



粵菜餐廳 | 台南花雕雞 | 澳門豬骨煲

— SINCE 2006 —

Dining Information

用餐須知

為維護用餐品質，敬請貴賓留意以下說明：

- 低消規範
每位貴賓低消為NT\$300元。
- 用餐時間
用餐時間為100分鐘。
- 服務費說明
酌收10%清潔服務費。
- 飲食規範
為維護餐點風味與品質，
本店恕不提供外食，
自備酒水將酌收開瓶費 NT\$200／瓶（烈酒、紅酒、威士忌）。
- 寵物入內說明
寵物可入內，敬請置於寵物籃或推車中。
- 用餐環境
為維護舒適用餐氛圍，
本店全面禁止吸菸。
- 料理說明
本店餐點皆為 現點現做，
敬請耐心等待，感謝您的體諒。
- 推薦標示
菜單中之「讚」為 主廚推薦料理。

Ingredient Origin

本店嚴選食材來源說明：台灣雞・台灣豬・美國牛

*菜單圖片僅供參考，實際餐點以現場供應為準

CHICKEN KITCHEN

- 01 ——— INTRODUCTION
品牌信念
- 02 ——— SCRUMPTIOUS
匠心嚐鮮 | 例假日需預訂
- 03 ——— RECOMMENDATION
人氣推薦
- 04 ——— APPETIZER SOUP
開胃 開味湯
- 05 ——— HUA DIAO CHICKEN
鎮店招牌菜 正宗花雕雞
- 06 ——— MACANESE PORK BONE HOT POT
經典招牌菜 澳門豬骨煲
- 07 ——— FEATURED SPECIALTY
鮮香誘人 特色名菜
- 08 ——— FRESH VEGETABLES
新鮮翠綠 蔬菜上桌 / 飯麵主食
- 09 ——— ATTENTIVE MEALS
美食的好夥伴
港式點心 / 招牌甜點
- 10 ——— HOT POT SIDE DISHES
讓鍋物更精彩 火鍋料單點
- 11 ——— ECONOMICAL LUNCH
一個人的小確幸 商業午餐
- 12 ——— DOUBLE SATISFICATION
雙人同饗
- 13 ——— BEVERAGE SELECTION
沁涼之味 茶水酒類
- 14 ——— EXQUISITE GIFTS
花雕有禮 粵味帶著走

INTRODUCTION

品牌——信念



THE BEST FOOD
FROM THE WARMEST HEART.

20年的堅持+3個信念+3顆心意
成就1道最台南的花雕雞

粵菜經典料理 CANTONESE CLASSIC CUISINE

廚房有雞，走過 20 個年頭。
從一鍋花雕雞開始，
延伸出豬骨煲、粥底火鍋與老火湯底等暖心料理。

我們始終相信，
料理不只是味道，而是人與人之間的溫度。

三個信念，成就一鍋好料理

道地

傳承廣式古法，細火慢工，
只為呈現最純粹、獨一無二的風味。

堅持

嚴選新鮮食材，現點現做，
每一道料理，都是時間與耐心的累積。

用心

以給家人吃的標準料理每一餐，
珍視每一個細節，也珍惜每一次相聚。

三顆心·花雕雞的故事

家人·開心 | 烹飪·盡心 | 賓客·暖心

從家人餐桌出發，
走進台南人的日常，
成為溫暖人心的花雕雞滋味。

嚴選食材 × 獨家手法

全店料理堅持無添加味精
3斤重放山雞 × 6道工序 × 9種醬料，
成就廚房有雞，獨一無二的花雕雞。

01

麻辣花雕薑菇石斑烤魚



讚 麻辣花雕烤魚

| NT.1080·份

內含鱸魚(2斤) + 黃豆芽 + 凍豆腐 + 鮮豆包 + 火鍋豆腐

四川名菜重慶烤魚加入特調麻辣醬及經典花雕酒，鱸魚先醃漬、再醬燒、後悶煮多重烹調後呈現，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。

讚 麻辣花雕薑菇石斑烤魚

| NT.1380·份

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

四川名菜重慶烤魚加入特調麻辣醬及經典花雕酒，石斑魚先醃漬、再醬燒、後悶煮多重烹調後加入炸野薑菇呈現，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。

讚 花雕酸菜魚

| NT.1180·份

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

酸菜魚由鮮魚和酸菜製作而成，主要是將酸菜、辣椒、花椒、等炒出香氣，再加入魚骨高湯烹煮。酸菜魚口味湯酸味美、鱸魚鮮嫩、微辣而不膩，相當受到人們喜愛。

烤魚配菜

| NT.280·十一選三 | NT.100·單點

河粉/雲耳/炸野薑菇/黃豆芽/金針菇/青椒/鮮豆包/小黃瓜/馬鈴薯塊/油條/娃娃菜

烤魚特選肉品

| NT.200·加購價二選一

特選梅花豬肉/特選沙朗牛

03 RECOMMENDATION

人氣——推薦



招牌花雕雞	NT.680·份	NT.1200·大份
招牌澳門豬骨煲	NT.580·份	NT.1080·大份
🔪 麻辣花雕烤魚	NT.1080·份	
🔪 麻辣花雕蝦粉絲煲	NT.820·份	
滋補養生雞煲	NT.880·份	
帝王海鮮粥	NT.1380·份 (附海鮮總匯拼盤)	
蒜香豬小排	NT.380·份	NT.520·大份
椒鹽松阪豬	NT.420·份	NT.580·大份
松鼠魚	NT.580·份	

避風塘軟殼蟹	NT.580·份	NT.980·大份
絲瓜沙白	NT.380·份	
蟹黃芙蓉豆腐煲	NT.320·份	NT.420·大份
蜜汁大鮮蝦	NT.420·6隻	NT.700·10隻
蒜蓉粉絲蒸鳳尾蝦	NT.510·6隻	NT.850·10隻
糖醋鱸魚片	NT.360·份	NT.460·大份
避風塘鱸魚片	NT.380·份	NT.480·大份
腐皮鮮蝦卷 / 每份6入	NT.420·份	
椒絲腐乳高麗菜	NT.180·份	
手工流沙破酥包 / 每份6顆	NT.360·份	

APPETIZER SOUP

開胃——開味湯

滿盤鮮味、現煮現吃
一杓湯提味又開胃，鮮美清甜在舌尖蔓延

04



雪白菇蒸沙白 | NT.380·份

特選黃金蛤佐雪白菇甘脆質地、富含多醣體與纖維質，更蘊含維生素B群，甘甜鮮上桌。

讚 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、同時更勝蛤蜊的甘美湯頭，鮮與甜至最高境界！



特色鮮蝦 | NT.380·份

五分鐘快火逼出特選大白蝦的美味，肉質鮮嫩Q彈，每一口都有海的滋味。



讚 特色沙白 | NT.300·份

在地黃金蛤蜊入鍋，以米酒、胡椒粒為基底，鮮蔥、薑、蒜辛香點綴，蛤蜊現開現吃、彈牙鮮甜，是人氣必點。

絲瓜沙白 | NT.380·份

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



05 鎮店招牌菜 —— 正宗花雕雞

HUA DIAO CHICKEN



嚴選食材 × 繁複工序 獨門盛宴 · 暖心呈獻

自然農法放山雞

別名「霸王雞」只選養足92天、約3斤重的公雞，肉質少油、柔韌帶勁

嚴選梨山高麗菜

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道繁瑣工序(醃、拌、炒、收、加、酒) · 9種私房調料合一，
調製廚房有雞獨有的「花雕雞」

美味多層次 · 一鍋3吃

- 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火鍋食材，豐盛的花雕雞風味火鍋立即上桌，好暖心！

※沾醬完美絕配:花雕雞系列用辣椒醬+醬油+醋調配

※花雕系列每份適合2-3人、大份適合5-6人享用

※第三吃:如需雞高湯請告知服務人員

沾醬完美絕配：花雕系列用辣椒醬+醬油+醋調配

每份適合2-3人、大份適合5-6人享用

第三吃：如需雞高湯請告知服務人員

讀 正宗花雕雞/霸王跑山雞

| NT.680·份/2-3人 NT.1200·大份/5-6人

選用肉質彈牙的霸王跑山雞，佐以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放，為本店鎮店招牌料理。

(內附送板條、花雕雞高湯，可一鍋三吃，火鍋料需另加點)

HUA DIAO CHICKEN

讀 麻辣花雕雞/大辣/中辣/小辣

| NT.700·份/2-3人 NT.1220·大份/5-6人

以特調辣椒醬與辣椒段拌炒雞肉，文火慢煨入味，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層層堆疊，辣而不嗆、香而回甘，令人胃口大開，搭配白飯或板條，為嗜辣老饕的必點料理。

(內附送板條、花雕雞高湯，可一鍋三吃，火鍋料需另加點)

讀 花雕皇帝雞/去骨雞腿肉

| NT.1200·份/2-3人

選用霸王跑山雞去骨雞腿肉，佐以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，肉質飽滿厚實、彈牙多汁，入口後肉汁與醬香在口中交織共舞，令人回味無窮。

(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/帶骨雞腿肉

| NT.900·份/2-3人

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、青椒逼出花雕酒花雕酒悶煮後，快火鎖住雞肉柔嫩彈牙，最能嚐到霸王雞的原味。

(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)

原味花雕蝦粉絲煲

| NT.800·份/5-6人

大草蝦搭配秘製花雕醬快火拌炒起鍋後加入香菜、芹菜、青蔥、青椒逼出花雕酒，封存花雕酒香與海味鮮甜，蝦肉質Q而不老。激推加入麵類、菇類等一同烹煮。

(內附送冬粉一份)

讀 麻辣花雕蝦粉絲煲

| NT.820·份/5-6人

特調辣椒醬、辣椒段與新鮮草蝦共炒，起鍋後加入香菜、芹菜、青蔥、青椒逼出花雕酒以辣子辛香與花雕酒香提味，完美加成海鮮的甘美，令人大呼過癮的辣味。

(內附送冬粉一份)

花雕螃蟹鍋/季節限定

| NT.1200·份/5-6人

嚴選肥美時令秋蟹，起鍋後加入香菜、芹菜、青蔥、青椒逼出花雕酒以秘製花雕醬快火拌炒，鎖住甘甜肉質，香氣煨入蟹肉，濃郁酒香氣撲鼻而來。

(內附送冬粉一份)

讀 麻辣花雕螃蟹鍋/季節限定

| NT.1380·份/5-6人

肥美的時令秋蟹、鮮蝦、蛤蜊，快火拌炒四川名菜，先醃漬、再醬燒、後悶煮多重工序，品嚐完鮮香螃蟹，加入高湯搖身一變海味麻辣燙，風味一絕。

(內含螃蟹3隻+黃豆芽+凍豆腐+豆皮)

06 MACANESE PORK BONE HOT POT

4小時細火慢燉，每天新鮮現熬，不添加人工調味料，每一口都喝得到真功夫

美味四大秘訣

1 搗

戴上手套，用筷子將大骨中的骨髓搗碎。

2 倒

加入些許豬骨煲湯，再用筷子輕輕攪拌。

3 吸

等湯汁稍微冷卻，再用吸管享用新鮮骨髓湯汁。

4 吃

大口咬下彈嫩骨邊肉，滋味無窮。



讀 澳門豬骨煲 | NT.580·每份三支/2-3人 | NT.1080·每份六支/5-6人

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，再品嚐熬到肉嫩隨酥的大骨，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

單點一隻大骨190元，澳門豬骨煲可免費加湯一次，第二次酌收費用。

讀 滋補養身雞煲 *孕婦不宜食用* | NT.880·份/2-3人

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，滷入花雕酒，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、約600克霸王雞、高麗菜一份，耗時約三十分鐘料理)

海鮮總匯煲 | NT.1080·份/5-6人

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)

順德粥底火鍋 | NT.280·份/3-4人 | NT.420·大份/5-6人

粥底火鍋發源於順德，以長時間熬製形成亦湯亦粥的口感，可加入肉片與蔬菜一同烹煮。以白米、雞高湯熬煮三小時程細膩的粥底，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、蛤蜊、等鍋物食材，全面滿足您的味蕾。

(火鍋食材另外加點)

讀 帝王海鮮粥/附海鮮總匯拼盤 | NT.1380·份/5-6人

匯聚海鮮精華，肉片、大草蝦、生蠔、黃金蛤、小卷、鮮蝦、鮮菇蔬菜等極鮮海洋食材，涮食材同時熬粥，以粥底慢煮細醃再灑上芫荽提香，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，耗時約三十分鐘料理)

帝王海鮮粥▶



07 FEATURED SPECIALTY

鮮香誘人 特色名菜

每份適合2-3人·大份適合5-6人



松鼠魚

海鮮類

讀 避風塘軟殼蟹	NT.580·6塊	NT.980·10塊
金沙香酥軟殼蟹	NT.680·6塊	NT.1080·10塊
麻辣香酥軟殼蟹	NT.680·6塊	NT.1080·10塊
讀 糖醋鱸魚片	NT.360·份	NT.460·大份
避風塘鱸魚片	NT.380·份	NT.480·大份
讀 麻香水煮魚片	NT.580·份	
讀 松鼠魚/約600克	NT.580·份	
鳳味香酥海鱸魚/約1000克	NT.780·份	
蒸石斑魚	NT.1180·份	水煮魚(辣)、鼓汁、甘露樹子/口味選一
/約1000克/現撈·須前一天預訂		

讀 鳳梨愛蝦球	NT.320·7入	NT.460·10入
金沙蝦球杏鮑菇	NT.360·7入	NT.480·10入
櫛瓜時菇蝦球	NT.420·7入	NT.600·10入
蜜汁大鮮蝦	NT.420·6入	NT.700·10入
讀 避風塘鮮草蝦	NT.480·6入	NT.800·10入
金沙大鮮蝦	NT.540·6入	NT.900·10入
風味鮮草蝦	NT.420·6入	NT.700·10入
鼓汁鐵板大鮮蝦	NT.480·6入	NT.800·10入
讀 蒜蓉粉絲蒸鳳尾蝦	NT.510·6入	NT.850·10入
讀 蟹黃芙蓉豆腐煲	NT.320·份	NT.420·大份
蟹黃海鮮豆腐煲	NT.480·份	
海鮮蝦球豆腐煲	NT.480·份	
讀 麻婆燒豆腐煲/辣	NT.380·份	
沙茶海鮮蝦球粉絲煲	NT.480·大份	
讀 花雕海鮮蝦球粉絲煲	NT.560·大份	



鼓汁鐵板大鮮蝦



蒜蓉粉絲蒸鳳尾蝦



避風塘軟殼蟹

CANTONESE
CLASSIC CUISINE



每份適合2-3人·大份適合5-6人

肉品類

讚 廣式蔥爆牛肉	NT.320·份	NT.480·大份
鼓椒燒牛肉	NT.320·份	NT.480·大份
NEW 宮保鬼馬牛肉	NT.360·份	NT.520·大份
讚 麻香水煮牛肉	NT.480·份	
NEW 花椒香根牛肉	NT.380·份	
NEW 梅汁糖醋排骨	NT.380·份	
糖醋咕咾肉	NT.320·份	NT.420·大份
讚 蒜香豬小排	NT.380·份	NT.520·大份
讚 椒鹽松阪豬	NT.420·份	NT.580·大份
NEW 櫛瓜時菇炒松阪豬	NT.480·份	NT.680·大份
讚 椒麻口水雞	NT.380·份	

椒鹽松阪豬

蒜香豬小排

麻辣水煮牛肉



08 新鮮翠綠 蔬菜上桌

每份菜量
適合2-3人

FRESH VEGETABLES

THE BEST FOOD
FROM THE WARMEST HEART.



腐乳高麗菜



魚香樹子炒水蓮



野蕈菇上湯娃娃菜

- 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
- 櫻花蝦高麗菜 | NT.230·份
- 魚香樹子炒水蓮 | NT.230·份
- 薑黃金沙杏鮑菇 | NT.320·份
- 野蕈菇上湯娃娃菜 | NT.320·份
- NEW 雲耳櫛瓜炒時菇 | NT.360·份
- 松露菌菇扒時蔬 | NT.380·份

飯麵主食

- 特製板條/需與鍋物共煮後食用，非單吃 | NT.90·份
- 特製年糕/需與鍋物共煮後食用，非單吃 | NT.90·份
- 讚岐烏龍麵/需與鍋物共煮後食用，非單吃 | NT.90·份
- 冬粉/需與鍋物共煮後食用，非單吃 | NT.90·份
- 河粉/需與鍋物共煮後食用，非單吃 | NT.90·份
- 白飯 | NT.20·碗

09 美食的好夥伴

港式點心/招牌甜點

ATTENTIVE MEALS



港式點心

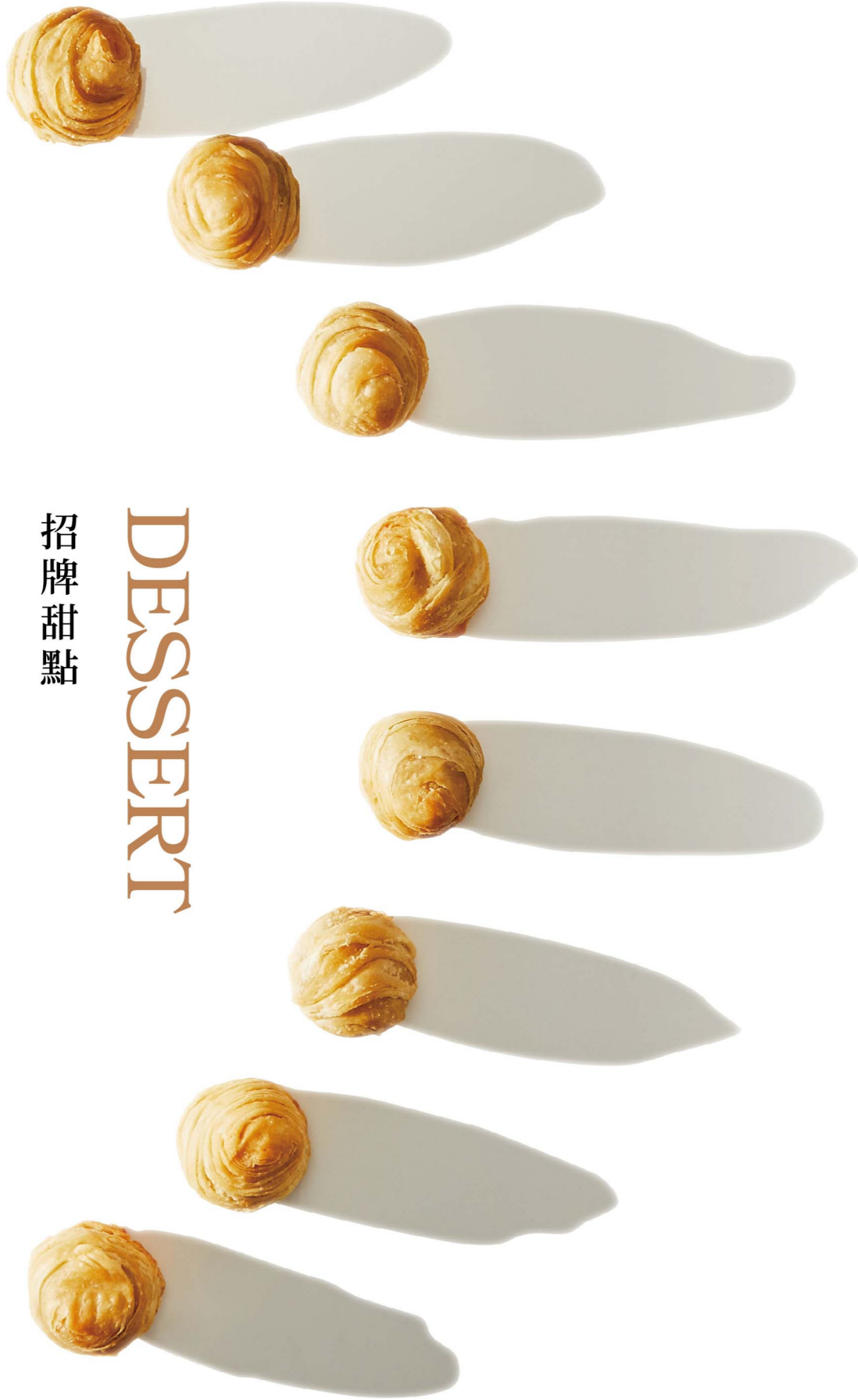
- 讚 腐皮鮮蝦捲 | NT.280·4入 | NT.420·6入 | NT.560·8入 | NT.700·10入
- 西杏鮮蝦捲 | NT.260·4入 | NT.390·6入 | NT.520·8入 | NT.650·10入
- 讚 魚子蝦仁燒賣 | NT.160·4入 | NT.240·6入 | NT.320·8入 | NT.400·10入
- 紫米珍珠丸 | NT.160·4入 | NT.240·6入 | NT.320·8入 | NT.400·10入
- NEW 蠔油叉燒包 | NT.200·4入 | NT.300·6入 | NT.400·8入 | NT.500·10入
- 港式海鮮蝦餅 | NT.200·4入 | NT.300·6入 | NT.400·8入 | NT.500·10入
- NEW 素 荷香糯米捲 | NT.240·4入 | NT.360·6入 | NT.480·8入 | NT.600·10入
- NEW 梅汁蒸排骨 | NT.320·300克/份



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。

招牌甜點

DESSERT



讚 金沙芋頭流沙破酥包 | NT.240·4顆 | NT.360·6顆
| NT.480·8顆 | NT.600·10顆

綠豆花生流沙破酥包 | NT.240·4顆 | NT.360·6顆
| NT.480·8顆 | NT.600·10顆

NEW 奶黃流沙包 | NT.180·4顆 | NT.270·6顆
| NT.360·8顆 | NT.450·10顆

NEW 香濃芋頭西米露 | NT.240·4碗 | NT.360·6碗
| NT.480·8碗 | NT.600·10碗

NEW 豆沙芝麻球 | NT.180·4顆 | NT.270·6顆
| NT.360·8顆 | NT.450·10顆

南瓜酥芋頭 | NT.120·4顆(各二) | NT.180·6顆(各三)
| NT.240·8顆(各四) | NT.300·10顆(各五)

10 HOT POT SIDE DISHES

讓鍋物更精彩 火鍋料單點

海鮮

藍鑽白蝦	NT.200·6隻
蛤蜊	NT.200·250g
小卷	NT.200·100g
海洋草蝦	NT.220·4隻
生蠔	NT.240·4入
總匯海鮮拼盤	NT.380·小卷、蛤蜊、白鮮蝦

蔬菜

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



THE MOST GENUINE
TRADITIONAL DELICIOUS FOOD.

肉片

特選梅花豬肉	NT.200
特選沙朗牛肉	NT.220

鮮菇

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

花雕雞佐香

香菜	NT.100
青椒	NT.100
芹菜	NT.100
蔥段	NT.100

火鍋料

讚 手工魚冊	NT.90
手工燕餃	NT.90
手工魚餃	NT.90
手工蛋餃	NT.90
手工綜合鮮餃	NT.270
讚 手打花枝漿	NT.260
手打蝦仁漿	NT.260
松本藏蟹	NT.120
火鍋豆腐	NT.90
炸豆皮	NT.90
米血	NT.90
手工凍豆腐	NT.90
豆包	NT.90
花枝漁火	NT.90
綜合火鍋盤	NT.280

11

一個人的小確幸 —— 商業午餐

ECONOMICAL LUNCH

供應時間 平日11:00-13:30
(假日、例假日恕不供應)

單點鍋類

讚 花雕雞小火鍋 | NT.420·份

讚 豬骨煲小火鍋 | NT.400·份

NEW 海鮮芋頭小火鍋 | NT.400·份

蔬食素食小火鍋／素食 | NT.380·份

精緻千層白菜番茄蔬食鍋／素食 | NT.660·份

藥膳猴頭菇蔬食鍋／素食 | NT.660·份

附餐

· 酸甜果香冰沙、黃金泡菜、綜合火鍋盤、白飯

· 飲品 (選1)

私釀酸梅湯 (冰)

脆梅露 (冰)

黃金油切綠茶 (冰／熱)

· 甜品 (選1)

豆沙芝麻球

南瓜子紅豆酥

奶黃流沙包

THE BEST FOOD
FROM THE WARMEST HEART.



豬骨煲小火鍋

花雕黃金雞煲仔飯



單點煲仔類

讚 松阪豬煲仔飯 | NT.360·份

蔥爆牛煲仔飯 | NT.360·份

蒜香豬小排煲仔飯 | NT.360·份

讚 花雕黃金雞煲仔飯 | NT.360·份

糖醋咕咾肉煲仔飯 | NT.320·份

糖醋鱸魚片煲仔飯 | NT.320·份

港點素食套餐／素食 | NT.660·份

附餐

· 酸甜果香冰沙、黃金泡菜

· 飲品 (選1)

私釀酸梅湯 (冰)

脆梅露 (冰)

黃金油切綠茶 (冰／熱)

· 甜品 (選1)

豆沙芝麻球

南瓜子紅豆酥

奶黃流沙包

12 DOUBLE SATISFICATION

雙人同饗

讚 招牌花雕雞

| NT.1180 · 小份

附餐

酸甜果香冰沙、黃金泡菜、綜合火鍋盤、白飯
飲品 (選二) 私釀酸梅湯 (冰)、脆梅露 (冰)、黃金油切綠茶 (冰/熱)
甜品 (選二) 豆沙芝麻球、南瓜子紅豆酥、奶黃流沙包

讚 招牌澳門豬骨煲

| NT.1080 · 小份

附餐

酸甜果香冰沙、黃金泡菜、綜合火鍋盤、白飯
飲品 (選二) 私釀酸梅湯 (冰)、脆梅露 (冰)、黃金油切綠茶 (冰/熱)
甜品 (選二) 豆沙芝麻球、南瓜子紅豆酥、奶黃流沙包

原味花雕蝦

| NT.1180 · 小份

附餐

酸甜果香冰沙、黃金泡菜、綜合火鍋盤、白飯、冬粉
飲品 (選二) 私釀酸梅湯 (冰)、脆梅露 (冰)、黃金油切綠茶 (冰/熱)
甜品 (選二) 豆沙芝麻球、南瓜子紅豆酥、奶黃流沙包

讚 滋補養生雞煲 / 老火湯山、雞肉盤 *孕婦不宜食用* | NT.1320 · 份

附餐

酸甜果香冰沙、黃金泡菜、綜合火鍋盤、白飯
飲品 (選二) 私釀酸梅湯 (冰)、脆梅露 (冰)、黃金油切綠茶 (冰/熱)
甜品 (選二) 豆沙芝麻球、南瓜子紅豆酥、奶黃流沙包

廣式粥底火鍋 / 粥底火鍋、海鮮盤、梅花豬肉片 | NT.1120 · 小份

附餐

酸甜果香冰沙、黃金泡菜、綜合火鍋盤
飲品 (選二) 私釀酸梅湯 (冰)、脆梅露 (冰)、黃金油切綠茶 (冰/熱)
甜品 (選二) 豆沙芝麻球、南瓜子紅豆酥、奶黃流沙包



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，湯鮮肉嫩好補身。

13 BEVERAGE 沁涼之味

SELECTION 茶水酒類

NOT JUST CUPS OF DRINK
BUT THE LIQUID OF REFRESHNESS.

飲料

私釀酸梅湯 | NT.120·瓶 NT.200·壺

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、活血化痰與甘草清熱解毒的獨家配方來調和、文火熬煮、無防腐劑無人工香料嚴格把關、品出甘甜美味也品出創辦人的真心味

特調脆梅露 | NT.120·瓶 NT.200·壺

現泡手工柚子冰茶 | NT.180·瓶

現泡手工蜂蜜檸檬蘆薈 | NT.180·壺

蘋果西打 / 1250cc | NT.100·瓶

可口可樂 / 1250cc | NT.100·瓶

現泡日式黃金油切綠茶 | NT.180·壺 冷 / 熱

現泡日式玄米煎茶 | NT.180·壺 冷 / 熱

魚池鄉紅茶 | NT.180·壺 冷 / 熱

可爾必思 | NT.120·瓶 NT.200·壺

酒 / 未成年請勿飲酒，喝酒不開車，開車不喝酒

大海尼根 | NT.120·瓶

金牌啤酒 | NT.100·瓶

小百威 | NT.70·瓶

紅酒 / 請洽服務人員 | NT.600·瓶

花雕酒特調 / 100cc | NT.100·杯



14 EXQUISITE GIFTS

花雕有禮 —— 粵味帶著走

加熱即食，美味輕鬆上桌

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.180·1包裝 | NT.850·5包裝 / 優惠組

個人獨享調理冷凍真空包

澳門豬骨煲 | NT.580·小份 | NT.1080·大份

需預訂，冷藏真空包，宅配裝

澳門豬骨煲湯底 | NT.180·1包裝 | NT.850·5包裝 / 優惠組

個人獨享調理冷凍真空包

花雕招牌雙鍋 / 正宗花雕雞、澳門豬骨煲 | NT.1800·小份 / 優惠組

需預訂，花雕雞小份 / 澳門豬骨煲小份 / 花雕醉蝦冷藏，真空包，宅配裝

鮮蝦腐皮捲 | NT.700·10入

冷凍

蠔油叉燒包 | NT.500·10入

冷凍

紫米珍珠丸 | NT.400·10入

冷凍

手工流沙破酥包 | NT.600·10入

必點招牌甜點

獨家秘方辣椒醬 | NT.220·罐

本產品絕無添加防腐劑及人工味精



THANK YOU