

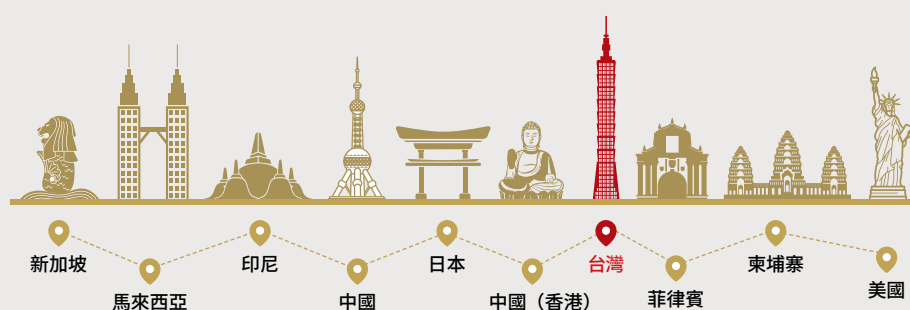
樂天皇朝

PARADISE DYNASTY

小籠包 • 烤鴨 *Signature*



【我們全球據點】



傳承手工料理 · 創意中式佳餚

HERITAGE CHINESE CUISINE WITH AN INNOVATIVE TOUCH

沉浸在歷代皇朝璀璨的文化薰陶裡，品嚐著精緻美味的中國南北佳餚，樂天皇朝打造了一場穿越於現代風格與歷史輝煌的味覺饗宴。

傳承了經典小籠包的製作精髓，樂天皇朝大膽加入創新元素，創作風靡全球、口味迥異的八色皇朝小籠包，除了原味，更打造出前所未有的蟹粉、起司、蒜香、糟溜絲瓜、川味以及頂級的鮑魚和黑松露口味。八種不同口味的小籠包為這個歷經百年的傳統小吃帶來創新的一面！

將經典的樂天皇朝菜餚加以升級，並加入烤鴨主題，更添菜色豐富度，優雅具質感的環境，打造出樂天皇朝不一般的感官與味覺饗宴，是樂天餐飲集團的話題新作！

Immerse in the imperial culture and savor exquisite flavors from Northern and Southern China at Paradise Dynasty.

Capturing the finer points of bygone eras in contemporary style, delve into the legend of Xiao Long Bao as we pay tribute to the time-honored delicacy with eight types of Xiao Long Bao. Touted as a world's first, our Xiao Long Bao comes in never-tried-before flavors like crab roe, cheese, garlic, luffa gourd, Szechuan and the king among kings – abalone and black truffle.

Elevating the classic specialties of Paradise Dynasty, the menu is thoughtfully enhanced with a roast duck theme through offerings of dishes. Set within an elegant and refined ambience, this new restaurant delivers an extraordinary sensory and gastronomic experience, marking it as the latest standout creation by Paradise Group.

古法掛爐工藝

「一割之間 盡是酥香」

嚴選重約 2.6 至 3 公斤台灣櫻桃鴨，獨家秘製皮水反覆 2 至 3 次淋遍鴨身，歷經 48 小時以上風乾，再以高溫掛爐慢火細烤，層層淬鍊的火候，成就皮色金紅如琥珀、薄脆如紙，肉質汁香細嫩的極致風味。



薄脆層次分明 | 台灣櫻桃鴨 | 鴨香醇厚不膩 | 肉質細嫩多汁



招牌推薦
SIGNATURE DISH





※ 琥珀脆皮烤鴨須提前一天預訂
Advance reservation is required

◎ 一鴨三吃 ◎

A1 琥珀脆皮烤鴨

CRISPY PEKING ROASTED DUCK (HALF)

\$ 1,688 烤鴨半隻

A2 琥珀脆皮烤鴨

CRISPY PEKING ROASTED DUCK (WHOLE)

\$ 3,188 烤鴨全隻



1 一吃

鴨餅皮 6 片、附四款配料及沾醬
CHINESE CRÊPE (6PC) SERVED WITH
FOUR CONDIMENTS AND SAUCES
半羽・クレープ 6 枚・4 種の付け合わせ&ソース付き

鴨餅皮 12 片、附四款配料及沾醬
CHINESE CRÊPE (12PC) SERVED WITH
FOUR CONDIMENTS AND SAUCES
一羽・クレープ 12 枚・4 種の付け合わせ&ソース付き

2 二吃
(3 選 1)



五彩鴨絲小炒皇 / 碧綠生菜炒鴨鬆 / 大煮三絲 (鴨絲、干絲、蔥絲)
STIR-FRIED SHREDDED DUCK WITH CHINESE CHIVES / STIR-FRIED MINCED DUCK WITH LETTUCE /
STEWED SHREDDED DUCK, SHREDDED BEANCURD AND SCALLION STRIPS IN SUPERIOR CHICKEN
BROTH (CHOOSE ONE)
ニラと鴨細切りの香ばし炒め / レタス包み鴨そぼろ炒め / 鶏上湯仕立ての鴨細切り・干絲・葱絲 (3 種より 1 品お選びください)

3 三吃
(3 選 1)



白菜豆腐老鴨湯 / 香芋米粉鴨架湯 / 辣子鴨香骨 🌶️
DOUBLE-BOILED OLD DUCK SOUP WITH CHINESE CABBAGE AND TOFU / TARO AND RICE
VERMICELLI IN SUPERIOR DUCK BONE SOUP / CRISPY SPICY DUCK BONE (CHOOSE ONE)
白菜と豆腐の老鴨ダブルボイルスープ / 鴨ガラ上湯仕立て タロイモとビーフンのスープ / 鴨香骨の四川風スパイシー炒め (3 種より 1 品お選びください)

每一籠小籠包出自匠心之手

MASTERPIECE FROM THE HEART



純手工製作

「麵皮薄如紙
入口全是料」



招牌推薦
SIGNATURE DISH



辣
SPICY



含有蝦
CONTAINS PRAWN



小心魚骨
MAY CONTAIN FISH BONE



素
VEGETARIAN



B2 招牌原味小籠包

SIGNATURE ORIGINAL
XIAO LONG BAO

オリジナル味小籠包

\$ 128 (5PC / 粒)

\$ 200 (8PC / 粒)





皮薄有勁 熱騰鮮美

繽紛八色由天然食材提煉而成



純手工製作，現點現蒸 皮薄肉滿湯汁多，老底味道

上海小籠包的最大特色就是皮薄、肉滿、湯汁多。

它的外皮由精選麵粉和酵母經過巧手揉製，蒸熟後呈現出誘人的味道，暄軟好吃。內餡則是由新鮮餡料等食材精心調配，搭配上薑、蔥、醬油等調味料，經過長時間的慢火燉煮，讓肉餡鮮嫩多汁，湯汁濃郁。

延續了老上海的傳統包法，上海小籠包講究的是現蒸現吃，當一籠熱氣騰騰的小籠包端上桌時，薄薄的麵皮包裹著肉餡和鮮美的湯汁。輕輕咬開一個小口，吸出裡面的湯汁，再品嚐那鮮嫩的餡料，鮮美的味道讓人難以忘懷。



招牌推薦
SIGNATURE DISH





B1 特色皇朝小籠包(八色)

SPECIALTY DYNASTY
XIAO LONG BAO (8 FLAVORS)

皇朝名物の八色小籠包

\$ 378 (8PC / 粒)

B2



招牌原味小籠包

SIGNATURE ORIGINAL
XIAO LONG BAO

オリジナル味小籠包

\$ 128 (5PC / 粒)

\$ 200 (8PC / 粒)

B4



蒜香小籠包

GARLIC
XIAO LONG BAO

ガーリック小籠包

\$ 150 (5PC / 粒)

\$ 240 (8PC / 粒)

B6



糟溜絲瓜小籠包

LUFFA GOURD
XIAO LONG BAO

ヘチマのマリネ入り小籠包

\$ 200 (5PC / 粒)

\$ 320 (8PC / 粒)

B8



鮑汁鮑魚小籠包

ABALONE
XIAO LONG BAO

あわびのダシとあわびの小籠包

\$ 420 (5PC / 粒)

\$ 672 (8PC / 粒)



川味小籠包

SZECHUAN
XIAO LONG BAO

ピリ辛四川小籠包

\$ 150 (5PC / 粒)

\$ 240 (8PC / 粒)

B3



B5



起司小籠包

CHEESE
XIAO LONG BAO

チーズ小籠包

\$ 150 (5PC / 粒)

\$ 240 (8PC / 粒)

B7



蟹粉小籠包

CRAAB ROE
XIAO LONG BAO

蟹みそ小籠包

\$ 300 (5PC / 粒)

\$ 480 (8PC / 粒)

B9



黒松露小籠包

BLACK TRUFFLE
XIAO LONG BAO

黒トリュフ小籠包

\$ 420 (5PC / 粒)

\$ 672 (8PC / 粒)

TOP 10 SIGNATURE DISH

◉ 十大招牌 ◉

C9 金酥映松花

CENTURY EGG WITH
CHILI SOY VINAIGRETTE
ピータンの特製醤油ピネグレットソース
\$ 218



H1 仙宮流影咕嚕肉

ICY-HOT CRISPY SWEET
AND SOUR PORK
氷盛りクリスピー酢豚
\$ 588



C8 醬香白切雞 (秘製醬 / 口水醬)

POACHED CHICKEN SERVED WITH
SPECIALTY SAUCE (CHOICE OF CHEF'S
SPECIALTY SAUCE OR SPICY SAUCE IN
SZECHUAN STYLE)

特製ソース添え 白切り鶏 (シェフ特製ソース
または四川風ピリ辛ソースからお選びいただけます)
\$ 338



K1 蘿蔔絲酥餅

RADISH PASTRY
大根パイ
\$ 150 (3PC / 粒)

H5 姥姥紅燒肉 (附荷葉夾)

BRAISED PORK BELLY IN
SHANGHAI STYLE SERVED WITH
CRISP-FRIED GLUTINOUS RICE
CAKE AND LOTUS LEAF BUN
上海風豚バラ肉の煮込み (揚げもちと蓮葉
パンズ添え)
\$ 528



H10 四川辣子雞丁

SPICY SZECHUAN
CRISPY CHICKEN
四川風ピリ辛鶏の唐辛子炒め
\$ 398



招牌推薦
SIGNATURE DISH



辣
SPICY



含有蝦
CONTAINS PRAWN



小心魚骨
MAY CONTAIN FISH BONE



素
VEGETARIAN

MUST-ORDER DISHES

◉ 必點菜色 ◉

F1 白灼生態蝦

POACHED FRESHWATER
PRAWN SERVED WITH
SUPREME SOY SAUCE
川海老の湯引き 特製醤油添え

\$ 688



E1 生猛活龍蝦 (松露醬炒龍蝦球、 避風塘龍蝦、花雕蛋白蒸)

LIVE LOBSTER (STIR-FRIED WITH BLACK
TRUFFLE SAUCE, STIR-FRIED WITH
GARLIC AND DRIED CHILI IN TYPHOON
SHELTER STYLE, STEAMED WITH
CHINESE WINE AND EGG WHITE)

活けロブスター (黒トリュフソース炒め・衣揚げ特製
ソース炒め・中国酒と卵白の蒸し)

時價

L1 鮮蝦干貝 XO 醬 砂鍋炒飯

XO FRIED RICE WITH
PRAWN AND CONPOY
SERVED IN CLAYPOT

海老と干し貝柱の XO 醬土鍋炒飯

\$ 468

G1 私房酸菜魚

SZECHUAN SAUERKRAUT FISH
四川風ザワークラウトの魚

\$ 558

圖片只供參考。價格不包括 10% 服務費。

Pictures are for illustration purposes only. Prices are subject to 10% service charge.

開胃前菜

APPETIZER

每一口都是滿足的幸福感！

C1 心太軟

STEAMED RED DATE STUFFED
WITH GLUTINOUS RICE

なつめのお餅

\$ 188



招牌推薦
SIGNATURE DISH



辣
SPICY



含有蝦
CONTAINS PRAWN



小心魚骨
MAY CONTAIN FISH BONE



素
VEGETARIAN

C2 五香牛腱

SPICED BEEF SHANK

香辛料で煮込んだ牛すね肉

\$ 388



C3 秘漬白玉蘿蔔

MARINATED RADISH

秘伝漬け白玉大根

\$ 128



C4 翠蔥爽耳絲

MARINATED PIG'S EAR WITH
SESAME CHILI OIL

豚耳のごまラー油和え

\$ 218



C5 椒香玉茄

EGGPLANT WITH
SPICY VINAGRETTE

茄子のピリ辛ビネグレットソース

\$ 218



C6 芥末脆拌黃瓜

JAPANESE CUCUMBER
WITH WASABI SAUCE

わさび風味たたききゅうり

\$ 128



C7 桂花蜜香芋

CHILLED TARO TOSSED
WITH OSMANTHUS HONEY

桂花蜜香るタロイモ

\$ 128



招牌推薦
SIGNATURE DISH



辣
SPICY



含有蝦
CONTAINS PRAWN



小心魚骨
MAY CONTAIN FISH BONE



素
VEGETARIAN

C8 醬香白切雞 (秘製醬 / 口水醬 🌶️)

POACHED CHICKEN SERVED WITH SPECIALTY SAUCE
(CHOICE OF CHEF'S SPECIALTY SAUCE OR SPICY SAUCE
IN SZECHUAN STYLE)

特製ソース添え白切り鶏 (シェフ特製ソースまたは四川風ピリ辛ソースからお選びいただけます)

\$ 338



C9 金酥映松花 🌶️

CENTURY EGG WITH
CHILI SOY VINAIGRETTE

ピータンの特製醤油ピネグレットソース

\$ 218



C10 無錫脆鱈 🍴

CRISPY EEL IN SWEET AND SOUR SAUCE

タウナギの唐揚げ 甘酢ソース

\$ 338

湯類

— SOUP —

D1 蟹粉海鮮羹

SEAFOOD THICK SOUP WITH CRAB ROE

蟹みそ入り海鮮とろみスープ

\$ 230



D2 金蘋雪耳燉子排

DOUBLE-BOILED PORK RIB SOUP WITH APPLE AND SNOW FUNGUS

りんごと白きくらげ入り豚スペアリブの壺蒸しスープ

\$ 230



招牌推薦
SIGNATURE DISH



辣
SPICY



含有蝦
CONTAINS PRAWN



小心魚骨
MAY CONTAIN FISH BONE



素
VEGETARIAN

D3 清燉竹笙雞湯

DOUBLE-BOILED KAMPONG
CHICKEN SOUP WITH BAMBOO
FUNGUS AND BLACK FUNGUS
キノガサタケときくらげ入り鶏肉スープ

\$ 230



D4 十三香鮮肉小餛飩 (8粒)

MINI PORK WANTON IN
CLEAR CHICKEN SOUP

ミニ豚肉ワンタン (じゅうさんこう)
こうしんりょう入り鶏清湯仕立て (8個)

\$ 188



至鮮海味 · 本味之境

鮮活海鮮

LIVE
SEAFOOD



嚴選時令鮮活海產，從魚、蝦至龍蝦，皆以精準火候悉心烹調，最大程度保留其天然鮮甜與細膩質地。回歸食材本質，以純粹之味詮釋海之精華，呈現清雅而深邃的味覺境界。



招牌推薦
SIGNATURE DISH



辣
SPICY



含有蝦
CONTAINS PRAWN



小心魚骨
MAY CONTAIN FISH BONE



素
VEGETARIAN

E1 生猛活龍蝦 (須提前三天預訂)

(松露醬炒龍蝦球、避風塘龍蝦、花雕蛋白蒸)

LIVE LOBSTER (Advance reservation is required)
(STIR-FRIED WITH BLACK TRUFFLE SAUCE,
STIR-FRIED WITH GARLIC AND DRIED CHILI
IN TYPHOON SHELTER STYLE, STEAMED WITH
CHINESE WINE AND EGG WHITE)

活けロブスター (黒トリュフソース炒め・衣揚げ特製ソース炒め
・中国酒と卵白の蒸し)

時價



**E2 鮮活龍虎斑 /
鮮活筍殼魚**

(清蒸、炒魚球、酸湯)

DRAGON GROUPER /
MARBLE GOBY
(STEAMED WITH
SUPREME SOY SAUCE,
STIR-FRIED SLICED FISH,
BRAISED IN SAUERKRAUT
BROTH)

活き龍虎斑 / 活き筍殼魚
(清蒸・魚の切り身炒め
・酸菜スープ煮込み)

\$ 1,580 / \$ 1,880



圖片只供參考。價格不包括 10% 服務費。
Pictures are for illustration purposes only. Prices are subject to 10% service charge.

生態蝦

FRESHWATER
PRAWN

源於自然・鮮活入饌

嚴選來自台東長濱純淨東海岸的生態白蝦，孕育於黑潮流經的純淨海域，以天然海水與友善養殖方式細心培育，讓鮮蝦依循自然節奏成長，堅持不用藥，並通過產銷履歷與SGS檢驗，只為呈現最安心的品質。細嫩飽滿的蝦肉蘊藏自然甘甜，緊實彈牙的口感，更襯托出海洋最純淨的鮮味。



招牌推薦
SIGNATURE DISH



辣
SPICY



含有蝦
CONTAINS PRAWN



小心魚骨
MAY CONTAIN FISH BONE



素
VEGETARIAN

F1 白灼生態蝦

POACHED FRESHWATER PRAWN
SERVED WITH SUPREME SOY SAUCE

川海老の湯引き 特製醤油添え

\$ 688



F2 皇朝麥片蝦

CRISP-FRIED CEREAL
PRAWN

シリアル海老のクリスピー揚げ

\$ 658



圖片只供參考。價格不包括 10% 服務費。
Pictures are for illustration purposes only. Prices are subject to 10% service charge.

海鮮

— SEAFOOD —

G1 私房酸菜魚

SZECHUAN SAUERKRAUT FISH

四川風ザワークラウトの魚

\$ 558



酸爽開胃・鮮香惹味

酸香爲主，魚片嫩滑不碎，搭配每天新鮮製作的鮮甜魚湯，佐以香料爆香提味，入口酸爽生津，清爽不膩。



招牌推薦
SIGNATURE DISH



辣
SPICY



含有蝦
CONTAINS PRAWN



小心魚骨
MAY CONTAIN FISH BONE



素
VEGETARIAN



G2 香辣水煮魚片 (小辣 / 中辣 / 大辣)
 POACHED SLICED FISH
 IN SZECHUAN CHILI OIL
 (LESS SPICY / SPICY / VERY SPICY)
 魚のスパイシー煮込み (辛さ: 小辛・中辛・大辛)
 \$ 558(小) | \$ 788(大)

G3 糖醋魚片
 STIR-FRIED SWEET AND
 SOUR SLICED FISH
 魚の甘酢あんかけ
 \$ 370





G4 一品海鮮豆腐煲

BRAISED TOFU WITH
SEAFOOD IN CLAYPOT

干し貝柱とシーフードミックスの石鍋煮込み

\$ 688

G5 瑤柱芙蓉賽螃蟹

SCRAMBLED EGG WHITE
WITH FISH AND CONPOY

干し貝柱入りフワフワ卵蒸し (蟹風味)

\$ 288



合格檢驗
之蛋品



招牌推薦
SIGNATURE DISH



辣
SPICY



含有蝦
CONTAINS PRAWN



小心魚骨
MAY CONTAIN FISH BONE



素
VEGETARIAN

G6 松葉蟹皇白玉

BRAISED TOFU WITH
CRAB ROE AND
SNOW CRAB CLAW
ズワイガニのかにづめかにみそのとうふ

\$ 528



G7 XO 醬百花鑲油條

CRISPY DOUGH FRITTERS
STUFFED WITH SEAFOOD
PASTE SERVED WITH XO SAUCE

XO 醬仕立ての海鮮ペースト入り揚げ油條

\$ 398



經典肉類

MEAT
SPECIALTY

肉食之藝·醇厚為韻

甄選上乘肉品，涵蓋豬、牛、雞及鴨心等多元風味，融合傳統技藝與現代演繹，細火慢製之間釋放層層醇香。口感與風味交織遞進，展現中式肉饌的深厚底蘊與從容氣度。



招牌推薦
SIGNATURE DISH



辣
SPICY



含有蝦
CONTAINS PRAWN



小心魚骨
MAY CONTAIN FISH BONE



素
VEGETARIAN

H1 仙宮流影咕嚕肉

ICY-HOT CRISPY SWEET
AND SOUR PORK

冰盛りクリスピー酢豚

\$ 588



圖片只供參考。價格不包括 10% 服務費。
Pictures are for illustration purposes only. Prices are subject to 10% service charge.

H2 蒜香排骨

DEEP-FRIED GARLIC PORK RIB

豚肉の唐揚げにんにく風味

\$ 388



招牌推薦
SIGNATURE DISH



辣
SPICY



含有蝦
CONTAINS PRAWN



小心魚骨
MAY CONTAIN FISH BONE



素
VEGETARIAN

H3 招牌麻婆豆腐

SIGNATURE MA PO TOFU

マーボー豆腐

\$ 288

可素



H4 農場小炒松阪豬

STIR-FRIED SLICED PORK WITH
ONION AND SCALLION ON
HOT PLATE

松阪豚と玉ねぎ、青ねぎの鉄板炒め

\$ 428



圖片只供參考。價格不包括 10% 服務費。
Pictures are for illustration purposes only. Prices are subject to 10% service charge.

H5 姥姥紅燒肉 (附荷葉夾)

BRAISED PORK BELLY
IN SHANGHAI STYLE SERVED
WITH CRISP-FRIED GLUTINOUS
RICE CAKE AND LOTUS LEAF BUN

上海風豚バラ肉の煮込み (揚げもちと蓮葉ハンズ添え)

\$ 528



招牌推薦
SIGNATURE DISH



辣
SPICY



含有蝦
CONTAINS PRAWN



小心魚骨
MAY CONTAIN FISH BONE



素
VEGETARIAN



H6 川味水煮牛肉 🌶️

(小辣 / 中辣 / 大辣)

POACHED BEEF
IN SZECHUAN CHILI OIL
(LESS SPICY / SPICY / VERY SPICY)

四川風牛肉の唐辛子煮込み (辛さ: 小辛・中辛・大辛)

\$ 458 (小) | \$ 688 (大)



H7 黑胡椒牛菲力 🌶️

STIR-FRIED BEEF FILLET
WITH BLACK PEPPER

グリーンオニオンと黒胡椒入りビーフフィレのソテー

\$ 528



H8 芥藍炒牛肉

STIR-FRIED BEEF WITH KAI LAN

カイランサイと牛肉炒め

\$ 448

H9 火燎鴨心

FLAME-SEARED
DUCK HEART

鴨ハツの直火炙り

\$ 488



烈火金心，外焦裡嫩

別看它烈火燎原氣勢驚人，其實精髓在那瞬間鎖住的嫩度。鴨心經過四十秒猛火洗禮，外層焦香，裡頭粉嫩多汁。火候到位不腥不柴，入口先是鑊氣，後是肉香，吃過才懂什麼叫「心」滿意足。



招牌推薦
SIGNATURE DISH



辣
SPICY



含有蝦
CONTAINS PRAWN



小心魚骨
MAY CONTAIN FISH BONE



素
VEGETARIAN

H10 四川辣子雞丁

SPICY SZECHUAN
CRISPY CHICKEN

四川風ピリ辛鶏の唐辛子炒め

\$ 398



H11 宮保腰果雞丁

STIR-FRIED
GONG BAO CHICKEN
WITH CASHEW NUT

鶏肉とカシューナッツの炒め

\$ 388



圖片只供參考。價格不包括 10% 服務費。
Pictures are for illustration purposes only. Prices are subject to 10% service charge.

時蔬料理

SEASONAL VEGETABLE

J1 五彩時蔬匯

STIR-FRIED ASSORTED
SEASONAL VEGETABLE

季節野菜の彩り炒め

\$ 360

可素



J2 金銀雙蛋浸時蔬 (菠菜 / 苋菜)

POACHED VEGETABLE WITH EGG DUO
IN SUPERIOR BROTH (CHOICE OF
SPINACH OR CHINESE SPINACH)

塩漬けたまご、ピータン、野菜の煮物
(ほうれん草/苋菜からお選びください)

\$ 330



J3 皇朝風味茄子

CRISP-FRIED EGGPLANT TOSSED
WITH HOMEMADE SWEET AND
SAVORY SAUCE

自家製甘辛ソースで和えた
サクサク揚げナス

\$ 288



招牌推薦
SIGNATURE DISH



辣
SPICY



含有蝦
CONTAINS PRAWN



小心魚骨
MAY CONTAIN FISH BONE



素
VEGETARIAN

J4 乾煸欖菜四季豆

STIR-FRIED FRENCH BEAN
WITH MINCED PORK AND
PRESERVED OLIVE VEGETABLE

挽き肉といんげん豆の炒め

\$ 298

可素



J5 蒜蓉炒西蘭花

STIR-FRIED BROCCOLI
WITH MINCED GARLIC

ブロッコリーのガーリック炒め

\$ 270

可素



J6 蒜片鮮菇炒水蓮菜

STIR-FRIED WHITE WATER
SNOWFLAKE WITH MUSHROOM
AND SLICED GARLIC

スイレンサイと鮮きのこのんにく炒め

\$ 238

可素



J7 蒜蓉炒大豆苗

STIR-FRIED PEA SHOOT
WITH MINCED GARLIC

豆の苗の鶏油とニンニク炒め

\$ 368

可素

季節供應



南北點心

DIM SUM

匠藝點心·雅緻入味

以細膩手藝詮釋中式點心之精髓，層層工序之間，講究火候與比例的極致平衡。由酥香輕盈至鮮潤細緻，六道匠心之作各具風韻，於方寸之間展現豐富層次，演繹一場優雅而深刻的味覺體驗。



招牌推薦
SIGNATURE DISH



辣
SPICY



含有蝦
CONTAINS PRAWN



小心魚骨
MAY CONTAIN FISH BONE



素
VEGETARIAN

K1 蘿蔔絲酥餅

RADISH PASTRY

大根パイ

\$ 150 (3PC / 粒)



連續兩年獲
500盤推薦

酥脆香潤，展現雅緻風味

金黃酥香、層次分明的外皮包裹著炒香的細嫩蘿蔔絲，鹹香中透出淡淡清甜。師傅以傳統酥皮工藝手工製成，每一口都帶出蘿蔔的清香與酥皮的香氣交織。



圖片只供參考。價格不包括 10% 服務費。
Pictures are for illustration purposes only. Prices are subject to 10% service charge.

K2 冰花生煎包

GOLDEN CRISPY SKIRT
PAN-FRIED PORK BUN

羽根つき焼き肉まん

\$ 180 (5PC / 粒)



K3 聞香蔥油酥

SCALLION PASTRY

ネギペストリー

\$ 128 (2PC / 粒)



招牌推薦
SIGNATURE DISH



辣
SPICY



含有蝦
CONTAINS PRAWN



小心魚骨
MAY CONTAIN FISH BONE



素
VEGETARIAN

K4 翡翠白玉花蔬蒸餃

STEAMED VEGETABLE
DUMPLING

野菜蒸し餃子

\$ 168 (6PC / 粒)



K5 皇朝鴨香寶

GOLDEN CRISPY DUCK
AND PORK BUN

クリスピーダックと豚肉まん

\$ 188



K6 紅油抄手

MINI PORK DUMPLING
IN CHILI VINAIGRETTE

ミニ豚肉ワンタンチリビネグ
レットソース

\$ 188 (8PC / 粒)

暖心主食

MAIN

L1 鮮蝦干貝 XO 醬砂鍋炒飯

XO FRIED RICE WITH PRAWN AND
CONPOY SERVED IN CLAYPOT

海老と干し貝柱の XO 醬土鍋炒飯

\$ 468



招牌推薦
SIGNATURE DISH



辣
SPICY



含有蝦
CONTAINS PRAWN



小心魚骨
MAY CONTAIN FISH BONE



素
VEGETARIAN

L2 揚州炒飯

FRIED RICE IN
YANG ZHOU STYLE

揚州風チャーハン

\$ 280



L3 XO 醬炒蘿蔔糕

STIR-FRIED CARROT
CAKE WITH XO SAUCE

XO 醬炒め大根餅 (だいこんもち)

\$ 288



L4 雪菜鹹肉炒年糕

WOK-FRIED RICE CAKE
WITH SALTED MEAT AND
PRESERVED VEGETABLE

白菜と塩漬け豚肉のもち炒め

\$ 260



甜品

— DESSERT —

M1 清檸馬蹄爽拼棗泥一口鴨

COMBINATION PLATTER OF CHILLED
WATER CHESTNUT AND LIME SWEET SOUP
AND DUCK-SHAPED PASTRY WITH RED
DATE PASTE FILLING

ライムと馬蹄の冷製デザートスープ&なつめ餡
入り鴨パイの盛り合わせ

\$ 188 (位)



M2 香煎豆沙鍋餅

PAN-FRIED PANCAKE
WITH RED BEAN PASTE

香ばしく焼いたあんこ入り焼きクレープ

\$ 168



招牌推薦
SIGNATURE DISH



M3 宫廷驢打滾

RED BEAN GLUTINOUS RICE ROLL
TOPPED WITH SOY BEAN POWDER

もち米ときな粉の宫廷菓子

\$ 120 (3PC / 粒)



M4 酒釀蛋黑芝麻湯圓

BLACK SESAME GLUTINOUS RICE
BALL IN FERMENTED RICE WINE
WITH EGG DROP

黒ごまもち米のおにぎり (発酵酒入り)
卵とじデザートスープ

\$ 128 (2PC / 粒)



M5 清檸馬蹄爽 (熱 / 冷)

CHILLED WATER CHESTNUT AND
LIME SWEET SOUP (HOT/CHILLED)

ライムと馬蹄の冷製デザートスープ

\$ 128 (位)



開創餐飲娛樂新思維

以美食天堂為初衷，樂天餐飲集團以多種餐點主題提供出超凡餐點，
及體貼至上的餐飲服務。

並由心出發，從博大精深的中華美食文化中，捕捉其獨特的精髓，
從璀璨的氛圍中營造全新的感官體驗。

不斷提升、創造顧客的用餐期待是我們一直的承諾，用結合傳統與
創新烹調出如在天堂享用的美食！

以多種餐飲概念，全球超過150家餐廳為您服務。

Creating New Dimensions of Dining Pleasure

Poised as a diners' paradise, Paradise Group offers gourmet menus of exceptional value in a wide variety of restaurant concepts together with a catering arm.

Promising a sensorial experience with service from the heart, every concept immerses the diner in an atmosphere that captures the finer points of its unique culture, particularly the finest from its rich array of culinary delights.

True to our mission to improve, enhance and create for our customers' ultimate experiential enjoyment, Paradise Group marries tradition with innovation - a match that, as they say, is made in heaven.

*Serving you from more than 150 restaurants globally
across multiple dining concepts.*

備註

以上另須附加10%服務費。自備酒水須酌收酒水服務費。
以上圖片僅供參考，以實際出菜為準。

Disclaimer

Prices are subject to additional 10% service charge. Corkage fee applies.
Menu pictures are for illustration purposes only.



paradisegp.com/tw



paradisegrouptw



paradise_group_tw

