

價格皆以新台幣計算，需另加10%服務費
茶資每位NT$90 (滿12歲以上)
自備酒水服務費：葡萄酒每瓶NT$500元；烈酒每瓶NT$1,000元
若是您對某種食物會過敏不適或有其他需求，請告知現場服務人員協助您。

All prices are in TWD and subject to 10% service charge.
Tea fee NT$90 per person (over 12 years old) .
Corkage - Wine : NT$500/per bottle; Spirits : NT$1,000/per bottle.
Please let one of our talent know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerances.

すべての価格は台湾ドルで、10% のサービス料がかかります。
お茶代はお一人様NT$90（12歳以上）。
持ち込み - ワイン：NT$500/ボトルあたり。スピリッツ：1本あたりNT$1,000。
特別な食事制限、食物アレルギー、または食物不耐症がある場合は、弊社のスタッフにお知らせください。

柒号洋楼 MANSION 7 Authentic Shanghai Cuisine

柒号洋楼 MANSION 7 Authentic Shanghai Cuisine

台北漢普頓酒店 柒號洋樓 2026_27 春酒尾牙桌菜菜單

江南山水五品集	江南山水六品集	洋樓御品七小福
西芹海蜇絲/蔥泥油雞腿	西芹海蜇絲/蔥泥油雞腿	檸檬酸香牛/油爆蝦
檸檬酸香牛/松露醬素鵝	檸檬酸香牛/翡翠椒鑲肉	翡翠椒鑲肉/紹興醉雞
/韭黃炒鱔糊	油爆蝦/韭黃炒鱔糊	紅油筒筍/羊肚半天筍
碧綠蟹粉白蝦仁	XO 醬彩椒鮮蝦球	/韭黃炒鱔糊
秋旬青蟹粉絲煲	醬爆沙公佐年糕	碧綠乾燒大草蝦
江蘇無錫醬排骨	蘇式祕製東坡肉	雞汁芙蓉活沙公
江南蝦仁燒賣蒸	江南小點映雙輝	金銀蒜蓉鮮鮑魚
鮮露蔥油龍虎斑	(蝦仁燒賣/小湯包)	自製青醬羊肩排
繽紛五彩養身蔬	紅油剁椒龍虎班	客家酸菜東星斑
剝皮辣椒全雞湯	雞汁翡翠娃娃菜	松露蘆筍山藥果
黃金手工芝麻球	火炯花膠燉雞湯	鮑魚花膠鮮雞湯
寶島季節鮮水果	手工奶皇流沙包	手工奶皇流沙包
	寶島季節鮮水果	寶島鮮水果拼盤
桌菜價格 NT$16,800+10%	桌菜價格 NT$19,800+10%	桌菜價格 NT$22,800+10%
每桌十位/超過需加價	每桌十位/超過需加價	每桌十位/超過需加價
加人加價:每位 NT$1,680+10%	加人加價:每位 NT$1,980+10%	加人加價:每位 NT$2,280+10%

營業時間:午餐 11:30-14:30(最後點餐 13:30);晚餐 17:30-21:30(最後點餐 20:30)

消費事項: 1.自備酒水服務費收取方式:紅/白酒每瓶 NT$500/;烈酒每瓶 NT$1,000)

2.宴會超過 14:30/21:30,另加收費用每小時 NT$4,000

免費停車:於本飯店停車，皆可以折抵 4 小時的停車時數。

訂席專線:(02)2506-6688

台北漢普頓酒店 10491 台北市中山區建國北路二段 7 號 T：+886-2-25069696 F : +886-2-25060303
Hamp court Palace | No. 7, Sec. 2, Jianguo N. Rd., Zhongshan Dist., Taipei City 10491, Taiwan

漆号洋楼

MANSION 7

Authentic Shanghai Cuisine

季節商業午餐

江南三色掰

避風塘草蝦 / 清蒸活鮑魚

蔥開乾拌麵

上海小籠包

季節炒時蔬

蛤蜊雞湯盅

寶島鮮水果

優惠價 NT$ 1,180 +10%服務費

原價 NT$ 1,380 +10%服務費

漆号洋樓

MANSION 7

Authentic Shanghai Cuisine

主廚私房料理

香酥芋泥鴨 （每日限量3份）

Crispy Duck with Taro Paste (Limited to 3 servings per day)

サクサク揚げ鴨のタロイモ餡 (1日限定3食)

NT$ 880

秋冬季主廚精選推薦

熟醉蟹（沙母）（五天前預定）

Cooked Red Crab Marinated in Yellow Wine and Kaoliang Liquor (Required by 5 days)

蒸し紅ガニの黄酒・高粱酒漬け (5日前要予約)

NT$ 時價

功夫醬燒午仔魚

Threadfin with Soybean Sauce

黄豆醤の午仔魚

NT$ 920

川味乾鍋雞

Sichuan-Style Dry Pot Chicken

四川風味の乾鍋チキン

NT$ 580

洋樓海鮮豆腐煲

Assorted Tofu and Seafood in Clay Pot

具だくさん豆腐と海鮮の土鍋仕立て

NT$ 520

鍋吧米香酥魚

Crispy John Dory with Crispy Rice

おこげとマトウダイの香ばし揚げ

NT$ 520

冬瓜蛤蜊湯

Winter Melon and Clam Soup

冬瓜とアサリのスープ

NT$420

冰梅紫山藥

Chilled Purple Yam with Plum Sauce

梅ソースの冷製紫山芋

NT$ 320

冷盤

Appetizer

前菜



蔥泥油雞

Chicken with Scallion Sauce

葱ソースの油鶏

漆号洋楼

MANSION 7

Authentic Shanghai Cuisine

冷盤 Appetizer 前菜

三拼 / 雙拼 （上述五款皆可做拼盤）

Three-Piece Combo / Two-Piece Combo

三種盛り合わせ / 二種盛り合わせ

（三拼）NT$ 580

（雙拼）NT$ 480

西湖脆鱔

Sugar Coated Deep-fried Eel

シュガーコーティング タウナギの唐揚げ

NT$ 520

麻辣牛肚腱

Marinated Spicy Beef Roll Slice

ミノ と ミスジ ミックス山椒の辛

NT$ 460

蔥泥油雞

Chicken with Scallion Sauce

葱ソースの油鶏

NT$ 420

時蔬拌蜇皮

Seasonal Vegetables with Jellyfish Skin

季節野菜とゼリー魚皮の和え物

NT$ 420

杭州松露素鵝

Marinated Vegetable Bean Curd Roll

杭州風キノコの燻製湯葉巻き

NT$ 320

冷盤

Appetizer

前菜（本區不適用拼盤）



油爆蝦
Deep-fried Shrimp
エビの油揚げ

漆号洋楼

MANSION 7

Authentic Shanghai Cuisine

冷盤 Appetizer 前菜

（本區不適用拼盤）

麻辣牛舌
Spicy and Numbing Beef Tongue
麻辣牛タン
NT$ 580

上海醉雞
Shanghai Drunken Chicken
上海の醉鶏
NT$ 520

油爆蝦
Deep-fried Shrimp
エビの油揚げ
NT$ 420

涼拌羊肚絲檳榔花
Chilled Sliced Lamb Tripe with Betel Nut Blossom Salad
冷製ラムハチノスとビンロウの花の和え物
NT$ 380

冰梅紫山藥
Chilled Purple Yam with Plum Sauce
梅ソースの冷製紫山芋
NT$ 320


臭豆腐蝦鬆
Stinky Tofu with Shrimp Floss
臭豆腐とエビのふわふわ

漆号洋樓

MANSION 7

Authentic Shanghai Cuisine

河鮮 / 海鮮料理 River fresh & Seafood 新鮮な魚介類

（餐點皆為現點現做，需等待約40分鐘）

功夫醬燒午仔魚 — NT$ 920
Threadfin with Soybean Sauce
黄豆醤の午仔魚

雪菜鮮筍虎斑片 — NT$ 880
Sliced grouper with potherb mustard & bamboo shoot
カマスとカブの葉と竹の子の薄切り

避風塘大草蝦（四尾） — NT$ 880
Stir-fried Prawn with Garlic Crump
ウシエビのニンニクとチリ炒め

金銀蒜蒸海蝦（四尾） — NT$ 880
Steamed Shrimp with Garlic
ガーリック蒸しエビ

清炒 / 蟹粉 / 龍井 / 白刺蝦仁 — NT$ 680
Stir-fried / Crab Roe / Longjing / with Shrimp
シンプルな炒め / カニの肉 / ロンジン茶風味　ホワイトシュリンプ

臭豆腐蝦鬆 — NT$ 680
Stinky Tofu with Shrimp Floss
臭豆腐とエビのふわふわ

鍋吧米香酥魚 — NT$ 520
Crispy John Dory with Crispy Rice
おこげとマトウダイの香ばし揚げ

河鮮 海鮮

River fresh & Seafood

新鮮な魚介類



響油爆鱔糊

Stir-fried Eel with Leek

音まで美味しいタウナギ炒め

漆号洋楼

MANSION 7

Authentic Shanghai Cuisine

河鮮 / 海鮮料理 River fresh & Seafood 新鮮な魚介類

（餐點皆為現點現做，需等待約40分鐘）

蔥燒海參
Braised Sea cucumber with scallion
ねぎ焼きの海参
NT$ 680

響油爆鱔糊
Stir-fried Eel with Leek
音まで美味しいタウナギ炒め
NT$ 680

蹄筋燒海參
Fried Tendon and Sea Cucumber
腱とナマコのしょうゆ煮込
NT$ 580

海鮮絲瓜煲
Clay Pot Seafood with Luffa
海鮮とヘチマの土鍋煮込み
NT$ 520

清蒸或蒜蓉蒸 活鮮鮑/粒
Steamed Live Abalone – Plain or with Garlic (per piece)
活鮑の蒸し料理（プレーンまたはガーリック風味・1 個）
NT$ 300



波士頓龍蝦(三天前預定)

Boston Lobster (Required by 3 days)

ボストンロブスター (3日前要予約)

漆号洋樓

MANSION 7

Authentic Shanghai Cuisine

河鮮 / 海鮮料理 River fresh & Seafood 新鮮な魚介類

（餐點皆為現點現做，需等待約40分鐘）

沙公、沙母（五天前預定）

Giant Crab、Mud Crab、Red Crab (Required by 5 days)

ワタリガニ、赤いカニ (5日前要予約)

（沙公）NT$ 時價

（沙母）NT$ 時價

作法：清蒸、上湯芙蓉燴、醬爆手糕、避風塘、椒鹽

鮮撈活魚 龍虎斑、筍殼魚（三天前預定）

Live Fish、Grouper、Marble (Required by 3 days)

旬の魚,アカマダラハタ,マーブルゴビー(川ハゼ)(3日前要予約)

NT$ 時價

活魚特色作法：清蒸 / 古譚酸菜 / 剁椒

Steamed and Scallion Oil / Pickled Vegetables / Pickled Chili

中華蒸しねぎ油ソース / 酸菜 / 辣椒ペースト

波士頓龍蝦（三天前預定）

Boston Lobster (Required by 3 days)

ボストンロブスター (3日前要予約)

NT$ 時價

澳洲水姑娘龍蝦（三天前預定）

Australian Freshwater Lobster (Required by 3 days)

オーストラリアの淡水ロブスター (3日前要予約)

NT$ 時價

龍蝦特色作法：清蒸 / 金沙 / 避風塘

Steamed and Scallion Oil / Salted Egg / Garlic Crump

中華蒸しねぎ油ソース / ソルティーエッグ / ニンニクとトウガラシ炒め

肉料理

Meat

肉料理



洋樓秘製東坡肉（每日限量六份）（4人份）

DongPo Pork (For 4 people)

トンポーロウ (4人前)

漆号洋楼

MANSION 7

Authentic Shanghai Cuisine

豬肉類料理 Meat 豚肉料理

洋樓秘製東坡肉附4片荷葉夾(每日限量六份)
DongPo Pork with 4 Steamed Lotus Leaf Buns (Limited to 6 servings per day)
トンポーロウ 蓮の葉蒸しパン4枚付き (1日限定6食)
NT$ 920

柚香無錫排骨
Wuxi-Style Pork Ribs with Pomelo
ザボン香る無錫風スペアリブ
NT$ 680

香蔥芋頭紅燒肉
Braised Pork Belly with Taro and Scallion in Dark Sauce
香葱とタロイモの赤焼き豚バラ肉
NT$ 580

蟹粉獅子頭(三顆)
Crab Meat Stew with Meatballs and Vegetables (3 pieces)
蟹肉と肉団子と野菜の煮込み (三つ入り)
NT$ 580

紅燒獅子頭(三顆)
Braised Pork Ball with Soy Sauce(3 pieces)
肉団子と野菜の醤油煮 (三つ入り)
NT$ 540

銀芽炒龍筋
Stir-fried Pork Cheek Tendon with Bean Sprouts
豚ほほ肉の筋と銀芽の炒め物
NT$ 520

香根肉絲(豬/牛)
Fragrant Pork Shredded (Pork/Beef)
ベチバー細切りポーク (豚/牛)
NT$ 380



脆皮雞（三天前預定）
Crispy Chicken (Required by 3 days)
クリスピーローストチキン (3日前要予約)

漆号洋楼

MANSION 7

Authentic Shanghai Cuisine

雞肉、鴨肉、牛肉、羊肉類料理 Meat 肉料理

脆皮雞 附蔥泥醬、椒鹽粉、剁椒醬(三天前預定)

Crispy Chicken (Required by 3 days)
Served with: Scallion Paste, Pepper Salt, Chopped Chili Sauce
クリスピーローストチキン (3日前要予約)
添付:ネギペースト、ペッパーソルト、刻んだ唐辛子ソ

(全雞) NT$ 1,380

砂鍋花雕雞

Stir-fried Chicken with Hua-diao Wine in Clay Pot
老酒煮込鶏肉土鍋スープ

NT$ 580

梅嶺醬子雞

Chicken with Meiling Plum Sauce
梅嶺梅ソースの鶏料理

NT$ 480

京蔥扒鴨 (三天前預定)

Braised duck with scallion (Required by 3 days)
ねぎ焼き鴨肉ン (3日前要予約)

(半隻) NT$ 860
(整隻) NT$ 1,680

宮保骰子牛

Kung Pao Diced Beef
宮保ダイスビーフ

NT$ 780

紅燒牛腩煲

Stewed Beef Brisket
牛バラ肉の醤油煮込み

NT$ 680

銀芽牛肉絲

Stir-fried Shredded Beef with Bean Sprouts
牛肉と銀芽の細切り炒め

NT$ 380

孜然四季羊排(四支)

Cumin Lamb Chops (4 Pieces)
クミン羊のラック (四本)

NT$ 680

煲湯

Soup

スープ



砂鍋醃篤鮮

Double-boiled Salted Pork with Bamboo

湯葉と塩漬け豚肉のスープ

漆号洋楼

MANSION 7

Authentic Shanghai Cuisine

煲湯料理 Soup スープ

金華火炯白菜花膠雞湯（三天前預定）
Chicken Soup with Vegetable.Fish Maw and Ham (Required by 3 days)
金華ハム,はくさい, 魚の浮き袋 の煮る雞 (3日前要予約)
NT$ 3,200

上海老鴨湯（三天前預定）
Double-boiled Duck Soup (Required by 3 days)
鴨入りスープ (3日前要予約)
NT$ 2,800

辣椒鮮菇燉全雞（三天前預定）
Chicken stewed with peeled chili peppers and fresh mushrooms (Required by 3 days)
皮を剥いた唐辛子としいたけの全鶏煮込み (3日前要予約)
NT$ 1,680

砂鍋醃篤鮮
Double-boiled Salted Pork with Bamboo
湯葉と塩漬け豚肉のスープ
NT$ 880

冬瓜蛤蜊湯
Winter Melon and Clam Soup
冬瓜とアサリのスープ
NT$ 420

蛤蜊竹笙雞盅（位）
Chicken Soup with Clams and Bamboo Fungus (Individual Portion)
蛤蜊とキヌガサタケの鶏スープ（1人前）
NT$ 380

牛肉牛筋湯（位）
Beef and Beef Tendon Soup (Individual Portion)
牛肉と牛すじのスープ（1人前）
NT$ 380

蔬菜 豆腐

Vegetables & Tofu

野菜と豆腐



老皮嫩肉

Braised Tofu

揚げ出したまご豆腐

漆号洋樓

MANSION 7

Authentic Shanghai Cuisine

蔬菜、豆腐　Vegetables & Tofu 野菜と豆腐

蟹粉燒豆腐 — NT$ 580
Braised Tofu with Crab Roe
蟹味噌と豆腐の煮込

洋樓海鮮豆腐煲 — NT$ 520
Assorted Tofu and Seafood in Clay Pot
具だくさん豆腐と海鮮の土鍋仕立て

老皮嫩肉 — NT$ 360
Braised Tofu
揚げ出したまご豆腐

松露山藥薑筍腰果 — NT$ 620
Truffle Stir-fried Yam, Asparagus, and Cashews
トリュフと山芋、アスパラガス、カシューナッツ

上湯瑤柱娃娃菜 — NT$ 420
Braised Chinese Baby Cabbage with Chicken Oil
娃々菜、ピータン、ホタテの煮込

櫻花蝦高麗菜 — NT$ 380
Stir-Fried Cabbage with Sakura Shrimp
桜えびとキャベツの炒め物

什錦鮮蔬 — NT$ 380
Assorted Fresh Vegetables
いろいろな新鮮野菜の盛り合わせ

季節時蔬（清炒 / 蒜炒） — NT$ 320
Seasonal Vegetables (Stir-fried / Stir-fried with Garlic)
旬の野菜 (炒め/にんにく炒め)

主食

Rice & Noodles

食事と麺類



洋樓鮑汁撈飯

Rice with House Special Abalone Sauce

ユキナ と キニチ の煮込み中華

漆号洋樓

MANSION 7

Authentic Shanghai Cuisine

飯 / 麵　Rice & Noodles 食事と麺類

洋樓鮑汁撈飯
Rice with House Special Abalone Sauce
ユキナ と キニチ の煮込み中華
NT$ 720

上海烏魚子菜飯
Shanghai Fried Rice with Mullet Roe
上海風カラスミチャーハン
NT$ 580

蝦仁炒飯
Shrimp Fried Rice
エビの炒飯
NT$ 380

雪菜肉絲煨麵
Potherb mustard and shredded pork stewed noodles
せいさいとぶたにくのにこみめん
NT$ 380

雪菜肉絲年糕
Braised Shanghai Rice Cake with Pork and Pickled Cabbage
雪菜と豚肉細切り炒めのトッポ
NT$ 380

蔥開乾拌麵
Noodle with Scallion (Without Soup)
ねぎ干し拌麺
NT$ 380

白飯
Rice
ごはん
NT$ 30



點心

Dim sum

てんしん

酒釀湯圓（位）

Sweet Rice Ball with Fermented Rice

白玉入り酒糟スープ(二つ入り)

滬弄洋樓

MANSION 7

Authentic Shanghai Cuisine

點心 Dim sum てんし

蝦仁燒賣 (4顆)
Shrimp Siu Mai (4 pieces)
エビシューマイ (4個)
NT$ 240

小籠湯包 (4顆)
Steamed meat dumpling (4 pieces)
しょうろうぽう (4個)
NT$ 220

豆沙鍋餅
Red-Bean Pan-cake
あんこ入りゴマ煎餅
NT$ 480

三色水果 (4人份)
Trio of Fruits (for 4 people)
三色フルーツ(4人前)
NT$ 320

酒釀湯圓 (位)
Sweet Rice Ball with Fermented Rice (Individual Portion)
白玉入り酒糟スープ(1人前)
NT$ 210

每日精選甜湯 (位)
Daily selected sweet soup (Individual Portion)
デイリーセレクション甘味スープ(1人前)
NT$ 180

芝麻球 (4顆)
Deep-fried Sesame Ball (4 pieces)
揚げ胡麻団子 (4個)
NT$ 180

煉乳螺絲捲 (4顆)
Crispy Spiral Pastry with Condensed Milk (4 pieces)
練乳風味のサクサクねじりパイ (4個)
NT$ 180

酒　單 Beverage/Wine List

Beer　啤酒　ビール

Taiwan Beer Gold	金牌啤酒	金メダルビール		600ml	$200
Heneken Beer	海尼根	ハイネケン	ビール	650ml	$250
Asahi Beer	ASAHI 朝日啤酒	アサヒビール		600ml	$280

Liqueur　利口酒　リキュール

日本 廣島縣	KAWAII SHIROI Lychee Cream Liqueur 720ml	KAWAII SHIROI 荔枝奶酒	~~$1,800~~ 促銷優惠 $1,200

Wine by the Glase　單杯葡萄酒　グラスワイン

法國	Marquis De Goulaine IGP Merlot 2023	花蝴蝶 梅洛　紅葡萄酒	$250
	Chardonnay 2023	夏多內 白葡萄酒	

Red Wine　紅葡萄酒　赤ワイン

西班牙	Contenda Cabernet Sauvignon	孔天達 卡本內蘇維濃紅酒	$1,200
法國	Marquis De Goulaine IGP Merlot 2023	花蝴蝶 梅洛紅葡萄酒	$1,200
法國	Le Petit Ronan by Client	克里內堡 小羅南	$1,800

White Wine 白葡萄酒　白ワイン

法國	Marquis De Goulaine IGP Chardonnay 2023	花蝴蝶 夏多內白葡萄酒	$1,200
德國	S.S. Blue SPATLESE '21	晚摘麗絲玲甜白葡萄酒 2021	~~$1,800~~ 促銷優惠 $1,200
義大利	Vietti Moscato D'Asti DOCG	維耶蒂酒莊 慕斯卡艾斯提甜白酒	$1,500

Sparkling Wine　氣泡葡萄酒 泡のワイン

美國	André Sparking wine Brut	安利氣泡酒 干型	$1,200

Whisky威士忌酒　ウィスキー

ROYALSALUTE 21Years	皇家禮炮 21 年	700ml	$8,800
DALMORE 15Years	大摩 15 年	700ml	$7,200
JohnWalker BlackLabel 12Years	約翰走路"黑牌" 12 年	700ml	$2,000
Greign 20 yo Single Grain	JD&S 大豐收 Greign20 年	700ml	$2,000

Chinese Wine Kao Liang　中國酒 高粱酒ソルガムワイン

Kinmen Kao Liang　38%	金門高粱 38 度	600ml	$1,400
Kinmen Kao Liang　58%	金門高粱 58 度	600ml	$1,700

Taiwan Shan Shin Wine　台湾紹興酒

Saho Shin Wine	台灣紹興　台湾紹興酒	600ml	$650
Premier Saho Shin	精釀紹興酒　台灣紹興酒－精釀	600ml	$900

Mineral Water　礦泉水　ミネラルウォーター

Bottled Mineral Water	瓶裝礦泉水	600ml	$60
Evian Water	艾維爾礦泉水	750ml	$250

Sparkling Water 氣泡水　炭酸水

S.Pellegrino	聖沛黎洛氣泡水	750ml	$250

Soft drink　軟性飲料　　ソフトドリンク

Coca Cola	可樂	330ml	$100
Sprite	雪碧	330ml	$100
HeySong Sarsaparilla	黑松沙士	330ml	$100
Apple Sidra	蘋果西打	330ml	$100
100%Orange Juice	100%柳丁汁	300ml	$160
100%Watermelon Juice	100%西瓜汁		
		1500ml	~~$720~~ 促銷優惠 $599