



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。

柒号洋樓



MANSION 7

Authentic Shanghai Cuisine

季節商業午餐

江南三色拼

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

柒号洋樓



MANSION 7

Authentic Shanghai Cuisine

主廚私房料理

紅糟鰻魚

Red Yeast Rice Eel

紅糟ウナギ

NT\$ 1,080

春夏季主廚精選推薦

薑蔥田雞煲

Clay Pot Frog Legs with Ginger and Scallions

生姜と青ねぎの田鶏

NT\$ 880

宮保骰子牛

Kung Pao Diced Beef

宮保ダイスビーフ

NT\$ 780

洋樓鮑汁撈飯

Rice with House Special Abalone Sauce

洋樓特製鮑ソースかけご飯

NT\$ 680

銀芽炒龍筋 (每日限量3份)

Stir-fried Pork Cheek Tendon with Bean Sprouts (Limited to 3 servings per day)

豚ほほ肉の筋と銀芽の炒め物 (1日限定3食)

NT\$ 520

海鮮絲瓜煲

Clay Pot Seafood with Luffa

海鮮とヘチマの土鍋煮込み

NT\$ 520

果醋涼筍

Chilled Bamboo Shoots with Fruit Vinegar

フルーツ酢の冷製たけのこ

NT\$ 460

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

柒号洋樓



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

西湖脆鱈

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

麻辣牛肚腩

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

時蔬拌蜆皮

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

柒号洋樓



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

果醋涼筍

Chilled Bamboo Shoots with Fruit Vinegar

フルーツ酢の冷製たけのこ

NT\$ 460

油爆蝦

Deep-fried Shrimp

エビの油揚げ

NT\$ 420

蔥燒鯽魚

Scallion Braised Crap

ネギ焼きコイ

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

蟲草美人腿

Stir-fried Cordyceps Flower with Water Bamboo

冬虫夏草花とマコモダケの炒め物

NT\$ 320

柒号洋楼



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)

雪菜鮮筍黃魚

Braised Yellow Croaker with Pickled Cabbage and Bamboo

ユキナ、旬の筍、フウセイ の煮込

NT\$ 1,380

乾隆松鼠魚 (需提前預訂)

Qianlong Squirrel Fish

乾隆リス魚

NT\$ 1,380

雪菜鮮筍虎斑片

Sliced grouper with potherb mustard & bamboo shoot

カマスとカブの葉と竹の子の薄切り

NT\$ 880

響油爆鱻糊

Stir-fried Eel with Leek

音まで美味しいタウナギ炒め

NT\$ 680

金湯酸辣魚

Fish in Rich Golden Sour & Spicy Broth

濃厚な金色スープの酸辣魚

NT\$ 520

海鮮絲瓜煲

Clay Pot Seafood with Luffa

海鮮とヘチマの土鍋煮込み

NT\$ 520

淳号洋楼



MANSION 7

Authentic Shanghai Cuisine

避風塘大草蝦(四尾)

Stir-fried Prawn with Garlic Crump

ウシエビのニンニクとチリ炒め

NT\$ 880

金銀蒜蒸海蝦(四尾)

Steamed Shrimp with Garlic

ガーリック蒸しエビ

NT\$ 880

清炒 / 蟹粉 / 龍井 / 白刺蝦仁

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

NT\$ 680

果津草蝦球(八尾)

Deep-fried Prawn Ball with Mayonnaise and Fruits

ウシエビ団子 と フルーツマヨラーの炒め

NT\$680

臭豆腐蝦鬆

Stinky Tofu with Shrimp Floss

臭豆腐とエビのふわふわ

NT\$ 680

蔥燒海參

Braised Sea cucumber with scallion

ねぎ焼きの海參

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

淳尚洋樓



MANSION 7

Authentic Shanghai Cuisine

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

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、醬爆丰糕、
避風塘、椒鹽、寧式十八斬沙母

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 / 剝椒

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

淳尚洋樓



MANSION 7

Authentic Shanghai Cuisine

豬肉類料理 Meat 豚肉料理

洋樓秘製東坡肉 (每日限量六份) (4人份)

DongPo Pork (Limited to 6 servings per day) (For 4 people)

トンポーロウ (1日限定6食) (4人前)

NT\$ 920

桔醬排骨

Kumquat Sauce Spare Ribs

キンカンのスペアリブ

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\$ 560

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 (每日限量3份)

Stir-fried Pork Cheek Tendon with Bean Sprouts (Limited to 3 servings per day)

豚ほほ肉の筋と銀芽の炒め物 (1日限定3食)

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

柒号洋楼



MANSION 7

Authentic Shanghai Cuisine

雞肉類料理 Meat 鶏肉料理

脆皮雞 附蔥泥醬、椒鹽粉、剝椒醬 (三天前預定)

Crispy Chicken (Required by 3 days)

Served with: Scallion Paste, Pepper Salt, Chopped Chili Sauce

(全雞) NT\$ 1,380

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

薑蔥田雞煲

Clay Pot Frog Legs with Ginger and Scallions

NT\$ 880

田鶏の生姜とネギ煮込み

砂鍋花雕雞

Stir-fried Chicken with Hua-diao Wine in Clay Pot

NT\$ 580

老酒煮込鶏肉土鍋スープ

鳳梨梅子雞

Pineapple plum chicken

NT\$ 480

パイナップル梅子鶏

左宗棠雞

General Tso's Chicken

NT\$ 480

鶏の唐揚げ甘辛煮 (ツォ將軍のチキン)

醬爆雞丁

Stir-fried Diced Chicken with Savory Sauce

NT\$ 480

鶏肉の旨味醤油炒め

柒号洋楼



MANSION 7

Authentic Shanghai Cuisine

牛肉、鴨肉、羊肉 類料理 Meat 肉料理

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

香煎牛小排

Pan-Seared Short Ribs

香ばしく焼いた牛ショートリブ

NT\$ 880

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

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

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

淳号洋楼



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

蘆筍海鮮羹

Asparagus seafood soup

アスパラガスとシーフードのスープ

NT\$ 680

上海酸辣餛飩湯

Shanghai Hot and Sour Wonton Soup

上海風酸辣ワンタンスープ

NT\$ 520

蛤蜊鮮筍竹筴雞盅 (位)

Double-boiled Chicken Soup with Clam and Bamboo Shoot (Individual Portion)

ハマグリ, 旬の筍, キヌガサタケ, 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

柒号洋楼



MANSION 7

Authentic Shanghai Cuisine

蔬菜、豆腐 Vegetables & Tofu 野菜と豆腐

蟹粉燒豆腐

Braised Tofu with Crab Roe

蟹味噌と豆腐の煮込

NT\$ 580

老皮嫩肉

Braised Tofu

揚げ出したまご豆腐

NT\$ 360

松露山藥蘆筍腰果

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

NT\$ 620

上湯瑤柱娃娃菜

Braised Chinese Baby Cabbage with Chicken Oil

娃娃菜、ピータン、ホタテの煮込

NT\$ 420

櫻花蝦高麗菜

Stir-Fried Cabbage with Sakura Shrimp

桜えびとキャベツの炒め物

NT\$ 380

什錦鮮蔬

Assorted Fresh Vegetables

いろいろな新鮮野菜の盛り合わせ

NT\$ 380

季節時蔬 (清炒 / 蒜炒)

Seasonal Vegetables (Stir-fried / Stir-fried with Garlic)

旬の野菜 (炒め/にんにく炒め)

NT\$ 320

柒号洋楼



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\$ 680

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

寧波炒飯

Ningbo Fried Rice

寧波チャーハン

NT\$ 320

香蔥鮑魚撈麵

Braised Noodle with Abalone

洋樓特製鮑ソースかけご飯

NT\$ 680

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

蔥開乾拌麵

Noodle with Scallion (Without Soup)

ねぎ干し拌麵

NT\$ 380

雪菜肉絲丰糕

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

白飯

Rice

ごはん

NT\$ 30

柒号洋楼



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)

しょうろうぼう (4個)

NT\$ 220

豆沙鍋餅

Red-Bean Pan-cake

あんこ入りゴマ煎餅

NT\$ 480

芝麻球 (3顆)

Deep-fried Sesame Ball (3 pieces)

揚げ胡麻団子 (3個)

NT\$ 180

上海鬆糕 (3吋)

Steamed rice cake with Shanghai style (3 inches)

上海蒸しケーキ (3インチ)

NT\$ 220

酒釀湯圓 (位)

Sweet Rice Ball with Fermented Rice

白玉入り酒糟スープ(二つ入り)

NT\$ 210

每日精選甜湯

Daily selected sweet soup

デイリーセレクション甘味スープ

NT\$ 180

三色水果 (4人份)

Trio of Fruits (for 4 people)

三色フルーツ(4人前)

NT\$ 320