

THE LALU
SUN MOON LAKE
涵 碧 樓

湖光軒中餐廳
Lake View Chinese Restaurant
湖光軒 中華レストラン

溫馨提示	
午餐時段每人低消 NT\$ 1,000 +10% 服務費	
晚餐時段每人低消 NT\$ 1,500 +10% 服務費	
杯皿洗滌費/自備酒水服務費	
烈酒每 750ml NT\$ 1,000	
紅白酒每 750ml NT\$ 500	
自帶外食，需酌收清潔費用，每位 NT\$ 200	
本公司保有修改菜單內容權益	
如有特殊飲食禁忌請事先告知服務人員	
Lunch: NT\$ 1,000 minimum charge per person, plus 10% service charge	
Dinner: NT\$ 1,500 minimum charge per person, plus 10% service charge	
Glassware Cleaning / Corkage Charge	
Liquor: NT\$ 1,000 per 750ml bottle	
Wine (Red / White): NT\$ 500 per 750ml bottle	
Outside food is subject to a cleaning fee of NT\$ 200 per person	
We reserve the right to modify menu contents	
Please inform our staff in advance if you have any food allergies or special dietary requirements	
ランチタイム：お一人様 NT\$ 1,000 +10% サービス料	
ディナータイム：お一人様 NT\$ 1,500 +10% サービス料	
グラス洗浄料／お持ち込み料	
烈酒：750ml ボトル NT\$ 1,000	
ワイン（赤・白）：750ml ボトル NT\$ 500	
外食のお持ち込みには清掃費としてお一人様 NT\$ 200 を頂戴いたします	
当店はメニュー内容を変更する権利を有しております	
アレルギーや食事制限がある場合は、事前にスタッフまでお知らせください	
 THE LALU SUN MOON LAKE 涵碧樓	

滋補甜品/Dessert/デザート	
 桂花涼拉糕(4 片)	NT\$ 180
Rice Cake with Preserved Petals of Sweet Osmanthus (4 pieces)	
キンモクセイの蒸カステラ（4 個入り）	
 杏仁薄脆餅(6 片)	NT\$ 150
Almond Crisps(6 pieces)	
アーモンドせんべい（6 個入り）	
 古法手磨薑汁撞奶	NT\$ 180/每位
Ginger Milk Curd	
生姜ミルクプリン	
 水果杏仁奶酪	NT\$ 180/每位
Almond Panna Cotta with Fruit (Per Person)	
フルーツの杏仁パンナコッタ（お一人様分）	
 檸檬愛玉凍	NT\$ 198/每位
Lemon-Flavored Fig Jelly Sweet Soup (Per Person)	
レモンゼリーのスイートスープ（お一人様分）	
 杏仁凍豆腐	NT\$ 180/每位
Almond Jelly Sweet Soup (Per Person)	
杏仁豆腐（お一人様分）	
 柴燒香濃仙草	NT\$ 180/每位
(内含堅果/Nuts Included/堅果類を原料とする製品)	
Grass Jelly Sweet Soup (Per Person)	
藥膳仙草ゼリー（お一人様分）	
如有特殊飲食禁忌請事先告知服務人員	
Please let us know if you have any food allergies or special dietary needs	
アレルギーや過敏症などで食事制限がある場合はお知らせください	

老師傅港點/Dim Sum/点心

花枝海鮮餅(4 個)(台灣豬肉)

Pan-Fried Cuttlefish Cake (4 pieces)

海鮮チヂミ（4 個入り）

NT\$ 240

臘味蘿蔔糕(3 片)(台灣豬肉)

Pan-Fried Cantonese Turnip Cake (3 pieces)

ベーコン入り大根餅（3 切れ入り）

NT\$ 180

金華火腿酥餅(3 個)(台灣豬肉)

Jinhua Ham Puff Pastry (3 pieces)

金華ハム包みパイ（3 個入り）

NT\$ 240

🍽️ 時尚拎包酥(3 個)(台灣豬油)

(内含堅果/Nuts Included/堅果類を原料とする製品)

Deep-Fried Cashew Nut Pastry (3 pieces)

ハンドバッグ型のカシューナッツのパイ包み（3 個入り）

NT\$ 210

蟹黃燒賣(4 個)(台灣豬肉)

Steamed Pork Dumplings Topping with Crab Roe (4 pieces)

カニ卵のせ焼売（4 個入り）

NT\$ 198

水晶鮮蝦餃(4 個)(台灣豬肉)

Steamed Shrimp Dumplings (4 pieces)

海老餃子（4 個入り）

NT\$ 240

特色燒臘/ Special roast meat/特製ロースト肉

🍽️ 涵碧果木烤鴨(烤鴨四吃)

(鴨皮壽司 6pc、片皮鴨、鴨鬆、酸筍鴨架湯)

(需三天前預訂) (Reservation required 3 days in advance)

Longan Wood Roasted Duck 4 ways set

Duck Skin Sushi 6pc, Peking Duck, Minced Duck Lettuce Wraps, Duck Boned Soup

アヒルの果木焼き 4 種盛り

炙り鴨皮の巻き寿司（6 個入り）、北京ダック、鴨そぼろのレタス包み、鴨ガラのスープ

NT\$ 1,680/整隻

NT\$ 3,280/一鴨四吃

🍽️ 明爐燒黑棕鵝

Roasted Goose

焼きガチョウ

NT\$ 5,280/整隻

NT\$ 1,380/例

玫瑰蜜汁叉燒(台灣豬肉)

Rose Honey Barbecued Pork

広東風ハニーローストチャーシュー

NT\$ 680/例

🍽️ 化皮燒腩仔(台灣豬肉)

Crispy Pork Belly

広東式クリスピーローストポーク焼肉（シューヨック）

NT\$ 860/例

現作豆腐/Freshly Made Tofu/手作り出来立て豆腐

涵碧樓劉安點豆腐(非基因改造)

Liu An Tofu with 6 sides

Savory - Chinese pickled vegetable, Green Onions, Pork floss, Spicy Soy sauce,

Sweet -Brown Sugar Powder, Peanuts

劉安豆腐と添え物 6 種しょっぱい-ザーサイ、ネギ、肉そぼろ、辛口醤油

甘い-黒糖粉、ピーナッツ

NT\$ 588/例

巧味湯羹/Soup/スープ

閩菜狀元佛跳牆(台灣豬肉)(需三天前預訂)

(Reservation required 3 days in advance)

Buddha Jumps Over The Wall(Per Person)

佛跳牆(ぶっとびスープ) （お一人様分）

NT\$ 1,480/每位

花膠冬瓜盅(季節限定)

Winter Melon Soup with Fish Maw (Seasonal)

フィッシュモースープ ・冬瓜の器仕立て（季節限定）

NT\$ 980/例

淮揚醃篤鮮(台灣豬肉)

Salted Pork & Bamboo Shoot Soup

豚肉と筍のスープ仕立て

NT\$ 640/例

煙燻廣安獅子頭(台灣豬肉)

Smoked Guang'an Lion's Head Pork Meatball (Per Person)

広安風・燻製獅子頭（ししがしら）肉団子（お一人様分）

NT\$ 360/每位

老鴨大甲芋頭煲

Duck and Dajia Taro Soup(Per Person)

鴨と大甲タロイモの煮込み（お一人様分）

NT\$ 268/每位

馬告鮮筍燉雞湯

Double-Boiled Chicken with Bamboo Shoot and Mountain Litsea Soup (Per Person)

筍と山椒のチキンスープ（お一人様分）

NT\$ 220/每位

叢林野菇燉雞湯

Double-Boiled Chicken and Wild Mushroom Soup (Per Person)

野生きのこのチキンスープ（お一人様分）

NT\$ 180/每位

現流魚鮮/Fresh Catch/新鮮魚介

 **曲腰魚(總統魚)**
Steamed President Fish with Chef’s Sauce
日月潭の曲腰魚蒸し魚

筍殼魚
Steamed Marble Goby with Chef’s Sauce
マーブルゴビー蒸し シェフ特製ソース

NT\$ 130/兩

NT\$ 130/兩

江南小碟/Appetizer/前菜

 **鮮山葵手工豆腐(非基因改造)**
Handmade Tofu with A-Li Mountain Horseradish
出来立て手作り山葵豆腐

NT\$ 320/例

 **茶香燻魚**
Crispy Fish in Smoky Tea Sauce
魚のお茶入りスモークソース煮

NT\$ 420/例

魚子醬臭豆腐酥
Crispy Stinky Tofu Roll with Caviar
キャビア掛け カリカリ臭豆腐

NT\$ 420/例

古法鎮江肴肉(台灣豬肉)
Traditional Zhenjiang Crystal Pork
鎮江塩漬け豚肉の煮こごり

NT\$ 420/例

鮮腐竹雙椒醬蠔油
Beancurd Sheet with Double Pepper and Oyster Sauce
生湯葉のダブルペッパーとオイスターソース掛け

NT\$ 220/例

 **香煎豆衣捲(非基因改造)**
(内含堅果/Nuts Included/堅果類を原料とする製品)
Pan-Fried Bean Curd Sheet Rolls with Bean Sprout
サクサク湯葉 特製ガーリック 胡麻ソース

NT\$ 220/例

白斬放山雞
Poached Free-Ranged Chicken Served with Trio of Sauce
黄金色地鶏 秘伝のトリコロールソース

NT\$ 760/例

 **紹興醉雞**
Shaoxing Wine Marinated Chicken
冷製チキンの特製ハーブと紹興酒漬け

NT\$ 468/例

清酒浸鮑魚
Japanese Sake Marinated Abalone (1 pieces)
鮑の日本酒漬け（1 個入り）

NT\$ 280/例

江南小碟/Appetizer/前菜

 梅汁紅蕃茄	NT\$ 248/例
Marinated Tomato with Plum	
Lalu 自家製梅ソース漬けの特製トマト	

溏心茶燻蛋	NT\$ 268/例
Assam Tea-Flavored Smoked Egg	
最高級鴨の卵紅茶で薫製にしたスモーク・エッグ	

煙燻素鵝捲(非基因改造)	NT\$ 260/例
Smoked Vegetarian Bean Curd Sheet Rolls	
精進料理 湯葉包みの薫製	

海鮮・河鮮/Seafood・Freshwater Seafood/海鮮・淡水魚

堂灼過橋時令鮮魚(需三天前預訂)	NT\$ 時價/兩
(Reservation required 3 days in advance)	
Blanch Seasonal Fresh Fish (Cross-Bridge Style)	
湯通し 季節の鮮魚	

砂鍋潭魚頭(台灣豬肉)	NT\$ 1,438/例
Stewed Lake Fish Head Casserole	
日月潭の湖魚（ハクレン）土鍋のかぶと煮	

 青蒜砂鍋焗黃魚	NT\$ 1,680/例
Yellow Croaker Baked in Clay Pot with Green Garlic	
葉ニンニクとキグチの土鍋焼き	

糖醋松鼠黃魚	NT\$ 1,680/例
Sweet and Sour Yellow Croaker	
桂魚姿揚げ甘酢あんかけ	

黃金脆帶魚(季節限定)	NT\$ 680/例
Golden Crispy Ribbonfish	
カリカリタチウオ焼き（季節限定）	

 紅茶鮮蝦仁	NT\$ 698/例
Stir-Fried Shrimp with Long-Jing Tea Leaves	
杭州料理新鮮エビ紅茶風味	

鹽水河蝦 (季節限定)	NT\$ 620/例
Salt-boiled River Shrimp(Seasonal)	
川エビの塩茹で(季節限定)	

乾燒海明蝦(台灣豬肉)	NT\$ 320/每位
Wok-Fried Prawn with Fermented Glutinous Rice and Chili (Per Person)	
海老のチリソース（お一人様分）	

小蔥手打龍蝦餅	NT\$ 130/兩
Shallot Lobster Cake	
手作りロブスターケーキ エシャロット入り	

卡露伽魚子醬芙蓉龍蝦	NT\$ 130/兩
Egg White Lobster with Kaluga Queen Caviar	
フワフワ芙蓉ロブスター カラーガクイーンキャビア入り	

清蒸膏蟹(季節限定)	NT\$ 時價/兩
Steamed Roe Crab (Seasonal)	
蒸し香箱ガニ（季節限定）	

米香・麵香/Fried Rice and Noodle/飯類・麵類		田園時蔬/Organic Vegetable/野菜料理		
	草嶺茶油蛋炒飯 Tea Seed Oil Fried Rice 椿油入り卵チャーハン	NT\$ 280/例	阿里山轎篙鮮筍(台灣豬肉) Stewed A-Li Mountain Bamboo Shoot 阿里山の筍シチュー	NT\$ 460/例
	牛菲力炒飯(美國牛肉) Fried Rice with Fillet of Beef (American Beef) 牛フィレ肉のチャーハン（アメリカ産ビーフ）	NT\$ 560/例	炭烤美人腿 Grilled Water Bamboo Shoot (1 piece) 埔里産マコモダケの炭焼き（1 個入り）	NT\$ 120/支/例
	上海瑤柱菜飯(台灣豬肉) Scallop and Vegetable Fried Rice 浙江料理水菜とチンゲン菜のリゾット	NT\$ 520/例	高山嫩豆苗 Stir-Fried Hight Mountain Pea Sprout 豆苗スプラウと炒め	NT\$ 420/例
	滬杭手作陽春麵(台灣豬油) Handmade Plain Noodles 手打ち陽春麵（ヤンチュンミェン）	NT\$ 260/例	水里絲瓜 Stir-Fried Chinese Okra 水里産のヘチマ炒め	NT\$ 388/例
	牛菲力炒麵(美國牛肉) Fried Noodle with Fillet of Beef (American Beef) 牛フィレ肉の麵（アメリカ産ビーフ）	NT\$ 560/例	三寶時蔬 Stir-Fried Trio of Vegetable 野菜炒めトリコロール	NT\$ 380/例
	國姓客家炒粿條(台灣豬肉) Stir-Fried Flat Rice Noodle with Seafood 客家料理シーフードの平麵焼き	NT\$ 460/例	埔里山甜椒 Stir-Fried Puli Sweet Chili Pepper 埔里山のスイートピーマン炒め	NT\$ 388/例
	蕉葉埔里炒米粉(台灣豬肉) (内含堅果/Nuts Included/堅果類を原料とする製品) Stir-Fried Rice Vermicelli Wrapped in Banana Leaf 埔里特産手作り焼きビーフンのバナナの葉包み	NT\$ 488/例		
	金瓜埔里炒米粉(台灣豬肉) Stir-Fried Rice Vermicelli with Pumpkin かぼちゃと埔里特産手作り焼きビーフン	NT\$ 528/例		

廚意味選/Hot Dishes/温かいお料理

 涵碧鉢香神仙雞(台灣豬肉) Double-Boiled Chicken with Aged Shaoxing Wine The Lalu オリジナル日月潭産地鶏のシチュー	NT\$ 1,480/例
 紹興東坡肉(台灣豬肉) (内含堅果/Nuts Included/堅果類を原料とする製品) Red-Braised Pork Belly with Shaoxing Wine (Dongpo Pork) 厳選された南投県埔里産ポークの東坡肉（豚角煮）	NT\$ 688/例
 鄉蘇小排骨(台灣豬肉) Red-Braised Pork Spare Ribs 蒋介石元総統専属シェフ秘伝の蘇州風ポークリブ	NT\$ 598/例
 茶香杏鮑菇牛菲力(美國牛肉) Stir-Fried Fillet of Beef and Deep-Fried King Oyster Mushroom with Assam Tea Leaves (American Beef) 南投県埔里産のエリンギとビーフ炒め物アッサムティー風味（アメリカ産ビーフ）	NT\$ 918/例
 芋泥香酥鴨(台灣豬油) Deep-Fried Shredded Duck with Mashed Taro パリパリ鴨とタロイモの揚げ	NT\$ 498/例
 招牌燉牛尾(尼加拉瓜牛肉) Signature Braised Oxtail 看板牛テール煮込み	NT\$ 680/例
古法紅燒羊拐筋 Traditional Red-Braised Lamb Shank 紅焼きラムの骨付きスネ肉	NT\$ 680/例
五花蓮藕悶豬尾(台灣豬肉) Braised Pork Tail with Lotus Root 五花肉と蓮根の豚尾煮込み	NT\$ 520/例
宮保辣子雞丁 Kung Pao Chicken 鶏肉となっつのピリ辛炒め	NT\$ 380/例

廚意味選/Hot Dishes/温かいお料理

川椒水煮牛肉(美國牛肉) Sichuan Boiled Beef (American Beef) 牛肉の四川風煮（アメリカ産ビーフ）	NT\$ 818/例
川椒水煮魚片 Sichuan Boiled Fillet of Fish 魚の四川風煮	NT\$ 788/例
砂鍋三鮮豆腐煲 Stewed Assorted Seafood and Tofu Casserole 豆腐と海鮮盛り合わせの土鍋煮	NT\$ 488/例
 鮮蝦明潭豆腐煲 Stewed Shrimp and Tofu Casserole エビと豆腐の土鍋煮	NT\$ 538/例
豆苗鮮蝦仁 Stir-Fried Shrimp with Bean Sprout 海老と豆苗炒め	NT\$ 620/例
 蟹粉燒絲瓜 Crab Paste Braised Loofa 蟹みそのヘチマの煮込み	NT\$ 720/例