

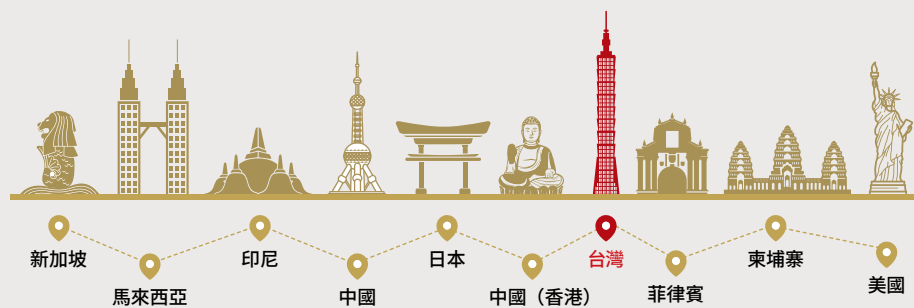
樂天皇朝

PARADISE DYNASTY

小籠包傳奇



【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！

創新佳餚及溫馨舒適的用餐環境，打造出樂天皇朝不一般的感官與味覺饗宴。

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.

Be awed by the experience, the refreshing take on delicacies, and the warm and inviting dining ambience at Paradise Dynasty.

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



A2 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





A1 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)

A2



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)

A4



蒜香小籠包

GARLIC
XIAO LONG BAO

ガーリック小籠包

\$ 150 (5PC / 粒)

\$ 240 (8PC / 粒)

A6



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)

A8



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)

A3



A5



起司小籠包

CHEESE
XIAO LONG BAO

チーズ小籠包

\$ 150 (5PC / 粒)

\$ 240 (8PC / 粒)

A7



蟹粉小籠包

CRAAB ROE
XIAO LONG BAO

蟹みそ小籠包

\$ 300 (5PC / 粒)

\$ 480 (8PC / 粒)

A9



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 ◉

E2 蒜香排骨

DEEP-FRIED
GARLIC PORK RIB
豚肉の唐揚げにんにく風味
\$ 368

E8 四川辣子雞丁

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

D1 清燉竹筍雞湯

DOUBLED-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
\$ 220



C1 心太軟

STEAMED RED DATE STUFFED
WITH GLUTINOUS RICE
なつめのお餅
\$ 188

B7 紅油鮮蝦豬肉抄手

PRAWN AND PORK DUMPLING
IN CHILI VINAIGRETTE
海老入りワンタンのピリ辛ソース
\$ 248 (6PC / 粒)

B1 蘿蔔絲酥餅

RADISH PASTRY
大根パイ
\$ 150 (3PC / 粒)



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 ◉

E1 京醬肉絲 (附上餅皮 6 片)

STIR-FRIED SHREDDED PORK IN SWEET BEAN SAUCE
SERVED WITH CHINESE CRÊPE (6 PIECE)

甘辛豚肉の細切り炒め クレープ包み(ケーキ皮6個入り)

\$ 398



E12 私房酸菜魚

SZECHUAN
SAUERKRAUT FISH
四川風ザワークラウトの魚

\$ 548 (小)

\$ 888 (大)

E9 松子蝦鬆嫩生菜

STIR-FRIED MINCED SHRIMP
AND PINE NUT SERVED
WITH LETTUCE

エビフロスと松の実の
炒め物 レタスを添えて

\$ 548

E4 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

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.

B1 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。



招牌推薦
SIGNATURE DISH



辣
SPICY



含有蝦
CONTAINS PRAWN



小心魚骨
MAY CONTAIN FISH BONE



素
VEGETARIAN

B2 無錫鮮肉鍋貼

PAN-FRIED PORK DUMPLING

焼き餃子

\$ **138** (5PC / 粒)



B3 上海生煎包

PAN-FRIED SHANGHAI
PORK BUN

上海焼き肉まん

\$ **160** (3PC / 粒)



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.

B4 翡翠白玉花蔬蒸餃

STEAMED VEGETABLE
DUMPLING

野菜蒸し餃子

\$ 168 (6PC / 粒)



B5 黑珍珠流沙包

BLACK PEARL
SALTED EGG YOLK
CUSTARD LAVA BUN

黒真珠塩卵カスタード溶岩パン

\$ 150 (3PC / 粒)



B6 海豹豆沙包

STEAMED BUN WITH
RED BEAN FILLING

こしあんまん

\$ 138 (3PC / 粒)



招牌推薦
SIGNATURE DISH



辣
SPICY



含有蝦
CONTAINS PRAWN



小心魚骨
MAY CONTAIN FISH BONE



素
VEGETARIAN



**B7 紅油鮮蝦
豬肉抄手**

PRAWN AND
PORK DUMPLING IN
CHILI VINAIGRETTE
海老入りワンタンのピリ辛ソース

\$ 248 (6PC / 粒)



B8 紅油抄手

PORK DUMPLING IN
CHILI VINAIGRETTE
ワンタンのピリ辛ソース

\$ 185 (6PC / 粒)



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 涼拌黑木耳 🌶️🌿

BLACK FUNGUS
IN PEPPERCORN
VINAIGRETTE

きくらげの酢の物

\$ 98



C3 蒜香青瓜 🌿

JAPANESE CUCUMBER
WITH MINCED GARLIC

きゅうりのガーリック和え

\$ 98



C4 松花皮蛋豆腐

CHILLED TOFU
WITH CENTURY EGG

ピータン豆腐

\$ 148



C5 燒椒皮蛋

CENTURY EGG WITH
VINAIGRETTE AND
CHILI OIL

ピータンのピリ辛和え

\$ 198



C6 皇朝拌三絲

MIXED JELLYFISH WITH
SEASONAL VEGETABLE
IN SCALLION OIL

クラゲと野菜のねぎ油和え

\$ 238



C7 上海烤麩

BRAISED GLUTEN CUBE
IN SHANGHAI STYLE

焼き麩の中華風甘辛煮

\$ 165



招牌推薦
SIGNATURE DISH



辣
SPICY



含有蝦
CONTAINS PRAWN



小心魚骨
MAY CONTAIN FISH BONE



素
VEGETARIAN

C8 無錫脆鱔

CRISPY EEL IN SWEET AND SOUR SAUCE

タウナギの唐揚げ 甘酢ソース

\$ 328



C9 李白醉雞

DRUNKEN CHICKEN

鶏肉の上等の紹興酒漬け

\$ 328



C10 成都口水雞

POACHED CHICKEN IN
SZECHUAN STYLE

四川風鶏肉のピリ辛ダレ

\$ 338

D1 清燉竹筍雞湯

DOUBLE-BOILED KAMPONG CHICKEN SOUP
WITH BAMBOO FUNGUS AND BLACK FUNGUS

キヌガサタケときくらげ入り鶏肉スープ

\$ 220



D2 金玉排骨翡翠盅

DOUBLE-BOILED PORK RIB
SOUP WITH SWEET CORN

トウモロコシと軟骨スベアリブのスープ

\$ 188



招牌推薦
SIGNATURE DISH



辣
SPICY



含有蝦
CONTAINS PRAWN



小心魚骨
MAY CONTAIN FISH BONE



素
VEGETARIAN

D3 海鮮酸辣湯

HOT AND SOUR SOUP
WITH SEAFOOD

海鮮入り酸辣スープ

\$ 150

可素



D4 菜肉雲吞豬骨湯

VEGETABLE AND PORK WANTON
IN SIGNATURE PORK BONE SOUP

野菜と豚肉入りワンタンスープ

\$ 220



D5 鮮蝦豬肉雲吞豬骨湯

PRAWN AND PORK WANTON
IN SIGNATURE PORK BONE SOUP

海老ワンタン入り豚骨スープ

\$ 268

E1 京醬肉絲 (附上餅皮 6 片)

STIR-FRIED SHREDDED PORK
IN SWEET BEAN SAUCE SERVED
WITH CHINESE CRÊPE (6 PIECE)

甘辛豚肉の細切り炒め クレープ包み
(ケーキ皮 6 個入り)

\$ 398



招牌推薦
SIGNATURE DISH



辣
SPICY



含有蝦
CONTAINS PRAWN



小心魚骨
MAY CONTAIN FISH BONE



素
VEGETARIAN

E2 蒜香排骨

DEEP-FRIED GARLIC PORK RIB

豚肉の唐揚げにんにく風味

\$ 368



E3 菠蘿咕嚕肉

CRISPY SWEET
AND SOUR PORK

パイナップル入り酢豚

\$ 338



E4 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



招牌推薦
SIGNATURE DISH



辣
SPICY



含有蝦
CONTAINS PRAWN



小心魚骨
MAY CONTAIN FISH BONE



素
VEGETARIAN

E5 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



E6 重慶麻婆豆腐 
MA PO TOFU
マーボー豆腐
\$ 248
可素



E7 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
\$ 358



E8 四川辣子雞丁

SPICY SZECHUAN
CRISPY CHICKEN

四川風ピリ辛鶏の唐辛子炒め

\$ 398



麻辣鮮香
外酥裡嫩

別看它紅通通一片辣椒，其實核心在那
金黃酥脆的雞塊，外面裹著濃郁的椒麻香氣，
辣而不燥，吃起來那叫一個過癮。



招牌推薦
SIGNATURE DISH



辣
SPICY



含有蝦
CONTAINS PRAWN



小心魚骨
MAY CONTAIN FISH BONE



素
VEGETARIAN

E9 松子蝦鬆嫩生菜

STIR-FRIED
MINCED SHRIMP
AND PINE NUT SERVED
WITH LETTUCE

エビフロスと松の実の
炒め物レタスを添えて

\$ 548



E10 一品海鮮豆腐煲

BRAISED TOFU WITH
SEAFOOD IN CLAYPOT

海老と豆腐の土鍋煮込み

\$ 488



E11 毛豆蝦仁

STIR-FRIED SHRIMP
WITH EDAMAME

小海老と枝豆の炒め

\$ 468





E12 私房酸菜魚

SZECHUAN SAUERKRAUT FISH

四川風ザワークラウトの魚

\$ 548 (小) | \$ 888 (大)



E13 糖醋魚片

STIR-FRIED SWEET AND SOUR SLICED FISH

魚の甘酢あんかけ

\$ 370



E14 薑蔥爆魚片

STIR-FRIED SLICED FISH WITH GINGER AND SPRING ONION

切り身魚の生姜ネギ炒め

\$ 398



招牌推薦
SIGNATURE DISH



辣
SPICY



含有蝦
CONTAINS PRAWN



小心魚骨
MAY CONTAIN FISH BONE



素
VEGETARIAN



E15 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)
\$ 548 (小) | \$ 888 (大)

E16 古法油淋蒸海鱸魚
STEAMED SEA BASS
WITH SUPREME SOY SAUCE
IN TRADITIONAL STYLE
スズキの伝統蒸し 特製醤油ソース
仕立て
\$ 388



E17 滬式香干炒肉絲 (牛/豬)

STIR-FRIED SHREDDED MEAT WITH ONION
AND SCALLION (CHOICE OF BEEF OR PORK)

玉ねぎとネギ入り肉の細切り炒め (牛/豚)

\$ 288 (牛) | \$ 278 (豬)



E18 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

\$ 498



招牌推薦
SIGNATURE DISH



辣
SPICY



含有蝦
CONTAINS PRAWN



小心魚骨
MAY CONTAIN FISH BONE



素
VEGETARIAN

E19 芥藍炒牛肉 🌶️

STIR-FRIED BEEF WITH KAI LAN

カイランサイと牛肉炒め

\$ 428



E20 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)



E21 干貝炒絲瓜

STIR-FRIED LUFFA GOURD
WITH CONPOY

ヘチマひょうたと干貝の炒め物

\$ 360



E22 雪菜毛豆茭白筍

STIR-FRIED PRESERVED
VEGETABLE WITH EDAMAME
AND WATER BAMBOO

枝豆と水竹と雪菜の炒め物

\$ 330

可素



E23 乾煸四季豆

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



E24 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



招牌推薦
SIGNATURE DISH



辣
SPICY



含有蝦
CONTAINS PRAWN



小心魚骨
MAY CONTAIN FISH BONE



素
VEGETARIAN

E25 蒜片炒水蓮菜

STIR-FRIED
WHITE WATER SNOWFLAKE
WITH SLICED GARLIC

スイレンコンのにんにく炒め

\$ 220



E26 黃金蒜子上湯娃娃菜

POACHED SEASONAL
VEGETABLE WITH GARLIC
IN SUPERIOR BROTH

香り立つガーリックと季節野菜の上湯仕立て

\$ 260



E27 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

季節供應



F1 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



招牌推薦
SIGNATURE DISH



辣
SPICY



含有蝦
CONTAINS PRAWN



小心魚骨
MAY CONTAIN FISH BONE



素
VEGETARIAN

F2 上海炒年糕

WOK-FRIED RICE CAKE
WITH PORK AND VEGETABLE
IN SHANGHAI STYLE

上海風もち炒め

\$ 250



F3 木須肉炒拉麵

STIR-FRIED LA MIAN WITH
SHREDDED PORK AND
BLACK FUNGUS

ムースロー人り焼きそば (豚肉と卵)

\$ 240



F4 牛菲力炒飯

FRIED RICE WITH BEEF

牛肉チャーハン

\$ 388



F5 揚州炒飯

FRIED RICE IN YANG ZHOU STYLE

揚州風チャーハン

\$ 280



F6 雪菜蝦仁炒飯

FRIED RICE WITH SHRIMP
AND PRESERVED VEGETABLE

セリホンと海老チャーハン

\$ 280



招牌推薦
SIGNATURE DISH



辣
SPICY



含有蝦
CONTAINS PRAWN



小心魚骨
MAY CONTAIN FISH BONE



素
VEGETARIAN

F7 菜肉雲吞豬骨湯拉麵

LA MIAN WITH
VEGETABLE PORK
WANTON IN SIGNATURE
PORK BONE SOUP

ワンタン麵

\$ 268



**F8 鮮蝦豬肉雲吞
豬骨湯拉麵**



LA MIAN WITH PRAWN
AND PORK WANTON
IN SIGNATURE PORK
BONE SOUP

海老ワントンの豚骨スープ麵

\$ 298



F9 清燉雞湯拉麵

LA MIAN SERVED
WITH DOUBLE-BOILED
CHICKEN SOUP

鶏肉蒸しスープ麵

\$ 278



F10 口水雞拌麵

LA MIAN WITH POACHED CHICKEN
IN SZECHUAN STYLE (DRY)

四川風鶏肉のピリ辛ダレの和え麺

\$ 278



F11 開陽蔥油拌麵

LA MIAN WITH SCALLION OIL (DRY)

特製ネギ油和え麺

\$ 168



招牌推薦
SIGNATURE DISH



辣
SPICY



含有蝦
CONTAINS PRAWN



小心魚骨
MAY CONTAIN FISH BONE



素
VEGETARIAN

F12 紅油抄手拌麵

LA MIAN WITH PORK DUMPLING
IN CHILI VINAIGRETTE (DRY)

ピリ辛ワンタンの和え麵

\$ 238



F13 紅油鮮蝦豬肉抄手拌麵

LA MIAN WITH PRAWN AND PORK DUMPLING
IN CHILI VINAIGRETTE (DRY)

ピリ辛海老ワンタンの和え麵

\$ 278



G1 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



G2 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)



招牌推薦
SIGNATURE DISH



辣
SPICY



含有蝦
CONTAINS PRAWN



小心魚骨
MAY CONTAIN FISH BONE



素
VEGETARIAN



G3 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)



G4 檸檬蘆薈桂花蜜

CHILLED ALOE VERA OSMANTHUS
JELLY IN HONEY LEMON JUICE

アロエと蜂蜜のレモンジュース

\$ 98



G5 花漾玫瑰銀耳露 (熱/冷)

CHILLED SNOW FUNGUS
WITH CRYSTAL RICE BALL
(HOT/CHILLED)

バラ香る白きくらげとクリスタル団子
の冷製デザート (ホット/チルド)

\$ 108

H1 可樂 (附檸檬片) COKE (WITH SLICED LEMON) コーラ (スライスしたレモンを添えて) \$ 88	H2 無糖可樂 (附檸檬片) COKE ZERO SUGAR (WITH SLICED LEMON) ゼロコーラ (スライスしたレモンを添えて) \$ 88
H3 七喜汽水 (附檸檬片) 7UP (WITH SLICED LEMON) セブンアップ (スライスしたレモンを添えて) \$ 88	H4 可爾必思 CALPIS カルピス \$ 88
H5 龍鳳檸樂 (冷) COKE WITH SALTED LEMON (CHILLED) 塩レモンコーラ (冷) \$ 108	H6 鹹檸檬七喜 (冷) 7 UP WITH SALTED LEMON (CHILLED) 塩レモン セブンアップ (冷) \$ 108
H7 港式凍檸茶 (冷) ICED LEMON TEA (CHILLED) 香港風レモンティー (冷) \$ 108	H8 季節果汁 SEASONAL FRUIT JUICE 季節のフルーツジュース 時價 (CHOICE OF GLASS OR JUG 可選杯或扎)
H9 洛神烏梅汁 (熱 / 冷) ROSELLE SOUR PLUM JUICE (HOT/CHILLED) ローゼルサワー梅ジュース (ホット / チルド) \$ 98 (GLASS / 杯) \$ 420 (JUG / 扎)	H10 馬蹄竹蔗水 (熱 / 冷) WATER CHESTNUT DRINK (HOT/CHILLED) グワイミズ (ホット / チルド) \$ 98 (GLASS / 杯) \$ 420 (JUG / 扎)
H11 日式烘焙 蕎麥茶 (熱) GOLDEN BUCKWHEAT TEA (HOT) 黄金そば茶 無咖啡因 \$ 128 (POT / 壺)	H12 金萱高山 烏龍茶 (熱) JIN XUAN OOLONG TEA (HOT) 金玄烏龍茶 \$ 128 (POT / 壺)
H13 菊花普洱茶 (熱) CHRYSANTHEMUM PU-ERH TEA (Hot) 菊花プーアル茶 \$ 128 (POT / 壺)	H14 檸檬片 SLICED LEMON レモンスライス \$ 70



H15 台灣金牌啤酒 \$ 110
TAIWAN BEER (330ML)
台灣ビール

H16 可倫堡 1664 白啤酒 \$ 160
KRONENBOURG 1664
BLANC (330ML)
クロネンブルグ 1664 ブラン

H17 陳年紹興酒 \$ 550
V.O. SHAOSING WINE (600ML)
紹興酒 (古酒)

H18 58 度金門高粱 \$ 1,200
58°KINMEN KAOLIANG
LIQUOR (600ML)
金門高粱酒 58 度

**H19 智利聖海倫娜
酒場夏多內白酒** \$ 1,200
SANTA HELENA SIGLO
DE ORO CHARDONNAY
サンタ・ヘレナ シグロ・デ・オロ シャルドネ

**H20 德國沃洛斯城堡
蕾絲琳白酒** \$ 1,800
B.SCHLOSS VOLLRADS
SUMMER RIESLING QBA (DRY)
シュロス・フォルラーツゾンマー・クーペアー・トロッケン

**H21 智利聖海倫娜
酒場卡本內蘇維儂紅酒** \$ 1,200
SANTA HELENA SIGLO DE ORO
CABERNET SAUVIGNON
サンタ・エレナ シグロ・デ・オロ カベルネ・ソーヴィニヨン

H22 法國杜道 1 號紅酒 \$ 1,800
B.DOURTHE NUMBER 1
BORDEAUX AOC ROUGE
(MERLOT, CABERNET SAUGVINON)
ドゥルト ヌメロ・アン ルージュ



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。自備酒水須酌收清瓶費。
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

