



THE
SUN
TABLE 日
蘊
堂

日蘊堂新派粵菜

單品 | 鍋物



嚴選在地履歷食材

從產地直送餐桌的自然新鮮風味
將粵式佳餚獨具匠心地揉和西方美味
展現出東方精髓的創意體驗

Chef selected the ingredients with local experience
delivering natural, fresh flavors to your table.
Combining and displaying Cantonese with
Western delicacies ingeniously.
Create an oriental boutique experience.



粵式點心 DIM SUM

		NT\$
日蘊堂四喜點 鮑魚蟹黃燒賣 魚子蝦皇水晶餃 胭脂XO蝦皇餃 香茜翡翠魚翅餃 Four of the best steamed dumplings		240
極品鮑魚鮮燒賣 3入	Steamed Crab Dumplings with Dried Scallop	190
黑魚子蝦皇水晶餃 3入	Steamed Shrimp Dumplings	190
胭脂 XO 醬蝦皇餃 3入	Steamed XO Sauce Shrimp Dumplings	190
港式鮮蝦腐皮捲 3入	Shrimp-Stuffed Beancurd Rolls	190
千層蘿蔔絲酥餅 3入	Fried Radish Puffs	190
香茜翡翠魚翅餃 3入	Shark's fin Shrimp Dumpling	190
港式蜜汁叉燒包 3入	BBQ Pork Buns	190
港式香煎蘿蔔糕 3入	Fried Carrot Cake	190
陳皮手打牛肉丸 3入	Steamed Beef Meatballs	190
廣式鮮蝦炒手 6入	Hong Kong-style shrimp wontons	190
松露雪菜素煎餃 4入	Pan-Fried Vegetable Dumplings (4 pieces)	190
安蝦家鄉鹹水餃 4入	Salty Fried Dumplings (4 pieces)	190
荷葉臘味糯米雞 2入	Steamed Rice Chicken Roll in Glutinous	190
惹味蠔鳳凰爪 籠	Honey Chicken Feet	160
冰梅豉汁排骨 籠	Hong Kong-style black bean sauce spare ribs	160
芝麻流心黃金球 素 3入	Fried Sesame Balls	150
塗金黑豪流沙包 素 3入	Salted Egg Custard Buns	150

◆以上價格皆以新台幣計算，須另加 10%服務費。

◆本店之牛肉產地為美國，豬肉產地為台灣、西班牙，皆經檢驗合格，敬請安心食用。

◆餐點皆為現點現做，請耐心等待。



日蘊堂新派粵菜
營業時間 12:00-14:00 / 17:30-21:00
◆最後點餐時間為營業結束前 30 分鐘

米 | 麵食 RICE & NOODLES

餐點約 2-3 人份 (1 recipe for 2-3 servings)

	NT\$
極汁牛仔廣炒飯 Fried Rice with Beef	380
廣式叉燒炒飯 Fried Rice with Cured Meat	380
XO 醬滿蝦蝦仁炒飯 XO Sauce Fried Rice with shrimp	380
XO 醬廣式炒手撈麵 XO Sauce Fried Noodles with shrimp wontons	380
蠔油滑牛炒廣粉 Fried Rice Noodles with Beef	380
蠔皇叉燒炒廣粉 Fried Rice Noodles with Barbecued Pork	380
松露紅藜麥炒飯 / 奶蛋素 Fried rice with truffles and red quinoa (vegan)	350

蘊式肴 SPECIALTY

餐點皆為 1 人份 (1 recipe for 1 serving)

	NT\$
蘊饗紅燒牛肉麵 YUN Special Braised Beef Noodle	380
炸物拼盤 德式香腸/脆薯/起司條/雞球 Fried Platter: Sausage, French Fries, Cheese, Chicken Nuggets	420

- ◆以上價格皆以新台幣計算，須另加 10% 服務費。
- ◆本店之牛肉產地為美國，豬肉產地為台灣、西班牙，皆經檢驗合格，敬請安心食用。
- ◆餐點皆為現點現做，請耐心等待。
- ◆特殊節慶活動期間不提供單品銷售，依現場公告為準。



日蘊堂新派粵菜
營業時段 12:00-14:00 / 17:30-21:00
◆最後點餐時間為營業結束前 30 分鐘

蔬食 VEGETABLE

可素食◆餐點約 2 人份 (1 recipe for 2 servings)

NT\$

港式蠔油芥藍

Seasonal Vegetable with Mushroom Sauce.

260

紹香臘味玻璃菜

Stir-fried Chinese cabbage with preserved meat.

260

金銀湯芡莧菜

Amaranth Green with Salted Eggs & Preserved Eggs.

280

湯品 SOUP

餐點皆為 1 人份 1 recipe for 1 serving

NT\$

蟲草廣肚烏雞盅

Cantonese-style soup, with cordyceps, pork stomach, and black-boned chicken.

280

西湖嫩牛翡翠羹

Cantonese-style beef soup with jade soup.

280

香茜皮蛋魚片湯

Grass Carp Soup with Coriander and Century Egg.

260

百蔬佛跳牆 /全素

Chinese Style Minestrone Soup. (vegan)

220

◆以上價格皆以新台幣計算，須另加 10% 服務費。

◆本店之牛肉產地為美國，豬肉產地為台灣、西班牙，皆經檢驗合格，敬請安心食用。

◆餐點皆為現點現做，請耐心等待。

◆特殊節慶活動期間不提供單品銷售，依現場公告為準。



鍋物

Hot Pot

蘊式海陸極鮮鍋

YUN Hot Pot Set Menu

NT\$3,760+10% / 雙人鍋 for two people

第 3 人共鍋加價 NT\$1,880+10%

湯 | 上湯昆布 kombu Dashi

▲二選一 Choice one of two main dishes

食 | 頂鮮海陸 澳洲龍蝦、南海國王扇貝、美國 Prime 無骨牛小排(120g 約 4.5 盎司)

Australian lobster, King scallops, USA Prime beef short ribs slice

滿腹全牛 美國頂級 Prime 無骨牛小排(480g 約 17 盎司)

USA Prime Beef Short Ribs slice

饗 | 嚴選海鮮 日本生蠔、南極大白蝦、鮮流鮮魚 或同等級食材

Japanese Oysters, White Shrimp, Fresh Fish

台灣黑毛梅花豬、時令鮮蔬盤

Taiwan Plum Pig, Seasonal Vegetables

雅緻粵點三味品 手作蒸籠港點 3 款

DIM SUM

嚴選台灣米 台梗九號米

Taiwan No.9 Premium Rice

醬 | 佐料四品 檸香金桔、昆布鹽、黃金胡麻、唐椒青醬

Lemon dressing, Shio Kombu, Sesame dressing, Green pepper dressing

◆以上價格皆以新台幣計算，須另加 10% 服務費。

◆本商品為單一湯底之雙人鍋，恕無法單獨選擇不同內容。

◆本店之牛肉產地為美國，豬肉產地為台灣、西班牙，皆經檢驗合格，敬請安心食用。

◆若您有任何飲食禁忌或過敏食材，請事先告知服務人員。

◆食材可能因季節或產地限量而調整，有調整為同等級食材的可能，須依當日現場供應食材為主。

◆因顧及食品衛生安全考量，本店不提供生食外帶服務。



日蘊堂新派粵菜
營業時段 12:00-14:00 / 17:30-21:00
◆最後點餐時間為營業結束前 30 分鐘

鍋物 Hot Pot

濃白蒜香全鷄鮮牛鍋

Shanghai Style Chicken & Wagyu Hot Pot Set Menu

NT\$3,760+10% / 雙人鍋 for two people

第 3 人共鍋加價 NT\$1,880+10%

湯 | 瑤柱蒜仁全雞濃白湯 Cantonese Stewed Chicken Soup
瑤柱、蒜仁、全雞炆火六小時濃白鮮高湯，溫潤滋養，補充活力。

食 | 嫩嫩紅羽雞 台灣全雞一隻
Taiwanese Chicken
極致鮮美牛 美國頂級 Prime 無骨牛小排(240g 約 8.5 盎司)
USA Prime Beef Short Ribs slice

饗 | 滿腹大蛤 鮮流蛤蜊 600g
Fresh Clams
時令鮮蔬盤
Seasonal Vegetables
雅緻粵點三味品 手作蒸籠港點 3 款
DIM SUM
嚴選台灣米 台梗九號米
Taiwan No.9 Premium Rice

醬 | 佐料四品 檸香金桔、昆布鹽、黃金胡麻、唐椒青醬
Lemon dressing, Shio Kombu, Sesame dressing, Green pepper dressing

- ◆以上價格皆以新台幣計算，須另加 10% 服務費。
- ◆本商品為單一湯底之雙人鍋，恕無法單獨選擇不同內容。
- ◆本店之牛肉產地為美國，豬肉產地為台灣、西班牙，皆經檢驗合格，敬請安心食用。
- ◆若您有任何飲食禁忌或過敏食材，請事先告知服務人員。
- ◆食材可能因季節或產地限量而調整，有調整為同等級食材的可能，須依當日現場供應食材為主。
- ◆因顧及食品衛生安全考量，本店不提供生食外帶服務。



日蘊堂新派粵菜
營業時段 12:00-14:00 / 17:30-21:00
◆最後點餐時間為營業結束前 30 分鐘

鍋物 Hot Pot

小蘊補鮮饗海陸鍋

YUN Seasonal Hot Pot Set Menu

NT\$1,999+10% / 雙人鍋 for two people

第 3 人共鍋加價 NT\$999+10%

湯 | 上湯昆布 kombu dashi

食 | 極品鮮流 南海國王扇貝 King Scallops

海味大蛤 鮮流蛤蜊 300g Fresh Clams

陸食主義 台灣黑毛梅花豬 300g Taiwanese Plum Pig

饗 | 嚴選海鮮 日本生蠔、南極大白蝦、鮮流鮮魚 或同等級食材

Japanese Oysters, White Shrimp, Fresh Fish

時令鮮蔬盤

Seasonal Vegetables

雅緻粵點三味品 手作蒸籠港點 3 款

DIM SUM

嚴選台灣米 台梗九號米

Taiwan No.9 Premium Rice

醬 | 佐料四品 檸香金桔、昆布鹽、黃金胡麻、唐椒青醬

Lemon dressing, Shio Kombu, Sesame dressing, green pepper dressing

- ◆以上價格皆以新台幣計算，須另加 10% 服務費。
- ◆本商品為單一湯底之雙人鍋，恕無法單獨選擇不同內容。
- ◆本店之牛肉產地為美國，豬肉產地為台灣、西班牙，皆經檢驗合格，敬請安心食用。
- ◆若您有任何飲食禁忌或過敏食材，請事先告知服務人員。
- ◆食材可能因季節或產地限量而調整，有調整為同等級食材的可能，須依當日現場供應食材為主。
- ◆因顧及食品衛生安全考量，本店不提供生食外帶服務。



鍋物單品加購

Hot Pot A La Carte

NT\$

澳洲天鵝龍蝦 (1 尾/約 500g) Australian lobster	980
南海國王扇貝 (6 粒) King scallops	680
日本生食級干貝 (6 粒) Japanese raw scallops	380
日本帶殼生蠔 (6 粒) Japanese oysters	320
南極大白蝦 (6 尾) White shrimp	420
鮮流大蛤蜊 (約 300g) Fresh clams	220
鮮流鮮魚片 (12 片約 185g) Fresh Fish	220
季節鮮蔬盤 (約 2 人份) Seasonal vegetables	520
美國頂級 Prime 無骨牛小排 (150g 約 5.5 盎司) USA Prime beef short ribs slice	780
台灣黑毛梅花豬 (約 300g) Taiwan plum pig	380
白飯 - 台梗九號米 (約 150g) Taiwan No.9 Premium rice	50
手打寬麵 (約 120g) Hand-made noodles	60
產銷履歷雞蛋 (2 粒) Taiwanese eggs	40

◆以上價格皆以新台幣計算，須另加 10% 服務費。

◆本店之牛肉產地為美國，豬肉產地為台灣、西班牙，皆經檢驗合格，敬請安心食用。

◆食材可能因季節或產地限量而調整，有調整為同等級食材的可能，須依當日現場供應食材為主。

◆因顧及食品衛生安全考量，本店不提供生食外帶服務。



日蘊堂新派粵菜
營業時段 12:00-14:00 / 17:30-21:00
◆最後點餐時間為營業結束前 30 分鐘

套餐 SET MENU

養身蔬食套餐

VEGETARIAN Set Menu

NT\$1,880+10% /每位 per person

罈燒百蔬羊肚菌

Double boiled vegetables and mushrooms

松露翠筍素鵝燒

Grilled truffles, bamboo shoots and tofu skin

廣粵蠔香燴雙冬

Cantonese style braised mushrooms and bamboo shoots

上湯枸杞娃娃菜

Steamed Baby Cabbage with Cantonese Sauce

雪菜羅漢煎菓子

Pan-fried tofu with pickled vegetables

洛神藜麥荳香齋

Cantonese style steamed rice

主廚特製甜心點

Dessert

- ◆以上價格皆以新台幣計算，須另加 10%服務費；餐點建議於一日前完成預約，避免久候。
- ◆本店之牛肉產地為日本、美國，豬肉產地為台灣、西班牙，皆經檢驗合格，敬請安心食用。
- ◆若您有任何飲食禁忌或過敏食材，請事先告知服務人員。
- ◆食材可能因季節或產地限量而調整，有調整為同等級食材的可能，須依當日現場供應食材為主。