



台南花雕雞 澳門豬骨煲

中華總店 06-2882656
台南市東區中華路三段199號

琥珀咕咾肉 份 NT. 260
 金瓜海鮮豆腐煲 份 NT. 380
 麻香水煮牛 份 NT. 380
 星洲麥片蝦 份 NT. 380
 魚香樹子炒山蘇 份 NT. 220
 湘西高麗菜 份 NT. 180

Attractive look,
impressive taste.

1 NEW TASTE

新品嚐鮮

麻辣花雕烤魚 (例假日未供應) 份 NT. 799

烤魚蔬菜8選4 (加價購) 份 NT. 199

年糕 / 木耳 / 金針菇 / 青椒 / 娃娃菜 / 鮮豆皮 / 小黃瓜 / 馬鈴薯片

特級肉品3選1 (加價購) 份 NT. 99

特級梅花豬 / 特選沙朗牛 / 精選羊肉

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。



麻辣花雕烤魚

2 RECOMMEN DATION

老饕推薦



蜜汁大鮮蝦



正宗花雕雞／霸王雞	小份 NT. 560	大份 NT. 990
澳門豬骨煲	小份 NT. 490	大份 NT. 830
麻辣花雕蝦	份 NT. 780	
蒜香豬小排	小份 NT. 300	大份 NT. 400
椒鹽松阪豬	小份 NT. 320	大份 NT. 420
絲瓜沙白	份 NT. 320	
滋補養生雞煲	小份 NT. 780	
避風塘軟殼蟹	小份 NT. 480	大份 NT. 680
黃金蝦	份 NT. 320	
廣式蔥爆牛肉	小份 NT. 260	大份 NT. 360



蒜香豬小排

椒絲腐乳高麗菜	份 NT. 130	
糖醋鱸魚片	小份 NT. 280	大份 NT. 380
三絲炒水蓮	份 NT. 180	
南瓜酥芋頭	份 NT. 180	
手工流沙破酥包	份 NT. 240	
薑黃杏鮑菇	份 NT. 280	
蟹黃芙蓉豆腐	份 NT. 280	
花雕海鮮粉絲煲	份 NT. 480	
帝王海鮮粥	份 NT. 980	
特製板條、年糕	份 NT. 80	

Recommended dishes,
classic taste.



椒鹽松阪豬

3 INTRODUCTION

1道雞料理 3個信念 13年堅持 最台南的花雕雞

廚房有鷄歷經了13個年頭，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：

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。

深獲在地客人青睞，成為最在地的花雕雞料理。

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，一勺醬細嚐慢調、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。

廚房有鷄 花雕雞，

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。

全店料理
無添加味精

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」。

The best food
from the warmest heart.



4 APPETIZER SOUP

開胃 開味湯

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。

Let freshness wake up
your tongue.



→ 特色沙白



→ 絲瓜沙白

特色沙白 份 NT.280

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 份 NT.320

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。

橫琴鮮蟶 份 NT.360

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！

特色鮮蝦 份 NT.360

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。



→ 橫琴鮮蟶



→ 特色鮮蝦

5 HUA DIAO CHICKEN

鎮店招牌菜 正宗花雕雞

挑選飼養足92天、重量約3斤的Q彈霸王雞，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

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。

「乾、滷、湯」一鍋三吃。
花雕雞料理皆可



👍 正宗花雕雞／霸王雞 小份 NT.560 大份 NT.990

選用肉質彈牙的跑山霸王雞佐上秘製花雕醬拌炒入味，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、花雕高湯，可一鍋三吃，全雞適合五至六人享用)

🌶️ 麻辣花雕雞／大辣／中辣／小辣 小份 NT.580 大份 NT.1010

以特調辣椒醬與辣椒段拌炒雞肉，在文火下慢煨，逼出花雕酒香、雞肉的鮮美與辣椒的麻辣等豐富層次；辣而不噏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、花雕高湯，可一鍋三吃，全雞適合五至六人吃，小份適合二至三人享用)

花雕皇帝雞／無骨雞腿肉 份 NT.1080

精選跑山雞腿肉去骨後拌炒秘製花雕醬，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，令人忍不住讚嘆。

(需預定，內附送板條，耗時40分鐘料理；適合二至三人享用)

花雕雞腿鍋／雞腿肉 份 NT.700

只選用跑山雞中最結實的帶骨腿肉入菜，在快火鎖住雞肉的鮮甜，留住柔嫩彈牙的口感，最能嘗到霸王雞的食材原味。

(需預定，內附送板條，耗時40分鐘料理；適合二至三人享用)

原味花雕蝦 份 NT.760

精選新鮮的母泰國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，蝦頭、蝦卵更是錦上添花。還可加入麵類、菇類等一同烹煮，不禁一嚐再嚐的美味。

(內附送冬粉一份)

👍🌶️ 麻辣花雕蝦 份 NT.780

特調辣椒醬與辣椒段與泰國蝦共炒，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 份 NT.899

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。

(內附送冬粉一份)

單點以上鍋物，可享199元加價購「綜合火鍋料」！

Rich and
fragrant flavor

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。

→ 澳門豬骨煲

6 MACANESE PORK BONE HOT POT

經典招牌菜 澳門豬骨煲

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。

👉 澳門豬骨煲 小份 NT.490 大份 NT.830

大骨、山藥及黃豆慢燉4小時，熬出精華於湯鍋之中，胡椒提出香氣，啖飲鮮而不腥、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。

👉 滋補養身雞煲 份 NT.780

老母雞、昆布、蛤、干貝及中藥等食材熬煮3小時的老火湯，上桌再放入新鮮雞肉，啖入花雕酒，獨特而豐沛的層次口味。湯鮮肉嫩，好補身更好好味。

海鮮總匯煲 份 NT.660

嚴選海鮮總匯食材，於慢燉達3小時的老火湯中輕涮，將蔬菜的清甜與海味的鮮美融入濃厚湯頭之中。簡單調味，就能展現最動人的海鮮甜滋味。

廣式粥底火鍋 小份 NT.260 大份 NT.400

以白米、雞高湯熬煮3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、花枝、魚片等鍋物食材，全面滿足你的味蕾。
(火鍋食材另外加點)

👉 帝王海鮮粥/海鮮總匯拼盤 份 NT.980

匯聚海鮮精華，大草蝦、生蠔、黃金蛤、花枝等極鮮海洋食材，測食材同時熬粥，以粥底慢煮細啖，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。

澳門豬骨煲可免費加湯一次，超過另計費。



7 FEATURED SPECIALTY

鮮香誘人 特色名菜

每道菜量適合3-4人。

蟹類

香辣避風塘軟殼蟹

小份 NT. 480 大份 NT. 680

薑黃軟殼蟹

小份 NT. 480 大份 NT. 680

👍 避風塘軟殼蟹

小份 NT. 480 大份 NT. 680

👍 蟹黃芙蓉豆腐 份 NT. 280

櫻桃鴨

👍 櫻桃鴨卷佐檸檬片 份 NT. 280

蝦類

辣味嗆蝦

份 NT. 280

鳳梨愛蝦球

份 NT. 280

👍 黃金蝦

份 NT. 320

蘆筍鮮蝦球

份 NT. 360

廣式花雕醉蝦

份 NT. 320

三杯佐草蝦

份 NT. 380

👍 避風塘草蝦

份 NT. 380

👍 蜜汁明蝦

份 NT. 680

蜜汁大鮮蝦

6入 NT. 320

8入 NT. 420

10入 NT. 520

→ 避風塘軟殼蟹



→ 松鼠魚

魚類

糖醋鱸魚片

小份 NT. 280 大份 NT. 380

👍 蒜香豆酥鱸魚片

小份 NT. 300 大份 NT. 420

香芹炒曼波魚

份 NT. 380

松鼠魚

份 NT. 380

糖醋海鱸魚

隻 NT. 680

→ 花雕海鮮粉絲煲



煲類

沙茶海鮮粉絲煲

份 NT. 420

👍 花雕海鮮粉絲煲

份 NT. 480

牛肉類

👍 鼓椒燒牛肉

小份 NT. 280 大份 NT. 380

宮保鬼馬牛肉

小份 NT. 280 大份 NT. 380

廣式蔥爆牛肉

小份 NT. 260 大份 NT. 360

豬肉類

👍 蒜香豬小排

小份 NT. 300 大份 NT. 400

👍 椒鹽松阪豬

小份 NT. 320 大份 NT. 420

→ 宮保鬼馬牛肉



8 FRESH VEGETABLES

新鮮翠綠 蔬食上桌

每道菜量適合3-4人。



魚香樹子炒山蘇

- 👍 高麗菜 / 口味：腐乳、清炒、蒜香、樹子 份 NT. 130
- 水蓮 / 口味：腐乳、清炒、蒜香、樹子 份 NT. 130
- 娃娃菜 / 口味：上湯、清炒、蒜香 份 NT. 180
- 蘆筍 / 口味：上湯、杏鮑菇 份 NT. 220
- 👍 櫻花蝦高麗菜 份 NT. 180
- 湘西高麗菜 份 NT. 180
- 三絲炒水蓮 份 NT. 180
- 👍 薑黃杏鮑菇 份 NT. 260
- 彩椒西芹炒時菇 份 NT. 220
- 魚香樹子炒山蘇 份 NT. 220



手工流沙破酥包

飯麵主食

- 👍 特製板條 份 NT. 80
- 👍 特製年糕 份 NT. 80
- 讚岐烏龍麵 份 NT. 80
- 冬粉 份 NT. 80
- 白飯 碗 NT. 15

甜點

- 👍 南瓜酥芋頭 8顆 NT. 180
- 👍 手工流沙破酥包 / 綠豆花生、金沙芋頭 6顆 NT. 240

9 ATTENTIVE MEALS

美食的好夥伴

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。廚房有竊特別改良，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，成為廚房有難的專屬甜點。



櫻花蝦高麗菜

10 HOT POT SIDE DISHES

讓鍋物更精彩 火鍋料單點



→ 總匯海鮮拼盤

海鮮類

白鮮蝦	份 NT. 160
嫩花枝	份 NT. 160
特選黃金蛤	份 NT. 160
草蝦	4隻 NT. 180
涮涮鮮蟶	4顆 NT. 180
總匯海鮮拼盤 /	
花枝、蛤蜊、鮮蝦	份 NT. 240

肉片類

特選梅花豬肉	份 NT. 180
特選沙朗牛肉	份 NT. 180
頂級小羔羊肉	份 NT. 180
嚴選黑豚肉	份 NT. 200
六兩松阪豬肉	份 NT. 280
9A澳洲和牛	份 NT. 380

The Most Genuine
Traditional Delicious Food.

→ 特選沙朗牛肉



火鍋料

手工魚冊	份 NT. 80	特製香菇貢丸	份 NT. 80
手工燕餃	份 NT. 80	松本藏蟹	份 NT. 100
手工魚餃	份 NT. 80	鱈魚豆腐	份 NT. 100
手工蛋餃	份 NT. 80	炸豆皮	份 NT. 70
手工綜合鮮餃	份 NT. 180	米血	份 NT. 70
手打蝦仁漿	份 NT. 200	手工凍豆腐	份 NT. 70
手打花枝漿	份 NT. 180	豆包	份 NT. 70
手工漿漿好	份 NT. 180	綜合火鍋盤	份 NT. 230
口味選一：香菇肉漿 / 鮮蔥肉漿 / 芋頭肉漿			

鮮菇類

秀珍菇	份 NT. 80	金針菇	份 NT. 80
新鮮香菇	份 NT. 80	鴻喜菇	份 NT. 90
杏鮑菇	份 NT. 80	綜合時蔬盤	份 NT. 210

蔬菜類

南瓜	份 NT. 80	娃娃菜	份 NT. 80
玉米	份 NT. 80	茼蒿	份 NT. 80
芋頭	份 NT. 80	大陸妹	份 NT. 80
絲瓜	份 NT. 80	綜合蔬菜盤	份 NT. 210
高麗菜	份 NT. 80		

花雕雞佐香

香菜	份 NT. 80	芹菜	份 NT. 80
青椒	份 NT. 80		

11 ECONOMICAL LUNCH

一個人的小確幸 商業午餐

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。

單點鍋類

隨餐附贈：飯食、飲料、冰淇淋(自助)
綜合火鍋盤。

花雕雞小火鍋三吃 份 NT.298

素食火鍋 份 NT.298

豬骨煲小火鍋 份 NT.298

單點煲仔類

隨餐附贈：湯、飲料、冰淇淋(自助)。

松阪豬肉煲仔飯 份 NT.280

蔥爆牛煲仔飯 份 NT.280

蒜香豬小排煲仔飯 份 NT.280

花雕黃金雞煲仔飯 份 NT.280

→ 花雕黃金雞煲仔飯



12 DOUBLE SATISFICATION

雙人同饗

白飯可補差額更換板條、烏龍麵、年糕、冬粉。

正宗花雕雞 份 NT.730

正宗花雕雞/加大 NT.430

綜合火鍋料

白飯2碗/可換板條

私釀酸梅湯2杯

澳門豬骨煲 份 NT.730

澳門豬骨煲可免費加湯一次，超過另計費。

豬骨煲/加大 NT.340

綜合火鍋料

白飯2碗/可換烏龍麵

私釀酸梅湯2杯

原味花雕蝦 份 NT.860

花雕蝦

綜合火鍋料

白飯2碗/可換冬粉

私釀酸梅湯2杯

滋補養生雞煲 份 NT.820

老火湯/火鍋

山雞肉盤

綜合火鍋料

白飯2碗/可換冬粉

私釀酸梅湯2杯

廣式粥底火鍋 份 NT.690

粥底火鍋/小份

綜合火鍋料

牛肉、豬肉、羊肉任選1盤

雞蛋2顆

私釀酸梅湯2杯

Enriched meals
expend the happiness of feast.

13 GATHERING FEAST

歡聚時刻 極品全餐

A. 好友小聚 午餐優惠價 NT. 1290 例假日、晚餐 NT. 1490 適合2-3人

主餐/任選一

正宗花雕雞/可一鍋三吃/小份
澳門豬骨煲/小份
海鮮總匯火鍋/小份

副餐/任選一

精選海鮮/蛤、蝦、花枝(擇一)
精選肉盤/豬、羊、牛肉(擇一)

飯食/可補差額換其他麵類

白飯3碗

飲品/任選一/可補差額換其他飲料

私釀酸梅湯
脆梅露
黃金油切綠茶

開味湯/任選一

特色沙白
特色鮮蝦

蔬菜/任選一

綜合蔬菜盤
綜合火鍋盤
綜合養生菇盤

麵食/任選一

板條
烏龍麵
年糕
冬粉

B. 一家同享 午餐優惠價 NT. 1580 例假日、晚餐 NT. 1780 適合3-4人

主餐/任選二

正宗花雕雞/可一鍋三吃/小份
澳門豬骨煲/小份
海鮮總匯火鍋/小份

精選肉盤/任選一

沙朗牛肉
特選梅花豬肉
小羔羊肉

飯食/可補差額換其他麵類

白飯4碗

飲品/任選一/可補差額換其他飲料

私釀酸梅湯
脆梅露
黃金油切綠茶

精選海鮮/任選一

小海鮮盤/蛤、鮮蝦、花枝
嫩花枝
竹筒手打花枝漿

蔬菜/任選一

綜合蔬菜盤
綜合火鍋盤
綜合養生菇盤

麵食/任選一

板條
烏龍麵
年糕
冬粉

C. 兩對一起 午餐優惠價 NT. 2280 例假日、晚餐 NT. 2480 適合4-5人

主餐/任選一

正宗花雕雞/可一鍋三吃/大份
正宗花雕雞/大份

特色名菜/任選二

蒜香豬小排
蒜香豆酥鱸魚片
琥珀咕咾肉
廣式蔥爆牛肉

炒時蔬/任選一

椒絲腐乳高麗菜
樹子水蓮
湘西高麗菜

飲品/任選一/可補差額換其他飲料

私釀酸梅湯
脆梅露
黃金油切綠茶

開味湯/任選一

特色沙白
特色鮮蝦

飯食/可補差額換其他麵類

白飯5碗

甜點

南瓜酥芋頭

蔬菜/任選一

綜合蔬菜盤
綜合火鍋盤
綜合養生菇盤

麵食/任選一

板條
烏龍麵
年糕
冬粉

D. 聚餐同樂 午餐優惠價 NT. 2880 例假日、晚餐 NT. 3080 適合5-6人

主餐/任選二

正宗花雕雞/可一鍋三吃/大份
滋補養身雞煲
澳門豬骨煲

特色名菜/任選一

椒鹽松板豬
糖醋鱸魚片
黃金蝦

鼓椒燒牛肉

炒時蔬/任選一

蘆筍杏鮑菇
櫻花蝦炒高麗菜

三絲炒水蓮

彩椒西芹炒時蔬

飲品/任選一/可補差額換其他飲料

私釀酸梅湯
脆梅露
黃金油切綠茶

開味湯/任選一

絲瓜沙白
橫琴鮮蠔

飯食/可補差額換其他麵類

白飯6碗

甜點

南瓜酥芋頭

蔬菜/任選一

綜合蔬菜盤
綜合火鍋盤
綜合養生菇盤

麵食/任選一

板條
烏龍麵
年糕
冬粉

14 GORGEOUS BANQUET

廚房有雞的花雕全席

附綜合火鍋料、特製板條、白飯、私釀酸梅湯1壺。澳門豬骨煲可免費加湯一次，超過另計費。特價餐區不得更換菜色，且無法與其他優惠同時使用。

All the best, served once.

E. 山珍海味 午餐優惠價 NT.4380 例假日、晚餐 NT.4680 適合6-8人

正宗花雕雞／可一鍋三吃／大份

澳門豬骨煲／大份

絲瓜沙白

海鮮粉絲煲

蒜香豬小排／大份

松鼠魚

避風塘草蝦

湘西高麗菜

南瓜酥芋頭

F. 十全十美 午餐優惠價 NT.5280 例假日、晚餐 NT.5580 適合8-10人

正宗花雕雞／可一鍋三吃／大份

澳門豬骨煲／大份

絲瓜沙白

橫琴鮮蟳

金瓜海鮮煲

蜜汁大鮮蝦

椒鹽松阪豬肉／大份

香芹炒曼波魚

上湯蘆筍

湘西高麗菜

南瓜酥芋頭



15 BEVERAGE SELECTION

沁涼之味 茶水酒類

飲料

私釀酸梅湯

瓶 NT. 40 壺 NT. 139

延續廚房有雞對食材的堅持，嚴選烏梅、山楂、甘草等十數種材料，結合桂花有寒，烏梅補腸肺元氣，山楂健胃、活血化淤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、無人工香料的嚴格把關，品出甘甜味，也品出創辦人的真心味。

特調脆梅露

瓶 NT. 40 壺 NT. 139

■ 手工柚子冰茶／現泡 壺 NT. 150

■ 手工蜂蜜檸檬蘆薈／現泡 壺 NT. 150

■ 手工鮮桔蜜／現泡 壺 NT. 150

■ H 日式無糖玄米煎茶／現泡 壺 NT. 120

■ H 日式黃金超油切綠茶／現泡 壺 NT. 120

蘋果西打 瓶 NT. 60

可爾必思 壺 NT. 100

酒

海尼根 瓶 NT. 110

金牌啤酒 瓶 NT. 80

紅酒 請洽服務人員

花雕酒 瓶 NT. 80

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

16 EXQUISITE GIFTS

花雕有禮 精選拌手禮

花雕雞系列

正宗花雕雞 小份 NT. 560 大份 NT. 990

需預訂，內含飯條，冷藏真空包，宅配裝。

花雕黃金雞 1包裝 NT. 139 5包裝 NT. 695

調理冷凍真空包。

澳門豬骨煲系列

澳門豬骨煲 小份 NT. 490 大份 NT. 830

需預訂，冷凍真空包，宅配裝。

精緻豚料理系列

椒鹽松阪豬 小份 NT. 320 大份 NT. 420

需預訂，冷凍真空包。

蒜香豬小排 小份 NT. 300 大份 NT. 400

需預訂，冷凍真空包。

嚴選花雕滷味

滷味全為冷凍真空包。

花雕雞腳滷味 份 NT. 70

花雕豆干滷味 份 NT. 60

花雕米血滷味 份 NT. 60

花雕甜不辣滷味 份 NT. 70

花雕雞翅滷味 份 NT. 120

花雕棒棒腿滷味 份 NT. 120

花雕綜合滷味／雞腳、豆乾、米血、甜不辣 4種一組 NT. 234

※滷味全為冷凍真空包

獨家秘方辣椒醬 份 NT. 169

本產品絕無添加防腐劑及人工味精。

花雕綜合滷味

