

火焰櫻桃鴨

Roasted Cherry Duck

香酥的外皮和飽滿的鴨肉，
撲鼻而來的香氣，油脂豐富、肉質細嫩，
火烤後最能呈現皮脆、肉嫩、肥不膩口的標準。
搭配手工小麥餅皮，包覆酥脆香氣四溢的鴨皮，
多元吃法，一口咬下口齒留香。

\$1520元



片鴨握壽司 🍣

Roasted Duck Nigiri Sushi

香酥的外皮與酸甜清爽的醋飯完美交融，
彷彿是一場美味的舞蹈，
而脆皮下的鴨油則化入Q彈的壽司米中，
交織出令人難以忘懷的味覺享受，
每一口都令人意猶未盡。

5貫\$160元 10貫\$300元





川蜀水煮牛 
Sichuan Boiled Spicy Beef

\$820/份



味菜嫩薑炒鴨胗 
Stir-Fried Duck Gizzards with
Pickled Mustard Greens and Young Ginger

\$250/份



剝皮辣椒雞捲 
Chicken Rolls with Pickled Chilies

\$330/份



乾蔥栗子生煎雞
Pan-Seared Chicken with Shallots and Chestnuts

\$320/份



梅子洛神醬燒骨 
Plum & Roselle Glazed Pork Ribs

\$350/份

新品推薦

Chef's New Picks

火焰櫻桃鴨 Roasted Cherry Duck



火焰櫻桃鴨 (全隻)



本店並無提供鴨脖子與鴨尾椎，如有需要請先告知服務人員。

Roasted Cherry Duck

附北方小麥餅皮、蔥段、小黃瓜條、甜麵醬

\$1520/隻



片鴨握壽司



Roasted Duck Nigiri Sushi

\$160/5貫 \$300/10貫



松子鴨鬆生菜包 (二擇一) 限量供應

Sauteed Minced Duck With Lettuce Wrap And Pine Nut

\$385/份



韭黃鴨鬆絲 (二擇一) 限量供應



Stir Fried Shredded Duck Breast With Chives

\$365/份

干鍋鴨架



Sauteed Duck

\$310/份

花雕醉翁鴨架



Braised Duck Bone With Shaoxing Wine

\$330/份

酸菜鴨架湯

Duck Bone Soup

\$350/份

當歸鴨架湯

Angelica Duck Soup

\$350/份

北方小麥餅皮 (十片)



Northern-style Mandarin Wheat Pancakes

\$130/份





北平烤鴨 (半隻)

Peking Roast Duck

附北方小麥餅皮、蔥段、小黃瓜條、甜麵醬

\$860/半隻



脆皮燒腩仔 限量供應

Crispy pork belly

\$350/份



肥濃叉燒

BBQ Pork

\$330/份



肥牛叉燒 限量供應

BBQ Beef

\$320/份

玫瑰油雞

Chicken In Rose Oil Sauce

\$330/份

明爐肝臘腸

Roasted Chinese Sausage

\$275/1份4條

當紅炸子雞 限量供應

Deep-Fried Chicken

\$420/1份半隻



明爐夥伴
From The Grill

東北酸菜白肉鍋

Northeast Pickled Cabbage
And Pork Hot Pot

\$1190/大份 \$970/中份



老火例湯 依季節更替

The Old Fire Soup

\$620/份



川味水煮魚鍋

Sichuan Boiled Fish Pot

\$640/份

薑絲鮮魚鍋

Fish Soup With Shredded Ginger

\$610/份

蒜苗烏魚子

Mullet Roe With Garlic Sprouts

\$680/份

澳洲龍蝦沙拉

Australia Lobster Salad

\$1800/份

涼拌海蜇頭

Marinated Cold Jellyfish

\$265/份



剝皮辣椒雞捲

Chicken Rolls with Pickled Chillies

\$330/份



五味鮑魚

Five Flavor Abalone

\$730/10顆



黃金魚卵搗蛋

Century Eggs With Kimchi And Fish Roe

\$180/份

川辣夫妻肺片(牛腱、牛肚、大薄片)

Sichuan "Spicy Lovers" Lung Slices
(Beef Shank, Tripe, Slices)

\$330/份

油悶苦瓜

Bitter Melon With Soy Sauce

\$200/份

韓風鮑片

Korean Abalone Slices

\$220/份



炸奶龍蝦沙拉

Fried Lobster Salad

\$1980/份



蒜香黃金鴨掌

Fried Duck Flippers With Garlic

\$245/份



桂花蜜藕片

Sweet Osmanthus Lotus Root Slices

\$200/份

開胃涼菜

Appetizers And Cold Dishes

清蒸龍虎斑

Steamed Tiger Grouper

\$1120/尾

蔥油紅條斑

Red Banded Grouper With Scallion

\$1320/尾

清蒸比目魚

Steamed Flounder

\$570/尾



金蒜辣醬魚片

Garlic Spicy Sauce Fish Fillet

\$350/份



淮陽金湯浸斑球

需預訂

Grouper with Green Sauce

\$1180/份



鮑汁炆龍膽魚

Braised Giant Grouper in Abalone Sauce

\$880/6塊

豆酥龍虎斑

Tiger Grouper With Sacory Soybean Crisp

\$1180/尾

蔥油青斑

Scallion Oil Green Grouper

\$880/尾

豆酥比目魚

Flounder With Soybean Crunbs

\$570/尾



避風塘銀魚

Typhoon Shelter Whitebait

\$360/份



碧綠紅條魚球

需預訂

Red Banded Grouper With Vegetables

\$1480/尾

糖醋魚片

Sweet And Sour Fish

\$350/份



清蒸大沙母 需預訂

Steamed Crab

\$2680/份



醬爆大沙母 需預訂

Fried Crab With Brown Sauce

\$2680/份



麻油大沙母 需預訂

Sesame Oil Crab

\$2880/份



古法鹽焗沙母蟹 需預訂

Salt-grilled Mitten Crab

\$2980/份



避風塘帝王蟹

Typhoon Shelter King Crab

\$1180/份



鼓椒炒帝王蟹

Stir-fried King Crab With Bell Peppers

\$1180/份



金蒜軟殼蟹

Golden Garlic Soft-shell Crab

\$480/份



魚子醬蛋白龍蝦球 需預訂

Lobster Ball With Caviar And Egg White

\$1080/份



龍皇水芙蓉 需預訂

Dragon Emperor Water Lettuce

\$880/份

避風塘沙蝦

Typhoon Shelter Shrimp

\$440/份

陳年老酒蝦

Wine-Brewed Shrimp

\$460/份

干鍋椒麻蝦

Sauteed Hot Pepper Shrimp

\$440/份/六隻

滑蛋蝦仁

Scrambled Egg With Shrimp

\$400/份

碧綠蝦仁(季節限定)

Shrimp With Vegetables (Seasonal)

\$440/份

茄汁大蝦

Prawns In Tomato Sauce

\$460/份/六隻

干燒草蝦

Dry Braised Grass Shrimp

\$430/份/六隻

鮮蝦粉絲煲

Shrimp Vermicelli Casserole

\$530/份/六隻

金沙蝦球

Salted Egg Yolk Prawns

\$430/份

粵式胡椒蝦球

Wok-Fried Black Pepper Prawn

\$420/份

暢遊蠶味

Flavors From The Sea

特色熱炒 Special Stir-Fried Dishes



潮式小炒皇  
 Teochew-style Stir-fry Supreme

\$580/份



胡椒牛菲力
 Pepper Beef Filet

\$580/份



燒汁牛菲力
 Braised Beef Filet

\$580/份



黑啤酒牛筋腩 
 Braised Beef Tendon and Brisket with Dark Beer

\$420/份

 **椒麻辣牛肚**
 Spicy Hot Pepper Beef Tripe

\$380/份

蔥爆牛肉
 Stir-Fried Sliced Beef With Scallion

\$350/份



東坡肉 
 Braised Dongpo Pork

\$420/份

刈包  
 Steamed Bun

\$25/個



XO 櫛瓜松阪豬
 Stir-Fried Pork And Zucchini With XO Sauce

\$360/份



四季脆大腸 
 Crispy Stir-Fried Green Beans With Crispy Intestine

\$320/份



 **宮保松阪豚**  
 Kungpao Matsuzaka Pork

\$320/份

蒜苗松阪豚

Stir-Fried Matsuzaka Pork

\$320/份

五更腸旺

Spicy Pork Intestines And Duck Blood

\$290/份



梅子洛神醬燒骨

Plum & Roselle Glazed Pork Ribs

\$350/份

宮保雞丁

Kung Pao Chicken

\$300/份



金蒜田雞腿

Stir-Fried Golden Garlic Tiger Frog Legs

\$360/份



老皮嫩肉

Fried Tofu

\$240/份

尖椒松阪豚

Matsuzaka Pork With Chili Pepper

\$320/份

川味干鍋雙寶

Sichuan Sauteed "Double Treasures"

\$420/份



青芥糖醋雞球

Sweet and Sour Chicken Balls with Wasabi Mustard

\$300/份

菜脯炒蛋

Preserved Radish Omelette

\$200/份



三杯塔香田雞煲

Three-cup Basil Frog Pot

\$380/份



蟹粉豆腐煲

Crab Shavings And Tofu Casserole

\$350/份

特色熱炒

Special Stir-Fried Dishes

特色熱炒
Special Stir-Fried Dishes



寧式鱔糊 
Stir-fried Eel With Onion

\$420/份



清炒鱔糊 
Sauteed Shredded Eel

\$420/份



茄腸煲 
Fried Pork Intestines And Eggplants In Clay Pot

\$330/份



 魚香茄子煲
Sichuan Braised Eggplant Pot

\$280/份



鮑汁炆珍菇
Braised Abalone Sauce With Exotic Mushrooms

\$280/份



 私房催淚蛋 
House-Exclusive "tear Gas Grenade"

\$280/份



松露野菌炒干貝
Stir-Fried Mixed Mushroom And Scallop

\$680/份



乾蔥栗子生煎雞
Pan-Seared Chicken with Shallots and Chestnuts

\$320/份



味菜嫩薑炒鴨胗 
Stir-Fried Duck Gizzards with Pickled Mustard Greens
and Young Ginger

\$250/份



 川蜀水煮牛 
Sichuan Boiled Spicy Beef

\$820/份



蟹粉湯包

蟹粉湯包

Soup Dumplings With Crab Shavings

\$255/8顆



鮮蝦燒賣

絲瓜蝦仁湯包(季節限定)

Shrimp And Loofah Soup Dumplings

\$265/8顆

原汁湯包

Soup Dumplings

\$230/8顆



香煎蘿蔔糕

脆皮蝦肉煎餃

Pan Fried Shrimp Dumpling

\$255/6顆

鮮蝦燒賣

Diced Chicken In Black Bean Sauce

\$180/4顆



紅豆沙鍋餅

三星蔥油餅

Chinese Scallion Pancake

\$150/份切4塊

北方烙餅

Northern-Style Flapjack

\$110/份



桂花甜芋

XO醬炒蘿蔔糕

Stir-Fried Turnip Cake with XO Sauce

\$280/份

香煎蘿蔔糕

Pan-Fried Turnip Cake

\$120/3塊

紅豆沙鍋餅

Red Bean Pancake

\$180/份切8片

桂花甜芋

Osmanthus And Sweet Taro

\$135/份

雙色綠豆糕

Mung Bean Cake

\$150/6塊

金銀春捲

Spring Rolls

\$180/4條

宮廷麵點

Palace Pastries



金銀春捲



清炒芥藍



乾煸四季豆



鹹蛋山苦瓜



川燙地瓜葉

鹹蛋山苦瓜

Salted Egg With
Mountain Bitter Gourd
\$230/份

清炒蘆筍 限量供應

Stir-Fried Asparagus
\$360/份

川椒手撕包菜

Spicy Hot Pepper
Shredded Cabbage
\$220/份

培根高麗菜

Bacon And Cabbage
\$230/份

清炒水蓮 (季節限定)

Stir-Fried Water Lotus
\$180/份

川燙地瓜葉 (蒜茸醬)

Sichuan-Style
Sweet Potato Leaves
\$160/份

炒地皮

Stir-Fried Preserved Egg And
Sweet Potato Leaves
\$220/份

清炒芥藍菜 (季節限定)

Stir-Fried Mustard Greens
\$180/份

干鍋花椰 (季節限定)

Sauteed Broccoli
\$260/份

乾煸四季豆 (季節限定)

Dried Green Beans
\$250/份

炒菠菜 (季節限定)

Stir-Fried Spinach
\$180/份

清炒蘆筍





一品海皇泡飯 需預訂

Crisp Rice With Lobster Soup

\$980/份



紅藜薏仁松子菜飯

Red Quinoa And Pine Nut Vegetable Rice

\$280/份



上海砂鍋菜飯

Shanghai Vegetable Rice In Casserole

\$250/份



櫻花蝦炒飯

Fried Rice With Sakura Shrimp

\$250/份



干炒海鮮烏冬麵

Stir-Fried Seafood Udon Noodles

\$280/份

關山白米飯

Guanshan White Rice

\$20/碗

Vegetarian Cuisine
養生素齋

御宴套餐(七道)

Seven Courses Vegetarian Cuisine

\$830/份

梅花套餐(六道)

Six Courses Vegetarian Cuisine

\$720/份

五福套餐(五道)

Five Courses Vegetarian Cuisine

\$610/份



*禮盒每個三罐入(可自由挑選)

川味麻辣醬

Sichuan Spicy Chili Sauce

\$220/罐

金蔥鵝油

Golden Shallot Goose Fat

\$219/罐

港味沙茶醬

Shacha Sauce

\$190/罐

瑤柱XO醬

XO Sauce with Dried Scallops

\$300/罐



糕升如意

招牌生港式臘味蘿蔔糕禮盒

Lap Cheong Turnip Cake Gift Set

\$320/盒 (需預訂)

台灣高山烏龍茶

Taiwan Hihg Mountain Oolong Tea

\$220/壺

日月潭紅玉紅茶(台18號)

Sun Moon Lake Ruby Black Tea

\$220/壺

檸檬紅茶

Lemon Tea

\$220/壺

精選禮盒
Gift

Warm Hot Tea Series
暖心茶飲

圖片僅供參考，餐點依實際出餐為準。內用需加收10%服務費。

現打果汁

Freshly Squeezed Juice

暢快飲品

Invigorating Drinks



芭樂汁(季節限定)

Guava Juice

\$310/壺 \$100/杯

西瓜汁(季節限定)

Watermelon Juice

\$310/壺 \$100/杯

柳丁汁(季節限定)

Orange Juice

\$360/壺 \$120/杯

凍檸茶

Iced Lemon Tea

\$230/壺 \$100/杯

奇異果汁

Kiwi Juice

\$310/壺 \$100/杯

可爾必思

Calpico

\$220/壺 \$80/杯

鳳梨蘋果汁

Pineapple Apple juice

\$310/壺 \$100/杯

御品烏梅汁

Plum Juice

\$125/瓶

可口可樂

Cocacola

\$50/瓶

礦泉水

Mineral Water

\$30/瓶



台灣啤酒

Taiwan Beer
酒精4.5% 600ml
\$90/瓶

玉泉清酒

Yuchun Sake
酒精13.5% 600ml
\$380/瓶

金牌台灣啤酒

Gold Medal Taiwan Beer
酒精5% 600ml
\$100/瓶

蘇格登12年單一純麥蘇格蘭威士忌

The Singleton Of Glen Ord 12 Years Old Single Malt Scotch Whisky
酒精40% 700ml
\$1450/瓶

台灣生啤酒(18天)

Taiwan Beer - draft Beer 18 Days
酒精5% 600ml
\$120/瓶

麥卡倫-12年純麥蘇格蘭威士忌

Macallan 12 Years Old Highland Single Malt Scotch Whisky
酒精40% 700ml
\$2650/瓶

海尼根啤酒

Heineken Beer
酒精5% 600ml
\$120/瓶

大摩12年單一純麥蘇格蘭威士忌(新款)

Dalmore 12 Year Old Single Malt Scotch Whisky
酒精40% 700ml
\$2100/瓶

38度金門特級高粱

38 Kinmen Kaoliang Liguor
酒精38% 600ml
\$860/瓶

法國珍納斯波爾多紅酒

Ginedtet Bordeaux Rouge
酒精13.5-14% 750ml
\$880/瓶

58度金門特級高粱

58 Kinmen Kaoliang Liguor
酒精58% 600ml
\$920/瓶

智利紅魔鬼卡本內蘇維濃紅酒

Casillero Del Diablo Cabernet Sauvignon
酒精13.5% 750ml
\$950/瓶

約翰走路21年

Johnnie Walker, XR 21 Years Old
酒精40% 750ml
\$3000/瓶

費斯堡優質波爾多紅酒

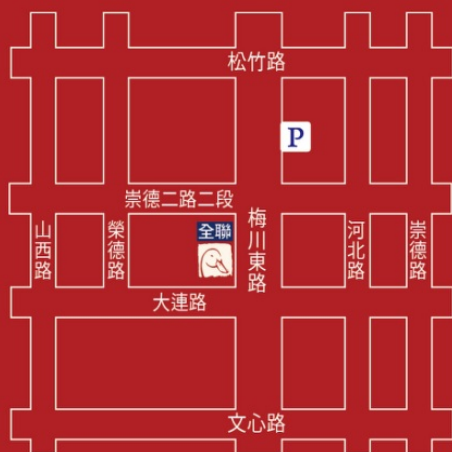
Bordeaux Superieur Barrel Aged
酒精14% 750ml
\$880/瓶

自帶酒類每桌酌收開瓶費\$200

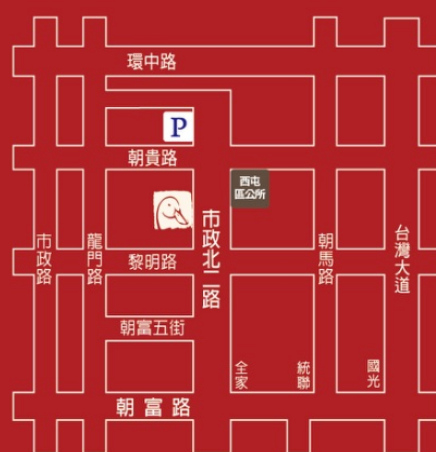
喝酒不開車 開車不喝酒 未滿18歲禁止飲酒



全鴨坊承襲精湛美味的中式料理特色，以全新品牌結合粵菜、川菜、麵點各式菜系之新台灣料理。連續2年獲選為「米其林餐盤推薦」，秉持著不斷精進、突破的精神在傳統美食大膽創新，期許能將獨具特色的餐點、精緻的菜餚回饋給每位貴賓。



全鴨坊
梅川東旗艦店
11:00-14:00 | 17:00-21:30
服務專線：(04)2298-5998
傳真號碼：(04)2298-1998
台中市北屯區梅川東路五段35號



全鴨坊
市政總店
11:00-14:00 | 17:00-21:30
服務專線：(04)2259-8957
傳真號碼：(04)2258-8957
台中市西屯區市政北二路403號

本店肉類原料原產地

一、牛肉產地標示

肉品種類	牛肉原料原產地
黑啤酒牛筋腩煲	澳洲
川辣夫妻肺片	
椒麻辣牛肚	
肥牛叉燒	美國
川蜀水煮牛	
胡椒牛菲力	巴拉圭
燒汁牛菲力	
蔥爆牛肉	

二、豬肉產地標示

肉品種類	豬肉原料原產地
川辣夫妻肺片	台灣
酸菜鴨架湯	
當歸鴨架湯	
脆皮燒腩仔	
肥濃叉燒	
東坡肉	
東北酸菜白肉鍋	
鮑汁炆珍菇	
鮑汁炆龍膽	
老火例湯	
梅子洛神醬燒骨	
宮保松阪豚	
蒜苗松阪豚	
尖椒松阪豚	
川味干鍋雙寶	
XO櫛瓜松阪豬	

肉品種類	豬肉原料原產地
魚香茄子煲	台灣
乾煸四季豆	
干鍋花椰	
脆皮蝦肉煎餃	
蟹粉湯包	
原汁湯包	
絲瓜蝦仁湯包	
鮮蝦燒賣	
金銀春捲	
三星蔥油餅	
北方烙餅	
紅藜薏仁松子菜飯	
上海砂鍋菜飯	台灣、西班牙(腸衣)
培根高麗菜	
明爐肝臘腸	
XO醬炒蘿蔔糕	荷蘭
香煎蘿蔔糕	
川味干鍋雙寶	
五更腸旺	
四季脆大腸	
茄腸煲	

三、非基因改造及基因改造食品標示

本店使用的「豆腐」、「凍豆腐」、「豆酥」均是非基改食品。

過敏原標示說明：

 麩質：內含小麥製品，如麵粉、醬油、麥芽糖

 甲殼：內含甲殼類食材，如蝦、蟹

 乳製品：內含乳製品，如牛奶、起司、奶酪

 蛋類：內含蛋類食材，如雞蛋、鹹蛋、皮蛋

 花生：內含花生相關食材，如花生、花生醬、花生粉