情



因此孕育出產量稀少、純淨茶韻的台灣高山茶
日夜溫差大，茶樹生長較緩
四季分明、冷霧繚繞；時而微雨、時而陽光和煦
群山環繞、優雅靜謐的——台中市和平鄉
源自台灣高海拔茶葉產區

梨山紅茶 Lishan Black Tea

產地:台灣梨山 Origin: Lishan Mountain, Taiwan

入口味醇、餘韻渾厚，為台灣最具代表性的頂級紅茶。

位於中央山脈梨山區，產於海拔2,250公尺，以人工摘採方式特選一個月內「頂端心芽」；具有獨特、飄渺的花香或熟蜜般的果香，以全發酵製成，茶湯呈濃厚橙色，柔和清香。

From the Lishan mountain range, the Lishan black tea is produced 2,250 meters above sea level. The handpicked “top sprouts” are no more than one month old and are filled with a unique winter honey fragrance. The smell of the brewed tea carries a floral scent mixed with the fruity aroma of honey.



大禹嶺綠茶 Dayuling Green Tea

產地:台灣合歡山 Origin: Hehuanshan Mountain, Taiwan

茶香淡雅清甜，保有原始山林氣息，被視為茶中極品。

位於合歡山，產於海拔2,600公尺，全年雲霧籠罩、晝夜溫差大，氣候溫冷濕潤，因茶葉生長較緩，一年僅採收2次。葉片豐潤渾厚，芽葉苦澀成份低，茶色鮮豔悅目。

From the Hehuanshan mountain range, the Dayuling green tea is produced 2,600 meters above sea level. Covered by clouds and mists all year long, the tea plants experience large day/night temperature variations due to the climate's warm, cold, and humid conditions. The tea soup appears in a brilliant honey green color when brewed and has a fresh, sweet taste.



梨山清香烏龍 Lishan Oolong Tea

產地:台灣梨山 Origin: Lishan Mountain, Taiwan

茶湯色澤如蜜綠琥珀色，入口有如甜梨果香。

位於中央山脈梨山區，產於海拔2,250公尺，高海拔帶來不同的高山氣韻及花果香氣。因晝夜溫差大，終日雲霧繚繞，水氣充足，是孕育茶樹的最佳環境，口感潤滑而高雅，散發著花果香氣。

Lishan oolong tea is produced 2,250 meters above sea level. The high altitude gives the tea a distinct alpine ambiance and a special floral and fruity aroma. The color of the tea soup takes on the hue of honey amber green; it also has a fruity, sweet pear aftertaste and exudes a smooth and elegant floral aroma.



【精緻套餐】

午間限定

Lunch Set Menu

ランチセット

雍翠迎賓一品膳

Chinese Cuisine Appetizer

特製アラカルト

梅汁釀番茄、梨山紅茶燻花枝、紹興醉雞、星蔥美人腿

Tomato with Plum Sauce, Smoked Calamari,

Chicken Roll with Shaoxing Wine, Water Bamboo with Scallion Sauce

トマトの梅マリネ、イカの燻製、酔っ払い鶏、ネギとマコモ

山藥薏仁燉雞盅

Double-Boiled Chicken Soup with Japanese Yam and Job's Tear

山芋とハトムギと鶏肉の煮込みスープ



香辣豉椒南非鮑

Steamed Whole Abalone with Spicy Black Bean Sauce

南アフリカ産アワビのスパイシーソースがけ



蜜汁堅果豬肋排 (台灣豬肉)

Roasted Pork Ribs with Honey and Crushed Almonds (Taiwan Pork)

ジューシー豚スペアリブのナッツ焼き (台湾産豚肉)

五柳醋溜香酥魚片

Deep-Fried Striped Bass with Sweet and Sour Sauce

スズキのフライの五柳ソースがけ



櫻花蝦野菇娃娃菜

Stir-Fried Baby Cabbage with Mushrooms and Sakura Shrimps

ミニ白菜と二種類のキノコの桜えび炒め

寶島四季時鮮果

Assorted Seasonal Fruits

季節のフルーツ

薑汁芋圓地瓜盅

Sweet Potato and Taro Ball with Ginger Soup

タロイモとサツマイモの生姜シロップ

NT\$ 1,680+10% 每位 / per person / お一人様につき

若您有特殊飲食習慣，敬請告知服務人員。

Please inform one of our associates of any dietary concerns or allergies.

お食事に関する特別なご要望がございましたら、サービススタッフにご相談ください。

本產品含有甲殼類、大豆、魚類、含麩質之穀物，不適合其過敏體質者使用。

Food allergy notice : This product contains crustaceans, soybean, fish, gluten.

本メニューには、甲殼類、大豆、魚類、グルテンを含む穀物が含まれており、

その食材のアレルギーをお持ちのお客様はお召し上がりいただけません。



内含有蝦、蟹、貝類。Contains Shrimp and Crab. エビ、カニ、貝類が含まれています。

【 經典套餐 】

Classic Set Menu

定番コース料理

雍翠迎賓一品膳

Chinese Cuisine Appetizer

特製アラカルト

紹興醉雞、椒麻脆瓜、梅汁釀番茄、星蔥美人腿、山椒百靈菇
Chicken Roll with Shaoxing Wine, Spicy Pickled Cucumber, Tomato with Plum Sauce,
Water Bamboo with Scallion Sauce, White Ferula Mushroom with Japanese Pepper
酔っ払い鶏、キュウリの椒麻ソース和え、トマトの梅マリネ、
ネギとマコモダケ、アワビタケの山椒和え

姫松茸花膠燉雞

Double-Boiled Chicken Soup with Fish Maw and Blaze Mushroom

姫マツタケと鶏肉の煮込みスープ



八味金蒜北海道鮮干貝

Deep-Fried Scallop in Eight-Spice Powder with Sweet Potato Chips and Garlic

北海道産ほたて貝柱の八味粉フライガーリックチップ添え



樹子瓜蓉蒸龍蝦

Steamed Lobster with Tree Seed Sauce

蒸しロブスターの冬瓜ソースがけ

薏仁野菇燴絲瓜

Braised Loofah with Mushroom and Job's Tear

ヘチマ・金華ハム・二種類のキノコ・ハトムギのとりみ炒め

金沙烏魚子炒飯

Fried Rice with Mullet Roe

カラスミチャーハン

寶島四季時鮮果

Assorted Seasonal Fruits

季節のフルーツ

薑汁芋圓地瓜盅

Sweet Potato and Taro Ball with Ginger Soup

タロイモとサツマイモの生姜シロップ

NT\$ 2,280+10% 每位 / per person / お一人様につき

若您有特殊飲食習慣，敬請告知服務人員。

Please inform one of our associates of any dietary concerns or allergies.

お食事に関する特別なご要望がございましたら、サービススタッフにご相談ください。

本產品含有甲殼類、大豆、魚類、含麩質之穀物，不適合其過敏體質者使用。

Food allergy notice : This product contains crustaceans, soybean, fish, gluten.

本メニューには、甲殼類、大豆、魚類、グルテンを含む穀物が含まれており、

その食材のアレルギーをお持ちのお客様はお召し上がりいただけません。



内含有蝦、蟹、貝類。Contains Shrimp and Crab. エビ、カニ、貝類が含まれています。

【 典藏套餐 】

Exquisite Set Menu

コレクションコース料理

雍翠迎賓一品膳

Chinese Cuisine Appetizer

特製アラカルト

紹興醉雞、紅酒無花果、梨山紅茶燻花枝、洛神紫蘇山藥麵、陳醋海蜇花
Chicken Roll with Shaoxing Wine, Marinated Fig with Red Wine, Smoked Calamari,
Yam Noodles with Roselle and Perilla Sauce, Jellyfish with Chinese Aged Vinegar
酔っ払い鶏、イチジクの赤ワイン煮、イカの燻製、
ローゼル・シソ・山芋の麵、クラゲの酢の物

 一品花膠佛跳牆 (台灣豬肉)
Buddha Jumping Over the Wall with Fish Maw (Taiwan Pork)
高級食材煮込みスープ (ぶつとびスープ) (台湾産豚肉)

  塔香三杯龍蝦球
Stir-Fried Lobster Balls with Water Bamboo in Sesame Oil, Rice Wine and Soy Sauce
ロブスター団子とマコモダケのサンバイソース炒め

 櫻桃木燻澳洲和牛頬
Cherry Wood Smoked Australian Wagyu Beef Cheek with Chef's Signature Sauce
オーストラリア産和牛ほほ肉の燻製、特製ソースがけ

梅菜鮮露龍膽石斑
Steamed Giant Grouper with Pickled Mustard Greens
タマカイと梅干菜の蒸し物

酒香麻油雞煨飯
Chicken Rice with Black Sesame Oil
麻油鶏ライス

寶島四季時鮮果
Assorted Seasonal Fruits
季節のフルーツ

薑汁芋圓地瓜盅
Sweet Potato and Taro Ball with Ginger Soup
タロイモとサツマイモの生姜シロップ

NT\$ 3,080+10% 每位 / per person / お一人様につき

若您有特殊飲食習慣，敬請告知服務人員。
Please inform one of our associates of any dietary concerns or allergies.
お食事に関する特別なご要望がございましたら、サービススタッフにご相談ください。

本產品含有甲殼類、大豆、魚類、含麩質之穀物，不適合其過敏體質者使用。
Food allergy notice : This product contains crustaceans, soybean, fish, gluten.
本メニューには、甲殻類、大豆、魚類、グルテンを含む穀物が含まれており、
その食材のアレルギーをお持ちのお客様はお召し上がりいただけません。

 内含有蝦、蟹、貝類。Contains Shrimp and Crab. エビ、カニ、貝類が含まれています。

【 養生蔬食套餐 】

Vegetarian Set Menu

ヘルシーベジタリアンコース料理

雍翠迎賓一品膳

Chinese Cuisine Appetizer

特製アラカルト

山椒百靈菇、芥末脆雲耳、海苔脆核桃、香椿美人腿、洛神紫蘇山藥麵
White Ferula Mushroom with Japanese Pepper, Black Fungus with Wasabi,
Walnut with Seaweed, Water Bamboo with Chinese Toon Sauce,
Yam Noodles with Roselle and Perilla Sauce
アワビタケの山椒和え、キクラゲのワサビ和え、粒クルミの海苔巻、
マコモダケの香椿ソース和え、ローゼル・シソ・山芋の麵

養生姫松茸燉山藥

Double-boiled Yam Soup with Blaze Mushroom

姫マツタケと山芋の養生スープ

松子水果玉米鬆

Spring Roll with Fruit Corn and Pine Nuts

松の実とフルーツコーンの春巻き

松露猴菇獅子頭

Braised Lion's Mane Mushroom with Assorted Vegetables and Truffle Sauce

各種キノコのフライ、トリュフソースがけ

焗烤番茄襯蘿蔓

Baked Stuffed Tomato with Yam, Bamboo Shoot and Mushrooms

トマトとロメインレタスのグラタン

鮮蔬菌菇素炊飯

Steamed Rice with Vegetables and Mushrooms

新鮮キノコと野菜の炊き込みご飯

寶島四季時鮮果

Assorted Seasonal Fruits

季節のフルーツ

薑汁芋圓地瓜盅

Sweet Potato and Taro Ball with Ginger Soup

タロイモとサツマイモの生姜シロップ

NT\$ 2,280+10% 每位 / per person / お一人様につき

若您有特殊飲食習慣，敬請告知服務人員。

Please inform one of our associates of any dietary concerns or allergies.

お食事に関する特別なご要望がございましたら、サービススタッフにご相談ください。

本產品含有大豆、含麩質之穀物，不適合其過敏體質者使用。

Food allergy notice : This product contains crustaceans, soybean, gluten.

本メニューには、大豆、グルテンを含む穀物が含まれており、
その食材のアレルギーをお持ちのお客様はお召し上がりいただけません。



雅翠庭

CHINESE  CUISINE

單點菜單

MENU

メニュー

冷盤

冷盤 Appetize 前菜

🌶️ 麻辣和牛頬 (澳洲牛肉)
Stewed Wagyu Beef Cheek with Spicy Sauce (Australian Beef)
辛いビーフリップ (オーストラリア産牛肉) NT\$ 580

紹興醉雞捲
Chicken Roll with Shaoxing Wine
酔っ払い鶏 NT\$ 420

陳醋海蜇花
Jellyfish with Chinses Aged Vinegar
クラゲの酢の物 NT\$ 320

🌶️ 黃瓜雞絲拉皮
Green Bean Noodle with Shredded Chicken and Cucumber in
Sesame Sauce
キュウリと鶏肉の緑豆ゼリー和え NT\$ 280

梅醋漬蕃茄
Tomato with Plum Sauce
トマトの梅マリ NT\$ 280

老醋花生
Deep-Fried Peanut Pickled with Chinese Aged Vinegar
ピーナッツと紫タマネギの酢和え NT\$ 280

桂花釀白玉
White Radish Pickled with Osmanthus Sauce
ダイコンの金木犀シロップ漬 NT\$ 280



麻辣和牛頬



桂花釀白玉

以上價格均需另加10%服務費。
All prices are subject to 10% service charge.
別途10%のサービス料をいただきます。

若您有特殊飲食習慣，敬請告知服務人員。
Please inform one of our associates of any dietary concerns or allergies.
お食事に関する特別なお要望がございましたら、サービススタッフにご相談ください。

湯品、海鮮

湯品 Soup スープ

麗禧桑拿牛肉湯 (美國牛肉)
Signature Sauna Beef Ribs Drizzled with Beef Bone Soup (U.S. Beef)
牛リブステーキの牛骨スープがけ 麗禧風 (米国産牛肉) NT\$ 560

🦐 花膠佛跳牆 (單人份) (台灣豬肉)
Buddha Jumping Over the Wall with Fish Maw (Taiwan Pork)
高級食材煮込みスープ (ぶつとびスープ) (台湾産豚肉) NT\$ 520

姫松茸花膠燉雞 (單人份)
Double-Boiled Chicken Soup with Fish Maw and Blaze Mushroom
姫マツタケと鶏肉の煮込みスープ NT\$ 420

山藥薏仁燉雞盅 (單人份)
Double-Boiled Chicken Soup with Japanese Yam and Job's Tear
山芋とハトムギと鶏肉の煮込みスープ NT\$ 320



海鮮 Seafood シーフード

🦐 活龍蝦 (隻)
(樹子、蒜蓉、清蒸、🌶️ 豉椒) 可擇一作法
Fresh Lobster (A piece)
(Tree Seed Sauce, Garlic Sauce, Steamed, 🌶️ Black Bean Sauce) Select one of the cooking methods
活きロブスター (尾)
(樹子ソースがけ、ニンニク、蒸し、🌶️ スパイシー) 調理法を一つお選びください NT\$ 1,680

🌶️ 豆醬燒龍膽石斑
Braised Giant Grouper with Soybean Sauce
カイ (ハタ) の大豆ソース炒め NT\$ 1,280

🌶️ 三杯龍膽石斑下巴
Stir-Fried Giant Grouper with Sesame Oil, Rice Wine and Soy Sauce
サンペイタマカイサン NT\$ 980

🦐 南非活鮑魚
(蒜蓉、清蒸、🌶️ 豉椒) 可擇一作法
Fresh South African Abalone
(Garlic Sauce, Steamed, 🌶️ Black Bean Sauce) Select one of the cooking methods
南アフリカ産活きアワビ
(ニンニク、蒸し、🌶️ スパイシー) 調理法を一つお選びください NT\$ 680

以上價格均需另加10%服務費。
All prices are subject to 10% service charge.
別途10%のサービス料をいただきます。

若您有特殊飲食習慣，敬請告知服務人員。
Please inform one of our associates of any dietary concerns or allergies.
お食事に関する特別なご要望がございましたら、サービススタッフにご相談ください。

熱炒

熱炒 Stir-Fry Dishes 炒め物

星蔥牛肋排 (美國、加拿大牛肉)
Stewed Beef Ribs with Sanshing Scallions Sauce (U.S. 、Canada Beef)
牛リブステーキ 青ネギソース添え (米国、カナダ産牛肉) NT\$ 1,280



三杯虎掌南非鮑 (台灣豬肉)
Stir-Fried Abalone and Pork Tendon with Sesame Oil,
Rice Wine and Soy Sauce (Taiwan Pork)
スジと南アフリカ産アワビのサンバイソース (台湾産豚肉) NT\$ 1,280

金沙龍膽石斑魚
Deep-Fried Gentian Grouper with Salted Egg Yolk Sauce
リンドウハタと塩卵黄ソース NT\$ 980



糯米椒中卷
Wok-Fried Sweet Chili and Squid
ピーマンとアオリイカ NT\$ 620

紅糟香蒜排骨酥 (台灣豬肉)
Crispy Pork Ribs with Garlic and Red Rice Yeast (Taiwan Pork)
赤い酒粕漬け豚スベアリの唐揚げ (台湾産豚肉) NT\$ 620



三杯舒肥雞捲
Sous Vide Chicken with Sesame Oil, Rice Wine and Soy Sauce
サンバイチキンロール NT\$ 520

瓜仁吻仔魚
Fried Whitebait with Melon Seeds
しらすとメロンの種 NT\$ 520



星蔥牛肋排



三杯虎掌南非鮑

以上價格均需另加10%服務費。
All prices are subject to 10% service charge.
別途10%のサービス料をいただきます。

若您有特殊飲食習慣，敬請告知服務人員。
Please inform one of our associates of any dietary concerns or allergies.
お食事に関する特別なご要望がございましたら、サービススタッフにご相談ください。

蔬 食 、 素 食

蔬食 Vegetables 野菜

蜜椒炒蘆筍 Stir-Fried Asparagus with Sweet Pepper パプリカとアスパラの炒め物	NT\$ 520
雙菇炒高麗菜 Stir-Fried Cabbage with Mushrooms 二種類のキノコとキャベツの炒め物	NT\$ 420
清炒季節時蔬 Stir-fried Seasonal Vegetables 旬の野菜の炒めもの	NT\$ 420

素食 Vegetarian ベジタリアン

松露猴頭菇 (單人份) Deep-Dried Lion's Mane Mushrooms with Assorted Vegetables and Truffle Sauce 各種キノコのフライトリュフソースがけ	NT\$ 460
養生姬松茸燉山藥 Double-boiled Yam Soup with Blaze Mushroom 姫マツタケと山芋の養生スープ	NT\$ 320
什錦鮮蔬羅漢粥 Vegetables Congee 野菜たっぷりのおかゆ	NT\$ 300
醋溜雲耳 Stir-Fried Black Fungus with Vinegar キクラゲの酢炒め	NT\$ 280

以上價格均需另加10%服務費。
All prices are subject to 10% service charge.
別途10%のサービス料をいただきます。

若您有特殊飲食習慣，敬請告知服務人員。
Please inform one of our associates of any dietary concerns or allergies.
お食事に関する特別なご要望がございましたら、サービススタッフにご相談ください。

飯、 麵、 甜湯

飯 Rice 飯

- | | |
|---|----------|
| 酒香麻油雞煨飯
Chicken Rice with Black Sesame Oil
麻油雞ライス | NT\$ 880 |
| 金沙烏魚子炒飯
Fried Rice with Mullet Roe
カラスミチャーハン | NT\$ 680 |
| 肉絲蛋炒飯 (台灣豬肉)
Fried Rice with Pork (Taiwan Pork)
豚肉チャーハン (台湾産豚肉) | NT\$ 480 |

麵 Noodles 麵

- | | |
|--|----------|
| 🌶️ 麗禧紅燒牛肉麵 (美國牛肉)
Signature Braised Beef Noodle Soup (U.S. Beef)
醤油ベースの牛肉麵 麗禧風 (米国産牛肉) | NT\$ 680 |
| 麗禧清燉牛肉麵 (美國牛肉)
Signature Stew Beef Noodle Soup (U.S. Beef)
牛骨ベースの牛肉麵 麗禧風 (米国産牛肉) | NT\$ 680 |
| 麗禧排骨酥麵 (台灣豬肉)
Taiwanese-style Spareribs Noodle soup (Taiwan Pork)
台湾風 スペアリブのフライ入り麵 (台湾産豚肉) | NT\$ 680 |

甜湯 Sweetsoup 甘いスープ

- | | |
|---|----------|
| 薑汁芋圓地瓜盅
Sweet Potato and Taro Ball with Ginger Soup
タロイモとサツマイモの生姜シロップ | NT\$ 280 |
|---|----------|



麗禧紅燒牛肉麵



酒香麻油雞煨飯

以上價格均需另加10%服務費。
All prices are subject to 10% service charge.
別途10%のサービス料をいただきます。

若您有特殊飲食習慣，敬請告知服務人員。
Please inform one of our associates of any dietary concerns or allergies.
お食事に関する特別なご要望がございましたら、サービススタッフにご相談ください。



雅翠庭

CHINESE  CUISINE

大武山威士忌
台灣最南端的威士忌



DAWU
WHISKEY

大武山 雪莉干邑雙桶 威士忌

DAWU DOUBLE CASK WHISKEY-SHERRY CASK & COGNAC CASK

—— 散發葡萄乾 聖誕蛋糕 乳脂軟糖香氣
入口有棉花糖、焦糖等甜蜜氣息

NT\$ 1,500^{+10%} / 瓶
酒精濃度50.9% , 200ml

啤酒 BEER

台灣金牌啤酒 Taiwan Gold Medal Lager Beer	NT\$ 200/瓶	330ml
麒麟啤酒 Kirin Ichiban Draft Beer	NT\$ 230/瓶	330ml
海尼根啤酒 Heineken Beer	NT\$ 230/瓶	330ml

國產酒 CHINESE LIQUOR

埔里玉泉精釀陳年紹興酒 (附話梅一份) Puli Premier Shao-Hsing Wine	NT\$ 900/瓶	600ml
---	------------	-------

清酒 SAKE

天鷹心 純米吟釀 Tentaka Kokoro	NT\$ 1,500/瓶	300ml
八海山 本釀造 Hakkaisan Honjozoshu	NT\$ 1,000/瓶	300ml

果汁與軟性飲品 JUICE & SOFT DRINK

美式咖啡 / 拿鐵咖啡 / 卡布奇諾 Coffee Americano / Coffee Latte / Cappuccino	NT\$ 250/杯	
鮮榨柳橙汁 / 鮮榨蔬果汁 Fresh Orange Juice / Dietary Fiber Juice	NT\$ 200/杯	350ml
可口可樂 / 雪碧汽水 / Zero零卡可樂 Coca Cola / Sprite / Coke Zero	NT\$ 160/瓶	330ml
美國 Natura 微礦氣泡水暢飲 Natura Sparkling Water	NT\$ 80/每位	
沛綠雅氣泡水 Perrier Sparkling Water	NT\$ 150/瓶	330ml
法國 Evian 天然礦泉水 Evian Mineral Water	NT\$ 220/瓶	1000ml

以上價格均需另加10%服務費 All prices are subject to a 10% service charge.

自備酒水服務費：葡萄酒 NT\$500/ 瓶，烈酒 NT\$1000/ 瓶 Corkage fee : Wine NT\$500 / bottle, Liquor : NT\$1000 / bottle.

酒後不開車，飯店提供叫車服務 Drink Responsibly. We're delighted to arrange a taxi at your service.