



台南花雕雞
澳門豬骨煲

SINCE 2006

CHICKEN KITCHEN



暖心的美味 來自對料理的全意全心

嚴選食材，獨家手法，感動上菜

不論是濃而不膩的澳門豬骨煲、鮮美甘醇的特色沙白，還是招牌花雕雞，所有食材都是從供應商就開始用心嚴選，最新鮮的食材不只讓顧客一吃就上癮，更是吃得到的感動滋味。

自然農法的放山雞

別名「霸王雞」，只選92天3斤重的公雞，肉質少油、柔韌帶勁。

嚴選梨山的尖頭高麗菜

山泉灌溉與冷冽空氣封藏的鮮甜，爽脆口感勝過其他產地。

獨門369技法

3斤重的雞，6道工序，9種醬料合一，就是廚房有雞獨特的「花雕雞」。

全店料理
無添加味精

用餐須知

低消為每人300元

用餐時間90分

酌收10%清潔服務費

禁帶外食、開瓶費為\$200不限酒品

寵物入店需要寵物籃推車

為維護用餐品質全面禁止吸煙

餐點皆為現點現做請耐心等待

讚符號推薦品項

營業時間 AM11:00-14:00/PM17:00-22:00

本店肉品來源為

台灣雞/台灣豬/美國牛

菜單圖片僅供參考，實際以現場提供為主

品牌故事

INTRODUCTION

*The best food
from the warmest heart.*

18年的堅持

1 道最台南的花雕雞

以花雕雞料理、豬骨煲、粥底火鍋及老火湯底鍋物等暖心料理，以及製作料理的3個信念，深獲在地客人青睞，成為最在地的花雕雞料理。

3個信念

道地 傳承古法、獨一無二的口味。

堅持 嚴選新鮮食材，現點現做完美呈現。

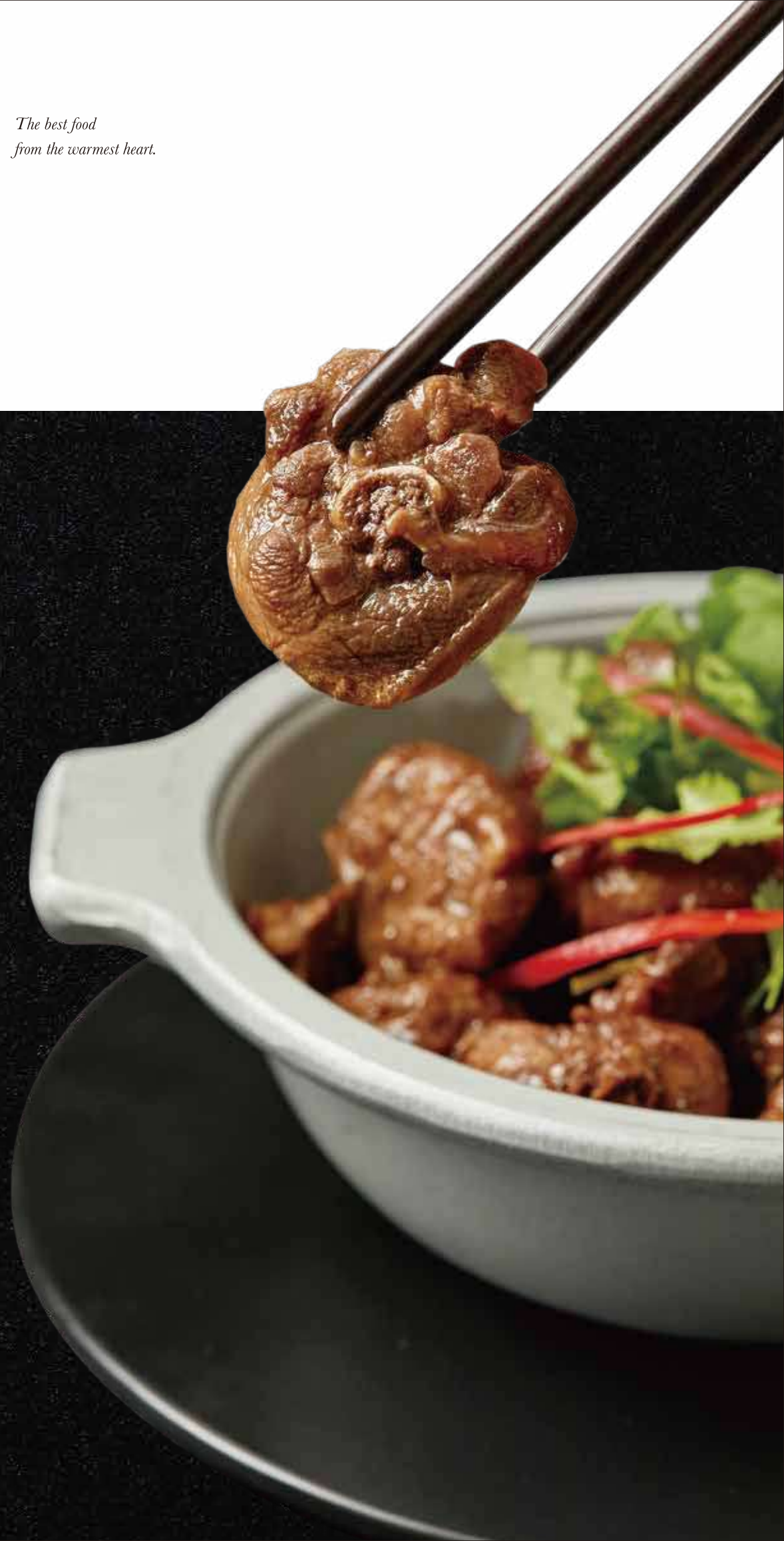
用心 獻給家人的菜餚，珍視每個細節。

3顆心 花雕雞的故事

家人開心 創辦人高彤，勇敢母兼父職、承擔起家的重擔，「多一點時間陪伴女兒，多一點努力給家人最好的」是創辦人最大的夢想。所以，開一間「煮自己愛吃的，給家人開心吃」的餐廳成了最完美的呈現。給家人的餐點，更要注重健康，於是費心鑽研各式料理，最後選定廣式料理中最迷人也最養生的「花雕雞」，作為故事的起點。

烹調盡心 為了完美呈現花雕雞，創辦人多次到廣東找老師傅取經，被老師傅拒絕也不棄不捨的溝通請求，三顧茅廬後，終將作工繁複的「花雕雞」帶回台灣。堅持廣式料理，一勺醬細嚼慢調、一鍋雞慢悶細炒、一碗湯細煮慢熬的功夫，把客人當家人費盡心力，烹調前嚴選食材、烹調中嚴格控管衛生，才能料理出美味、安心的花雕雞、豬骨煲等新鮮美味，讓每道料理都充滿心意。

賓客暖心 料理出這些名菜，創辦人並不以此滿足，總覺得少了一個名為「台南」的味道，於是在每次出餐後詢問客人意見、休息時間不斷調整口味、打烊後研發菜色，以最高標準要求餐點能滿足台南人纖細的味覺，也因為這份用心，在冬天裡用來暖身的花雕雞，也溫暖了大家的心，成為獨一無二的【廚房有鷄】花雕雞，暖心來自對料理的用心。



1 新品嚐鮮

NEW TASTE

例假日需預訂

未推出先轟動的新菜色，以四川名菜重慶烤魚加入特調麻辣醬及經典花雕酒，先醃漬、再醬燒、後悶煮多重烹調後呈現，完整保留金目鱸的豐富膠原蛋白。品嚐完鮮香麻辣的魚肉，加入高湯搖身一變海味麻辣燙，更是風味一絕，不可不試。



麻辣花雕薑菇石斑烤魚

麻辣花雕烤魚

內含鱸魚(2斤) + 豆芽 +
凍豆腐 + 豆包 + 火鍋豆腐

NT.1080 /份

麻辣花雕薑菇石斑烤魚

內含石斑魚(2斤) + 豆芽 + 凍豆腐 +
豆包 + 火鍋豆腐 + 野薑菇

NT.1380 /份

NEW 花雕酸菜魚

內含鱸魚(2斤) + 豆芽 + 凍豆腐 +
豆包 + 火鍋豆腐 + 酸菜 + 花椒

NT.1180 /份

烤魚配菜

年糕 / 雲耳 / 炸野薑菇 / 豆芽 / 金針菇
青椒 / 鮮豆包 / 小黃瓜 / 馬鈴薯塊 / 油條

十選三 / 特價 NT.270

烤魚特選肉品

特選梅花豬 / 特選沙朗牛

二選一 / 特價 NT.200

2 RECOMMEN DATION

推薦佳餚



蟹黃芙蓉豆腐煲



蜜汁大鮮蝦



椒鹽松阪豬



蒜香豬小排



手工流沙破酥包

	每份	大份
招牌花雕雞	NT. 680	NT. 1200
招牌澳門豬骨煲	NT. 580	NT. 1080
🌶️ 麻辣花雕烤魚	NT. 1080	
🌶️ 麻辣花雕砂鍋蝦	NT. 820	
滋補養生雞煲	NT. 880	
帝王海鮮粥底火鍋 / 附海鮮總匯拼盤	NT. 1380	
蒜香豬小排	NT. 380	NT. 520
椒鹽松阪豬	NT. 420	NT. 580
松鼠魚	NT. 580	
避風塘軟殼蟹	NT. 580	NT. 980
絲瓜沙白	NT. 380	
蟹黃芙蓉豆腐煲	NT. 320	NT. 420
蜜汁大鮮蝦 / 每份6入 / 大份10入	NT. 420	NT. 700
蟹黃海鮮豆腐煲	NT. 480	
糖醋鱸魚片	NT. 360	NT. 460
椒絲腐乳高麗菜	NT. 180	
手工流沙破酥包 / 6顆	NT. 360	
特製板條、年糕	NT. 90	

3 APPETIZER 開胃 開味湯 SOUP

滿盤鮮味、現煮現吃，一杓湯提味又開胃，原味的鮮美清甜在舌尖上蔓延，勾起味蕾對美味的需求，更能襯托主食之美。



讚

特色沙白

NT.300 /份

特選台南在地大顆黃金蛤蜊入鍋，以些許米酒、胡椒粒為基底，以新鮮蔥、薑、蒜的辛香點綴，滋味純粹而溫暖脾胃。現開現吃的蛤蜊香氣迷人、彈牙鮮甜，是人氣必點。



絲瓜沙白

NT.380 /份

特選黃金蛤蜊加上細嫩的絲瓜，悶煮出絲瓜清甜湯汁，再融入蛤蜊的鮮味，啜飲湯品的同時，也可品嚐到蛤蜊暖暖的好味道。



特色鮮蝦

NT.380 /份

換上特選大白蝦為主角，5分鐘快火逼出蝦湯的美味，也留下肉質鮮嫩Q彈，不慍不火的海鮮風味，每一口都有海滋味。



橫琴鮮蠔

NT.420 /份

特選大顆生蠔為本位，現煮、現開、現吃，留下肉質細緻不膩的口感、同時品嚐更勝蛤蜊的甘美湯頭，鮮與甜至最高境界！



雪白菇蒸沙白

NT.380 /份

特選黃金蛤蜊搭配雪白菇質地甘脆細緻、成份含多醣體並富含纖維質，更蘊含維生素B群，同使品嚐蛤蜊的甘甜鮮海味。

*Let freshness wake up
your tongue.*

5 鎮店招牌菜 正宗花雕雞

HUA DIAO CHICKEN

挑選飼養足92天、養殖約3斤重的霸王跑山雞，留下肉質較好的公雞，6道工序，醃、拌、炒、收、加、酒，9種私房調料調和出獨家花雕醬，以花雕酒提味，繁瑣工序打造彈牙不膩口的口感、吃法多變的招牌料理。369技法才是正宗台南花雕雞的繽紛美味。

美味多層次 一鍋 3 吃

花雕雞料理皆可
「乾、滷、湯」一鍋三吃

首先淋上花雕酒，上桌悶燒三分鐘
待其酒香四溢，再掀起鍋蓋即可享用

1

乾

先食用彈牙入味的花雕雞肉，也可取些許醬汁澆淋白飯一同享用。

2

滷

搭配特製板條、年糕、菇類、米血、豆包、高麗菜及年糕等食材，入鍋吸取湯汁精華，雙重享受！

3

湯

再加入鮮美雞高湯與新鮮火鍋食材，暖身的花雕雞風味豐盛火鍋立即上桌，好暖心！

建議首次品嚐可選正宗廣式風味的原味花雕雞；嗜辣、重口味者，推薦以特調辣醬佐味的麻辣花雕雞。另有板條、火鍋料等單點食材及各類拼盤，增添火鍋精彩。

沾醬完美絕配：花雕系列用辣椒醬+醬油+醋調配

花雕系列每份適合二至三人、大份適合五至六人享用

第三吃：如需雞高湯請告知服務人員

讚 正宗花雕雞 / 霸王跑山雞 / 每份(一斤)大份(二斤)
選用肉質彈牙的霸王跑山雞佐上秘製花雕醬拌炒入味，起鍋後加入香菜、芹菜、青蔥、青椒、再淋上花雕酒悶煮，香氣迷人，口感鮮嫩多汁，第一口就在味蕾上綻出無限驚喜，為鎮店招牌料理。
(內附送板條、花雕雞高湯，可一鍋三吃，火鍋料需另加點)

辣椒 麻辣花雕雞 / 大辣 / 中辣 / 小辣 / 每份(一斤)大份(二斤)
以特調辣椒醬與辣椒段拌炒雞肉，在文火下慢煨，起鍋後加入香菜、芹菜、青蔥、青椒逼出花雕酒香、雞肉的鮮美與辣椒的麻辣等豐富層次；辣而不嗆的香辣口感令人胃口大開！搭配白飯或板條，愛辣老饕的必點料理。
(內附送板條、花雕雞高湯，可一鍋三吃，火鍋料需另加點)

花雕皇帝雞 / 一斤去骨雞腿肉
選用肉質彈牙的霸王跑山雞去骨雞腿肉佐上秘製花雕醬拌炒入味，起鍋後加入香菜、芹菜、青蔥、青椒、再淋上花雕酒悶煮，吸附醬汁的肉質飽滿入味、厚實彈牙，入口後肉汁與醬汁在口中共舞的美味，令人讚嘆不已。
(需預訂，內附送板條、花雕雞高湯，耗時約40分鐘料理，可一鍋三吃，火鍋料需另加點)

花雕雞腿鍋 / 一斤帶骨雞腿肉
選用肉質彈牙的霸王跑山雞帶骨雞腿肉佐上秘製花雕醬拌炒入味，起鍋後加入香菜、芹菜、青蔥、青椒、再淋上花雕酒悶煮，快火鎖住雞肉的鮮甜，留住柔嫩彈牙的口感，最能嚐到霸王雞的食材原味。
(需預訂，內附送板條、花雕雞高湯，耗時約40分鐘料理，可一鍋三吃，火鍋料需另加點)

每份 大份
NT. 680 NT. 1200

NT. 700 NT. 1220

NT. 1120

NT. 900



原味花雕砂鍋蝦

NT. 800 / 份

大草蝦搭配秘製花雕醬快火拌炒，完美封存海鮮與花雕酒的香氣與鮮甜。蝦肉質Q而不老，還可以加入麵類、菇類等一同烹煮，不禁一嚐再嚐的美味。
(內附送冬粉一份)

辣椒 麻辣花雕砂鍋蝦

NT. 820 / 份

特調辣椒醬與辣椒段與精選新鮮的草蝦共炒，以辣子的辛香與花雕的酒香提味，完美加成海鮮的鮮甜滋味。肥美飽滿的蝦肉，大呼過癮的辣味，感受無限的美味在舌尖上躍動。
(內附送冬粉一份)

花雕螃蟹鍋 / 季節限定

NT. 1200 / 份

嚴選新鮮肥美的時令秋蟹，以秘製花雕醬快火拌炒，不只鎖住肉質的甘甜口感，也把花雕醬的香氣煨入蟹肉！再將蟹黃淋上花雕酒，濃郁香氣撲鼻而來，讓人不禁食指大動。
(內附冬粉一份)

辣椒 麻辣花雕香蟹鍋 / 季節限定

NT. 1380 / 份

嚴選新鮮肥美的時令秋蟹、鮮蝦、蛤蜊，快火拌炒四川名菜加入特調麻辣醬及經典花雕酒，先醃漬、再醬燒、後悶煮多重烹調後呈現，品嚐完鮮香麻辣的螃蟹，加入高湯搖身一變海味麻辣燙，更是風味一絕，不可不試。內含螃蟹(3隻)+黃豆芽+凍豆腐+豆皮。

6 經典招牌菜 澳門豬骨煲

MACANESE PORK BONE HOT POT

以新鮮豬後腿大骨煮湯去渣，再以清水除去雜質，加入山藥及黃豆泥熬出絲滑順口的濃郁湯頭，費時4小時細火慢燉，每天新鮮現熬，完全不添加任何人工調味料，每一口都是喝得到的真功夫。



招牌澳門豬骨煲品嚐美味 4大秘訣

- 搗** 戴上手套，用筷子將大骨中的骨髓搗碎。
- 倒** 加入些許豬骨煲湯，再用筷子輕輕攪拌。
- 吸** 等湯汁稍微冷卻，再用吸管享用新鮮骨髓湯汁。
- 吃** 用完骨髓湯後，再大口咬下彈嫩的骨邊肉，享受無限。

讚 澳門豬骨煲 / 每份(三支) 大份(六支)

大骨、山藥及黃豆慢燉四小時，熬出精華於湯鍋之中，胡椒提出香氣，啜飲鮮而不腥、濃而不膩的湯頭，再品嚐熬到肉嫩髓酥的大骨，行家必吃料理。
沾醬完美絕配：用蒜蓉醬+豆腐乳醬+辣椒醬調配
澳門豬骨煲可免費加湯一次，超過另計費。

每份 大份
NT.580 NT.1080

讚 滋補養身雞煲 *孕婦不宜食用*

老母雞、昆布、蛤、干貝及中藥等食材熬煮三小時的老火湯，上桌再放入新鮮雞肉，嗆入花雕酒，獨特而豐沛的層次口味。湯鮮肉嫩，好補身更好好味。
(內附老火湯、一斤霸王雞，高麗菜一份，耗時約三十分鐘料理)

NT.880

海鮮總匯煲

嚴選海鮮總匯食材，於慢燉達三小時的老火湯中輕涮，將蔬菜的清甜與海味的鮮美融入渾厚湯頭之中。簡單調味，就能展現最動人的海鮮甜滋味。
(內附老火湯、海鮮總匯拼盤，耗時約三十分鐘料理)

NT.1080

廣式粥底火鍋

以白米、雞高湯熬煮三小時成細膩的粥底，再灑上芫荽提香，湯頭清爽甘甜，口感滑順綿密。亦粥亦湯，更可涮入肉片、小卷等鍋物食材，全面滿足您的味蕾。(火鍋食材另外加點)

NT.280 NT.420

讚 帝王海鮮粥底火鍋 / 附海鮮總匯拼盤

匯聚海鮮精華，大草蝦、生蠔、黃金蛤、小卷、鮮蝦等極鮮海洋食材，涮食材同時熬粥，以粥底慢煮細醞，吸足食材鮮美的湯汁，粥底品嚐起來細緻而又充滿美味，每口都是吃得到的感動。
(內附帝王粥底、海鮮總匯拼盤，耗時約二十分鐘料理)

NT.1380





蒜蓉粉絲蒸鳳尾蝦



避風塘軟殼蟹



蜜汁大鮮蝦



鼓汁鐵板大鮮蝦



風味香酥海鱸魚

7 鮮香誘人 特色名菜

FEATURED SPECIALTY

每份菜量
適合3-4人



松鼠魚

蟹類	每份	大份	蝦類	每份	大份
◎ 避風塘軟殼蟹	NT. 580	980	◎ 鳳梨愛蝦球	NT. 320	460
			每份7入/大份10入		
金沙香酥軟殼蟹	NT. 680	1080	金沙蝦球杏鮑菇	NT. 360	480
🌶️ 麻辣香酥軟殼蟹	NT. 680	1080	每份7入/大份10入		
			尖椒鮑菇炒蝦球	NT. 420	600
			每份7入/大份10入		
			◎ 蜜汁大鮮蝦	NT. 420	700
			每份6入/大份10入		
			避風塘鮮草蝦	NT. 480	800
			每份6入/10入		
			金沙大鮮蝦	NT. 540	900
			每份6入/大份10入		
			風味鮮草蝦	NT. 420	700
			每份6入/大份10入		
			鼓汁鐵板大鮮蝦	NT. 480	800
			每份6入/大份10入		
			◎ 蒜蓉粉絲蒸鳳尾蝦	NT. 510	850
			每份6入/大份10入		
鴛鴦蒸鮮活石斑/二斤	NT. 1180				
現撈·須提前一天預訂					
🌶️ 水煮魚 / 鼓汁 / 甘露樹子					



蟹黃芙蓉豆腐煲



尖椒鮑菇松阪豬



麻辣水煮牛肉



椒鹽松阪豬



蒜香豬小排

7 鮮香誘人 特色名菜

FEATURED SPECIALTY

每份菜量
適合3-4人

煲類

每份 大份

① 蟹黃芙蓉豆腐煲 NT. 320 / 420

蟹黃海鮮豆腐煲 NT. 480

麻婆燒豆腐煲 NT. 380

鼓汁鐵板豆腐 NT. 380

沙茶海鮮蝦球粉絲煲 NT. 480

① 花雕海鮮蝦球粉絲煲 NT. 560

牛肉類

每份 大份

廣式蔥爆牛肉 NT. 320 / 480

鼓椒燒牛肉 NT. 320 / 480

🌶️ ① 宮保鬼馬牛肉 NT. 360 / 520

🌶️ ① 麻辣水煮牛肉 NT. 480

豬肉類

每份 大份

糖醋咕咾肉 NT. 320 / 420

① 蒜香豬小排 NT. 380 / 520

① 椒鹽松阪豬 NT. 420 / 580

尖椒鮑菇炒松阪豬 NT. 460 / 620

8 FRESH VEGETABLES

每份菜量適合3-4人

新鮮翠綠
蔬食上桌

魚香樹子炒水蓮



野蕈菇上湯娃娃菜



腐乳高麗菜

- ⑧ 高麗菜/口味：腐乳、清炒、蒜香、樹子 NT.180 /份
- 水蓮/口味：腐乳、清炒、蒜香、樹子 NT.200 /份
- 娃娃菜/口味：上湯、清炒、蒜香 NT.220 /份
- ⑧ 櫻花蝦高麗菜 NT.230 /份
- 魚香樹子炒水蓮 NT.230 /份
- 雲耳時蔬炒時菇(可素食) NT.280 /份
- 薑黃金沙杏鮑菇 NT.320 /份
- ⑧ 野蕈菇上湯娃娃菜 NT.320 /份

港式點心 / 口味四選一

鮮蝦腐皮捲

NT.280 / 4入 NT.420 / 6入 NT.560 / 8入 NT.700 / 10入

西杏鮮蝦捲

NT.260 / 4入 NT.390 / 6入 NT.520 / 8入 NT.650 / 10入

蝦仁燒賣

NT.160 / 4入 NT.240 / 6入 NT.320 / 8入 NT.400 / 10入

紫米珍珠丸

NT.160 / 4入 NT.240 / 6入 NT.320 / 8入 NT.400 / 10入

海鮮蝦餅

NT.160 / 4入 NT.240 / 6入 NT.320 / 8入 NT.400 / 10入

飯麵主食

- ⑧ 特製板條 NT.90 /份
- ⑧ 特製年糕 NT.90 /份
- 讚岐烏龍麵 NT.90 /份
- 冬粉 NT.90 /份
- 白飯 NT.20 /碗

The best food
from the warmest heart.



9 美食的好夥伴

ATTENTIVE
MEALS



甜點

破酥包是雲南最知名的傳統小點，層層分明的包子皮與香濃餡料是其賣點。廚房有雞特別改良，麵皮不只紮實更酥口，一口咬下內餡便滿溢而出的飽滿流沙，兩種香氣四溢的口味，讓人回味無窮，成為廚房有雞的專屬甜點。

讚 手工流沙破酥包 / 口味二選一
綠豆花生、金沙芋頭

4顆	6顆	8顆	10顆
NT. 240	NT. 360	NT. 480	NT. 600

南瓜酥芋頭

4顆(各二)	6顆(各三)	8顆(各四)	10顆(各五)
NT. 120	NT. 180	NT. 240	NT. 300

10 HOT POT SIDE DISHES

讓鍋物更精彩
火鍋料單點

海鮮類

- 白鮮蝦 NT.200 / 6隻
- 特選黃金蛤 NT.200 / 250克
- 草蝦 NT.220 / 4隻
- 涮涮鮮蠔 NT.240 / 4顆
- 總匯海鮮拼盤
小卷、蛤蜊、白鮮蝦 NT.380 / 份
- 小卷 NT.200 / 100克

肉片類

- 特選梅花豬肉 NT.200 / 份
- 特選沙朗牛肉 NT.220 / 份
- 嚴選黑豚肉 NT.380 / 份
- 嚴選霜降牛肉 NT.480 / 份

蔬菜類

- 南瓜 NT.90 / 份
- 玉米 NT.90 / 份
- 芋頭 NT.90 / 份
- 絲瓜 NT.90 / 份
- 高麗菜 NT.90 / 份
- 青江菜 NT.90 / 份
- 娃娃菜 NT.120 / 份
- 綜合蔬菜盤 NT.280 / 份



鮮菇類

- 秀珍菇 NT.100 / 份
- 新鮮香菇 NT.100 / 份
- 杏鮑菇 NT.100 / 份
- 金針菇 NT.100 / 份
- 鴻喜菇/美白菇 NT.100 / 份
- 綜合時菇盤 NT.280 / 份

花雕雞佐香

- 香菜 NT.100 / 份
- 青椒 NT.100 / 份
- 芹菜 NT.100 / 份

火鍋料

- 手工魚冊 NT.90 / 份
- 手工燕餃 NT.90 / 份
- 手工魚餃 NT.90 / 份
- 手工蛋餃 NT.90 / 份
- 手工綜合鮮餃 NT.280 / 份
- 讚 手打花枝漿 NT.260 / 份
- 讚 手打蝦仁漿 NT.260 / 份
- 讚 松本藏蟹 NT.120 / 份
- 火鍋豆腐 NT.90 / 份
- 炸豆皮 NT.90 / 份
- 米血 NT.90 / 份
- 手工凍豆腐 NT.90 / 份
- 豆包 NT.90 / 份
- 花枝漁火 NT.90 / 份
- 綜合火鍋盤 NT.280 / 份



嚴選霜降牛肉

The Most Genuine
Traditional Delicious Food.

11 一個人的小確幸 商業午餐

ECONOMICAL LUNCH

供應時間11:00-13:30(星期一至星期五，假日、例假日恕不供應)

午餐限定餐點【花雕黃金雞煲仔飯】，同時品嚐鮮嫩多汁的雞肉，以及醬汁米飯，每一口都有不同層次；還有招牌花雕雞、豬骨煲等招牌鍋物，滿足你上班中的幸福。



花雕黃金雞煲仔飯

單點鍋類 NT.380/份
主食選一，附餐：白飯、飲料(杯)、綜合小火鍋盤、冰淇淋(自助)
花雕雞小火鍋三吃 | 豬骨煲小火鍋 | 素食火鍋

精緻千層白菜番茄蔬食鍋(素) 附前菜X2/甜點 NT.600/份

藥膳猴頭菇蔬食鍋(素) 附前菜X2/甜點 NT.600/份

單點煲仔類 NT.320/份

主食選一，附餐：例湯、飲料(杯)、冰淇淋(自助)

松阪豬煲仔飯 | 蔥爆牛煲仔飯 | 蒜香豬小排煲仔飯

花雕黃金雞煲仔飯 | 糖醋咕咾肉煲仔飯

糖醋鱸魚片煲仔飯



豬骨煲小火鍋

12 雙人同饗

DOUBLE SATISFICATION



滋補養生雞煲*孕婦不宜食用*
老母雞、昆布、蛤、干貝及中藥等
食材熬煮三小時的老火湯，上桌再
放入新鮮雞肉，嗆入花雕酒，獨特
而豐沛的層次口味。湯鮮肉嫩，好
補身更好好味。



Enriched meals
expend the happiness of feast.

正宗花雕雞 NT.1120/份
招牌花雕雞
/小份/加大 NT.520
綜合火鍋盤
特製板條
白飯2碗
私釀酸梅湯/瓶

澳門豬骨煲 NT.1020/份
澳門豬骨煲可免費加湯
一次，超過另計費
豬骨煲/加大 NT.500
綜合火鍋盤
白飯2碗
私釀酸梅湯/瓶

原味花雕砂鍋蝦 NT.1120/份
原味花雕砂鍋蝦
麻辣加價\$20
綜合火鍋盤
白飯2碗/換補差額換冬粉
私釀酸梅湯/瓶

滋補養生雞煲 NT.1320/份
孕婦不宜食用
老火湯/綜合火鍋盤
山雞肉盤
白飯2碗
私釀酸梅湯/瓶

廣式砂鍋粥底火鍋 NT.1060/份
粥底火鍋/小份
小海鮮盤
綜合火鍋盤
牛肉、豬肉任選1盤
私釀酸梅湯/瓶

13 歡聚時刻 極品全餐

GATHERINGFEAST

Ⓐ 好友小聚 NT.1780 /份 適合2-3人

鎮店招牌 / 任選一 可一鍋三吃

正宗花雕雞 / 小份 / 加大 NT.520

麻辣花雕雞 / 小份

副餐 / 海鮮、肉盤五選一

精選海鮮 / 黃金蛤、鮮蝦、小卷

精選肉盤 / 豬肉、牛肉

飲品 / 任選一

私釀酸梅湯(壺)、脆梅露(壺)、黃金油切綠茶(瓶)

日式玄米煎茶(瓶)、可爾必思(壺)

開味湯 / 任選一

特色沙白、絲瓜沙白

蔬菜 / 任選一

綜合蔬菜盤

綜合鮮菇盤

綜合火鍋盤

飯食 / 可補差額換其他麵類

白飯3碗

麵食 / 任選一

板條、烏龍麵、年糕、冬粉

Ⓑ 一家同享 NT.2380 /份 適合3-4人

鎮店招牌 / 任選一 可一鍋三吃

正宗花雕雞 / 小份 / 加大 NT.520

麻辣花雕雞 / 小份

海鮮 / 任選一

手打蝦仁漿、手打花枝漿、小卷、草蝦 4隻

肉盤 / 任選一

梅花豬肉、沙朗牛肉

飲品 / 任選一

私釀酸梅湯(壺)、脆梅露(壺)、黃金油切綠茶(瓶)

日式玄米煎茶(瓶)、可爾必思(壺)

經典鍋物 / 任選一

澳門豬骨煲 / 小份 / 加大 NT.500

海鮮總匯煲火鍋

蔬菜 / 任選一

綜合蔬菜盤

綜合鮮菇盤

綜合火鍋盤

飯食 / 可補差額換其他麵類

白飯4碗

麵食 / 任選一

板條、烏龍麵、年糕、冬粉

第三吃：如需雞高湯請告知服務人員

Ⓒ 兩對一起 NT.3280 /份 適合4-5人

鎮店招牌 / 任選一 可一鍋三吃

正宗花雕雞 / 大份

麻辣花雕雞 / 大份

特色名菜 / 任選二 (皆為小份)

蒜香豬小排、糖醋咕咾肉、廣式蔥爆牛肉、

糖醋鱸魚片、避風塘鱸魚片

青菜 / 任選一

椒絲腐乳高麗菜、樹子水蓮、蒜香高麗菜

飲品 / 任選一

私釀酸梅湯(壺)、脆梅露(壺)、黃金油切綠茶(瓶)

日式玄米煎茶(瓶)、可爾必思(壺)

開味湯 / 任選一

絲瓜沙白

特色鮮蝦

蔬菜 / 任選一

綜合蔬菜盤

綜合鮮菇盤

綜合火鍋盤

飯食 / 可補差額換其他麵類

白飯5碗

麵食 / 任選一

板條、烏龍麵、年糕、冬粉

甜品

南瓜酥芋頭

Ⓓ 聚餐同樂 NT.4280 /份 適合5-6人

鎮店招牌 / 任選一 可一鍋三吃

正宗花雕雞 / 大份

麻辣花雕雞 / 大份

經典鍋物 / 任選一

澳門豬骨煲 / 大份

海鮮總匯煲火鍋

特色名菜 / 任選一

椒鹽松板豬 / 大份、糖醋鱸魚片 / 大份

蜜汁大鮮蝦 / 6隻

青菜 / 任選一

雲耳時蔬炒時菇、野蕈菇上湯娃娃菜、

薑黃金沙杏鮑菇

飲品 / 任選一

私釀酸梅湯(壺)、脆梅露(壺)、黃金油切綠茶(瓶)

日式玄米煎茶(瓶)、可爾必思(壺)

開味湯 / 任選一

特色鮮蝦

絲瓜沙白

蔬菜 / 任選一

綜合蔬菜盤

綜合鮮菇盤

綜合火鍋盤

飯食 / 可補差額換其他麵類

白飯6碗

麵食 / 任選一

板條、烏龍麵、年糕、冬粉

甜品

南瓜酥芋頭

14 GORGEOUS
廚房有雞

BANQUET
花雕全席



15 GORGEOUS

廚房有雞

附綜合火鍋料/花雕雞高湯，可一鍋三吃，澳門豬骨煲可免費加湯一次，超過另計費。餐點不得更換菜色。

ⓔ 招牌一把罩 NT 6080/份 適合6-8人

鎮店招牌

正宗花雕雞/大份 / 可一鍋三吃
澳門豬骨煲/大份

開味湯

雪白菇特色沙白

特色名菜

蒜香豬小排/大份
糖醋鱸魚片/大份
金沙大鮮蝦/8隻
蟹黃芙蓉豆腐煲/大份

蔬菜

雲耳時蔬炒時菇/大份

火鍋盤

綜合火鍋料

飯食

白飯8碗

麵食

特製板條

甜點

南瓜酥芋頭各四顆

飲品/任選一

私釀酸梅湯(壺)、脆梅露(壺)



BANQUET

All the best,
served once.

花雕全席

ⓕ 老饕必點 NT 7480/份 適合8-10人

鎮店招牌

正宗花雕雞/大份 / 可一鍋三吃
澳門豬骨煲/大份

開味湯

蒜蓉絲瓜蒸沙白

特色名菜

椒鹽松阪豬肉/大份
鳳味香酥海鱸魚
花雕海鮮蝦球粉絲煲/10入
蟹黃海鮮豆腐煲
避風塘軟殼蟹/大份

蔬菜

野蕈菇上湯娃娃菜/大份

火鍋盤

綜合火鍋料

飯食

白飯10碗

麵食

特製板條

甜點

南瓜酥芋頭各五顆

飲品/任選一

私釀酸梅湯(壺)、脆梅露(壺)



16 BEVERAGE SELECTION

沁涼之味
茶水酒類

飲料

私釀酸梅湯 NT.120 / 瓶 NT.200 / 壺

延續廚房有雞對食材的堅持、嚴選烏梅、山楂、甘草等數十樣材料、結合桂花有寒、烏梅補陽肺元氣、山楂健胃、活血化瘀與甘草清熱解毒的獨家配方來調和、文火熬煮8小時、無防腐劑無人工香料嚴格把關、品出甘甜味也品出創辦人的真心味

特調脆梅露 NT.120 / 瓶 NT.200 / 壺

手工柚子冰茶 / 現泡 NT.180 / 瓶 / 冰

手工蜂蜜檸檬蘆薈 / 現泡 NT.180 / 瓶 / 冰

手工鮮桔蜜 / 現泡 NT.180 / 瓶 / 冰

日式無糖玄米煎茶 / 現泡 NT.180 / 瓶 / 冰或熱

日式黃金超油切綠茶 / 現泡 NT.180 / 瓶 / 冰或熱

可爾必思 NT.120 / 瓶 NT.200 / 壺

酒 / 未成年請勿飲酒，喝酒不喝開，開車不喝酒

海尼根 NT.120 / 瓶

金牌啤酒 NT.100 / 瓶

小百威 NT.70 / 瓶

紅酒 NT.600 / 請洽服務人員

花雕酒特調 NT.100 / 100cc

*not just cups of drink,
but the liquid of refreshness.*

17 EXQUISITE GIFTS

花雕有禮
精選伴手禮

花雕雞系列

正宗花雕雞 NT.680 / 小份 NT.1200 / 大份

需預訂，內含飯條，
冷藏真空包，宅配裝

花雕黃金雞腿 / 無骨雞腿肉 NT.180 / 一包裝 NT.850 / 五包裝

個人獨享調理冷凍真空包

澳門豬骨煲系列

澳門豬骨煲 NT.580 / 小份 NT.1080 / 大份

需預訂
冷凍真空包，宅配裝

澳門豬骨煲湯底 NT.180 / 一包裝 NT.850 / 五包裝

個人獨享調理冷凍真空包

精緻豚料理系列

椒鹽松阪豬 NT.420 / 小份 NT.580 / 大份

需預訂，冷凍真空包

蒜香豬小排 NT.380 / 小份 NT.520 / 大份

需預訂，冷凍真空包

破酥包禮盒 / 冷凍 NT.600 / 10入

獨家秘方辣椒醬 NT.220

本產品絕無添加防腐劑
及人工味精



THANK YOU