

家宴料理中餐廳

大家在回家團聚吃飯時，每戶人家都有屬於自己家裡最美味熟悉的菜色佳餚以及與家人相伴的記憶味道，在這裡結合台灣古早傳統房屋文化，採用磚瓦橘紅做為壁面色調、並結合台灣最具代表性的蝴蝶造型藝術設計，來搭配整體空間的視覺協調。蝴蝶在台灣又有福蝶別稱，有福氣、圓滿之象徵，取其意希望能帶給來到的每一位賓客有溫暖、自在、又好吃的用餐氛圍。

在餐點菜單的取向設計，主廚團隊以台灣在地食材並結合大中華各式家鄉料理推出經典小菜、海鮮料理、煲仔料理與手工港式點心等，兼具跨越了省份菜系獨有的料理方式並以精心細緻烹調手法來呈現不一樣的中餐廳風貌。

位於板橋凱撒大飯店 3 樓(新北市板橋區縣民大道二段 8 號)

午餐時段: 11:30-14:30 (last order 14:00)

晚餐時段: 17:30-21:30 (last order 21:00)

價格:

港式點心: NT\$100+10%起

各式單點: NT\$220+10%起

套餐系列: NT\$1000+10%起

家宴系列: NT\$1000+10%起

桌菜系列: NT\$10000+10%起

總座位數可容納 200 人，共有 9 間包廂，以凱撒旗下 5 處營業據點以及台灣 4 大山脈命名，寬敞舒適的包廂空間區域提供給不同筵席服務需求之賓客更能賓主盡歡。

家宴中餐廳包廂區域最低消費金額設定：

廳名	可容納人數	最低消費	是否可打通
曾文廳	8 人	NT\$10,000	否
墾丁廳	8 人	NT\$10,000	否
台北廳	12 人	NT\$10,000	兩間可打通
艋舺廳	12 人	NT\$10,000	
陽明廳	12 人	NT\$10,000	否
大武廳	14 人	NT\$15,000	三間可打通
玉山廳	14 人	NT\$15,000	
合歡廳	24 人	NT\$25,000	
板橋廳	22 人	NT\$25,000	否

經典人氣小菜 Classic Cold Dishes 人氣の前菜

 五味冰卷 NT\$ 320

Boiled Squid with Five Spiced Sauce
イカの5種ソース添え

川味口水雞 NT\$ 300

Steamed Chicken with Chili Sauce
四川スパイシーなチキンサラダ

黃金泡菜 NT\$ 160

Golden Chinese Cabbage Pickles
ゴールド漬物

桂花蕃茄 NT\$ 160

Osmanthus with Tomatoes
キンモクセイのトマト

 涼拌雲耳 NT\$ 160

Black Fungus Salad
コールド黒菌

秘製豆干 NT\$ 160

Dried Bean Curd
シークレットの干し豆腐

陳醋蘿蔔 NT\$ 150

Radish in Vinegar
大根と混合酢

蜜汁金磚 NT\$ 150

Sweet Honey Potatoes
ハニーサツマイモ

珍品海鮮選集 Selection Seafood Treasures 注目の魚介類

欖菜肉骨龍膽魚球 NT\$ 820

Steamed Grouper with Kale borecole and Yi-Fu Noodles
蒸しハタを煮る麺と野菜

麒麟龍膽魚 NT\$ 820

Steamed Grouper with Ham and Mushrooms Silk

ハムときのご蒸しハタ

薑蔥龍膽魚 NT\$ 760

Stir-fried Grouper with Ginger and Green Onions

ハタとエシャロットと生姜炒め

果律沙拉蝦 NT\$ 680

Fried Prawn Balls with Fresh Fruit Salad

パイナップルエビフライボール

鼓汁玉帶蒸豆腐 NT\$ 620

Steamed Scallop and Tofu in Seasoned Soy Bean Sauce

ドラムジュースホタテ蒸し豆腐

 XO 醬爆玉帶 NT\$ 620

Stir-fried Scallops with XO Sauce

XO 醬炒めたホタテ

碧綠翠玉帶 NT\$ 600

Braised Scallops with Green Vegetables

緑の野菜を揚げたホタテ

起司百花球(4 顆) NT\$ 480

Fried Cheese Balls with Shrimp (4 pieces)

ペーストチーズボールの揚げエビ

大良干邑蝦 NT\$ 480

Stir-fried Prawns with Milk, Egg White, and Cognac Sauce

牛乳と卵の白とエビを入りコニャックソースの炒めもの

紅糟牛蒡中卷 NT\$ 360

Stir-fried Burdock and Neritic Squid in Red Yeast Sauce

揚げゴボウとけんさきいかり赤い酵母米炒め

湯品 **Soups** スープ

金湯銀針(位) NT\$ 1200

Braised Shark's Fin Soup (Per Person)

フカヒレの姿煮

鮑參銀針羹 NT\$ 720

Braised Shredded Abalone with Sea Cucumber and Fish Maw

フカヒレのとろみスープ アワビ、 ナマコ、 魚の腹身入り

松茸廣肚炖銀針(位) NT\$ 560

Stewed Matsutake Mushroom, Fish Maw and Shark Fin in Chicken Soup (Per Person)

松茸と魚の腹身とサメ煮込みチキンスープ

南瓜雪蛤蟹肉羹 NT\$ 420

Pumpkin Thick Soup with Snow clams and Crabmeat

カボチャ羽島カニ肉のスープ

宋嫂魚羹 NT\$ 340

Fish Thick Soup with Tofu and Zhenjiang Vinegar

豆腐と鎮江酢の魚のスープ

酸菜肚片湯 NT\$ 320

Boiled Pig tripe and Pickled Mustard Green Soup

漬けハッサイとブクの胃袋のスープ

雞茸玉米羹 NT\$ 280

Corn Soup with Chicken

鶏肉とトウモロコシのスープ

霸王花例湯(位) NT\$ 160

Overlord flower Special Nutritious Soup (Per Person)

広東風特製スープ

貴妃養生湯(位) NT\$ 160

Royal Pork Ribs Healthy Soup (Per Person)

ロイヤル 豚カルビと薬膳スープ

百菇炖子排(位) NT\$ 160
Pork Ribs Soup with Mushroom (Per Person)
ポークリブキノコ入りスープ

家禽肉蛋類

牛肉 Beef ビーフ

干邑無骨牛 NT\$ 580
Stir-Fried Diced Beef with Cognac sauce
コニャックソースを入れたサイコロビーフの炒めもの

蒜香無骨牛 NT\$ 580
Stir-Fried Diced Beef with Garlic
サイコロビーフのニンニク炒め(US ビーフ)

芥藍炒牛肉 NT\$ 360
Stir-Fried Beef with Kale
細切り牛肉とカイラン菜の炒めもの

 豉椒炒牛肉 NT\$ 360
Stir-Fried Beef with Fermented Black Beans
細切り牛肉とトウチの炒めもの

雞肉 Chicken 鶏

蒜香黑鑽雞 半隻/Half/半分 NT\$ 600 整隻/whole /全 NT\$ 1080
Deep-fried Black Chicken with Garlic
ブラックダイヤモンドサクサクフライドチキンとニンニク


一品花雕雞 NT\$ 420
Stir-fried Chicken with Garlic and Aged Huadiao Wine
ニンニクと中国のワインを炒めたチキン

椒鹽雞軟骨 NT\$ 320
Deep-fried Chicken Soft Bone with Salt and Pepper
スパイス塩とコショウの鶏軟骨

西檸香檳雞 NT\$ 300

Deep-fried Chicken with Lemon Juice and Special Champagne Sauce

揚げたチキンレモンジュースと特別なシャンパンソース

 川椒雞球 NT\$ 320

Stir-fried Diced Chicken with Sichuan Pepper

四川唐辛子と炒めたチキン

豬肉 Prok 豚肉

椰香松坂肉 NT\$ 460

Stir-fried Pork with Sweet Pepper and Coconut Milk

甘いコショウとココナッツミルク入りの豚肉を炒める

麻油松阪豬 NT\$ 420

Stir-fried Pork with Sesame Oil

ごま油炒めた豚肉

桂花子排 NT\$ 320

Stir-fried Pork Spare Ribs with Osmanthus Sauce

甘い香りのオスマンサスソースを入れた豚肉のリブ

橙花排骨 NT\$ 320

Stir-fried Pork Spare Ribs with Orange sauce

オレンジソースの炒めた豚肉のリブ

香檳排骨 NT\$ 320

Stir-fried Pork Spare Ribs with Special champagne sauce

特別なシャンパンソース炒めた豚カルビ

羊肉 Lamb 子羊

極汁嫩羊排(4支) NT\$ 720

Sautéed Lamb Ribs with soy sauce (4 support)

ダイスした子羊と甘い唐辛子を醤油で炒めた

蒙古羊小排(4支) NT\$ 720

Sautéed Lamb Ribs with Mongolian Cumin Sauce (4 support)

モンゴルのクミンソースを添えたダイスの子羊とグリーンビーン

 避風塘羊排(4支) NT\$ 720

Deep-fried Lamb Ribs with Crispy Garlic (4 support)

新鮮なニンニクと揚げたラム

欖菜堅果骰子羊 NT\$ 520

Stir-fried Diced Lamb with Kale and Nuts

ナッツや野菜炒め子羊

風味砂鍋煲 Casserole 土鍋料理

蝦籽北菇海參煲 NT\$ 860

Shrimp seed with Sea Cucumber and Mushrooms in Clay Pot

エビ、ナマコの種のキノコの土鍋煮込み

蚧粉百花魚肚煲 NT\$ 800

Crab powder with Shrimp pulp with fish maw in Clay Pot

海老パルプとカニ粉と魚の吸い込み口の土鍋煮込み

一品海鮮豆腐煲 NT\$ 680

Assorted Seafood with Bean Curd in Clay Pot

豆腐で盛り合わせたシーフードの土鍋煮込み

蟹黃海鮮煲 NT\$ 680

Steamed Egg Tofu with Seafood in Clay Pot

カニみそと卵豆腐の土鍋煮込み

北菇鵝掌煲 NT\$ 520

Braised Goose Web with Sea Cucumber and Mushrooms in Clay Pot

ナマコガチョウの足きの土鍋煮込み

草蝦銀絲煲 NT\$ 450

Braised Shrimp with Glass Noodles in Clay Pot

エビと春雨の土鍋煮込み

菲力豆腐煲 NT\$ 450

Philippine beef with onion and egg tofu in Clay Pot
フィリップ牛とタマネギと卵豆腐の土鍋煮込み

家郷牛腱煲 NT\$ 420

Homestyle Braised Beef Shank in Clay Pot
独特の牛肉シャンク土鍋煮込み

薑蔥牛肉煲 NT\$ 360

Beef with Ginger and Green Onions in Clay Pot
アメリカの牛肉、ジンジャー、グリーンタマネギの土鍋煮込み

椰香腊味芋奶煲 NT\$ 360

Bacon and Taro with Coconut Milk in Clay Pot
ココナッツミルクのベーコンとタロブロックの土鍋煮込み

干蔥滑雞煲 NT\$ 320

Chicken with Ginger, Green Onion, Red Onion in Clay Pot
鶏肉、生姜、エシャロット、レッドオニオンの土鍋煮込み

鹹魚雞粒豆腐煲 NT\$ 320

Salty Fish with Tofu and Diced Chicken in Clay Pot
塩漬け魚と鶏肉と豆腐の土鍋煮込み

 魚香茄子煲 NT\$ 280

Sautéed Eggplant with Ground Pork in Clay Pot
豚肉とナス（スパイシーなニンニクソースを添えて）の土鍋煮込み

家常料理 **Homemade cuisine** **タパス**

家郷小炒 NT\$ 480

Stir-fried Scallop and Shrimp with Asparagus, Cashew nuts
ホタテとアスパラガスとエビ、カシューナッツ

 四季軟絲 NT\$ 320

Fried Cuttlefish Slices with Green Bean
グリーンビーンと揚げイカスライス

 翡翠玉螺鮑(4 顆) NT\$ 320

Stir-fried Nautica with Pork, Shrimp and Vegetables (4 pieces)

豚肉、エビ、野菜を含む炒めたナチカ

潮式小炒 NT\$ 300

Stir-fried Chicken with Squid and Vegetables, Chaozhou Style

イカと野菜の炒めたチキン、潮州スタイル

金沙骰子 NT\$ 220

Fried Bean Curd with Salty Egg

塩辛い卵と揚げた豆腐

廣式麵飯類 Noodles & Rice ごはん類/麵類

烏魚子炒飯 NT\$ 420

Stir-fried Rice with Mullet Roe

カラスミのチャーハン

廣州炒麵 NT\$ 340

Crispy Noodles Topped with Braised Seafood

広東風焼きそば

 XO 醬鮭魚炒飯 NT\$ 320

Stir-fried Rice with XO Sauce and Salmon

XO 醬の鮭チャーハン

瑤柱蛋白炒飯 NT\$ 300

Stir- fried Rrice with Scallop

干しホタテチャーハンタンパク質

松阪豬炒飯 NT\$ 300

Stir- fried Rice with Pork Neck Meat

豚肉の首肉チャーハン

星洲炒米粉 NT\$ 280

Stir Fried Rice Noodles with Chinese Barbecued Pork in Curry Sauce

チャーシュー入りカレー焼きビーフン

乾炒牛河 NT\$ 280

Fried Rice Noodle with Sliced Beef

スライスされたアメリカンビーフ

鹹魚雞粒炒飯 NT\$ 280

Fried Rice with Chicken and Salty Fish

塩漬け魚と鶏肉のチャーハン

廣州炒飯 NT\$ 280

Fried Rice with Braised Seafood

広東スタイルのシーフードチャーハン

時令野菜 Seasonal Vegetables 野菜料理

百合銀杏炒蘆筍 NT\$ 480

Stir-fried Lily Bulb and Ginkgo with Asparagus

アスパラガスと百合根と鳳眼果炒め物

蟲草花炒水蓮 NT\$ 300

Stir-fried White Water Snowflake with Cordyceps

冬虫夏草と白水スノーフレークを炒め物

鮮菇扒絲瓜 NT\$ 300

Braised Loofah with Fresh Mushrooms

フレッシュマッシュルーム揚げヘチマ

金沙炆絲瓜 NT\$ 280

Stir-fried Loofah with Salty Egg

塩辛い卵と揚げヘチマ

蠔油芥蘭 NT\$ 280

Chinese Broccoli in Oyster Sauce

オイスターソースの中国のブロッコリー

櫻花蝦高麗菜 NT\$ 280


Stir-fried Cabbage with Sakura Shrimp


桜えびとキャベツを炒め物

腐乳西蘭花 NT\$ 260
Stir-fried Broccoli with Fermented Bean Curd Sauce
緑のブロッコリーと腐乳を炒め物


當令季節時蔬 NT\$ 260
作法：清炒、蒜茸炒、白灼、蠔油
Seasonal Vegetable
Choice of Cooking Style: Stir-fried, Stir-fried with Garlic, Poached, Poached with Oyster Sauce
季節の野菜
調理スタイルの選択：炒め、ニンニクで炒め、ポーチド、オイスターソース入り

齋食素菜 Vegetarian 野菜、ベジ

 百合珍菇蔬 NT\$ 380
Stir-fried Lily Bulb and Matsutake Mushroom with Asparagus
アスパラガスの炒めユリの球根&マツタケ

 彩椒醬燒猴頭菇 NT\$ 320
Stir-fried Sweet Pepper with Golden Mushrooms
ゴールドンキノコ入りスパイス炒め


 金湯雪耳羹 NT\$ 320
Pumpkin Soup with White Fungus
白カビとカボチャスープ


 金湯扒翠玉 NT\$ 280
Stir-fried Sweet Pepper with Pumpkin and White Mushroom
かぼちゃと白いキノコを炒めた甘い唐辛子

 茶香素炒麵 NT\$ 280
Stir-fried Noodle with Vegetable (Vegetarian)
野菜入りの炒め麵（ベジタリアン）

 羅漢齋炒飯 NT\$ 260
Stir-fried Rice with Vegetable (Vegetarian)
炒めた米と野菜（ベジタリアン）

 香禾杏鮑菇捲 (位) NT\$ 220
Stir-fried Spaghetti with Green Bean & Oyster Mushrooms Roll (Per Person)
キノコロール

 益膳三寶盅 NT\$ 200
Stew with Baby cabbage, Bamboo Pith, and Mushroom
ベビーキャベツとバンブーピース、キノコ付きのヘルシースープ

 香芋五柳枝(位) NT\$ 180
Stir-fried Sweet Pepper with Mushroom and Taro
甘い唐辛子ときのこを炒めたタロ

點心 Dim Sum 點心

鮑魚御燒賣(3 入) NT\$ 270
Steamed Abalone Dumpling (3 Pieces)
鮑のシュウマイ

玉帶腸粉 NT\$ 240
Steamed Flat Rice Roll with Scallop
貝柱入り蒸しライスヌードル

金牌蝦餃皇(3 入) NT\$ 180
Steamed Dumplings Stuffed with Shrimp (3 Pieces)
エビのシュウマイ

千層叉燒酥(3 入) NT\$ 180
Signature Crispy Chinese Barbecued Pork Pastry (3 Pieces)
メラルーカ豚肉のペストリー

酥皮叉燒包(2 入) NT\$ 180
Baked Barbecue Pork Buns, Sugar Frost (2 Pieces)
チャーシュー中華パイ

蝦仁腸粉 NT\$ 180
Steamed Flat Rice Roll with Shrimp
エビ入り蒸しライスヌードル

錦繡金魚餃(3 入) NT\$ 150

Steamed Shark's Fin Dumpling (3 Pieces)

フカヒレ入り蒸し餃子

野米珍珠雞(2 入) NT\$ 150

Steamed Glutinous Rice with Chicken Wrapped in Lotus Leaf (2 Pieces)

蓮の葉に鶏を包んだ蒸したもち米

鮮蝦腐皮捲(3 入) NT\$ 150

Deep Fried Shrimps in Bean Curd Skin (3 Pieces)

エビの湯葉巻き揚げ

蘿蔔絲酥餅(3 入) NT\$ 150

Baked Turnip Pastries (3 Pieces)

大根中華パイ

七彩炸米果(3 入) NT\$ 150

Deep-fried Creamy Custard Bun with Taro mud (3 Pieces)

揚げたクリーム状のカスタードパンとタロ泥

粵味炆鳳爪 NT\$ 150

Steamed Chicken Feet with Oyster Sauce

鶏の足のトウチソース蒸し

梅汁蒸排骨 NT\$ 150

Steamed Pork Ribs with Plum Sauce

骨付き豚肉のトウチソース

菇菇流沙包(2 入) NT\$ 150

Steamed Creamy Custard Bun with Mushroom (2 Pieces)

ミルクと卵の黄身包

鳳尾蝦燒賣(3 入) NT\$ 150

Steamed Pomegranate Shrimp Dumpling (3 Pieces)

蒸しザクロシュリンプ餃子

蓮藕花枝餅(3 入) NT\$ 150

Pan Fried Lotus Root Patties Cake with Squid (3 Pieces)

揚げたロータス・パティス・イカのケーキ



時蔬上素餃(3 入)

NT\$ 130

Steamed Vegetable Dumplings (3 Pieces)

蒸し野菜餃子

臘味蘿蔔糕(3 入)

NT\$ 130

Pan Fried Turnip Cake with Chinese Sausage (3 Pieces)

広東風ソーセージ入り大根餅

三絲炸春捲(3 入)

NT\$ 130

Deep-fried Spring Rolls with Pork, Bamboo and Leek (3 Pieces)

豚肉入り春巻き

家郷香芋簍

NT\$130

Homestyle Taro Silk Cake

太郎シルクケーキ

羅漢齋素腸粉

NT\$ 100

Steamed Flat Rice Roll with Vegetables

野菜入り蒸しライスヌードル

甜品 Desserts デザート

楊枝沁甘露

NT\$ 120

Chilled Mango Sweetened with Grapefruit & Sago

マンゴーとザボンとタピオカのデザートスープ

香滑芝麻糊

NT\$ 120

Black Sesame Paste (Vegetarian)

黒ごまのデザートスープ

椰香西米露 NT\$ 120

Tapioca soup with Coconut Milk

ココナッツミル

日式冰麻糬(3 入) NT\$ 120

Japanese Iced Mochi (3 Pieces)

日本のアイスもち米ケーキ

季節鮮美果(位) NT\$ 120

Seasonal Fresh Fruit Platter (per person)

季節の新鮮な果物の盛り合わせ

綠茶椰香糕(3 入) NT\$ 100

Green tea Coconut Cake (3 Pieces)

綠茶の粉とココナッツケーキクール

且香芝麻球(3 入) NT\$ 100

Deep-Fried Sesame Balls Stuffed (3 Pieces)

つぶあん入り団子

以上價格需外加一成服務費

* 本產品含有蝦蟹貝類不適合其過敏體質者使用

自備酒水服務費: 葡萄酒類及飲料每瓶 NT\$ 300 烈酒類每瓶 NT\$ 600

All prices are subject to a 10% service charge.

This product contains shrimp and crab. If you are allergic to shellfish, please avoid eating.

Corkage for wine and beverage NT\$300 per bottle, for spirits NT\$600 per bottle.

すべての料金に 10%のサービス料が加算されます。

この製品にはエビとカニが含まれています。貝類にアレルギーのある方は食べないでください

自分の飲み物のサービス料を持参: クラスのワインとドリンク NT\$ 300 のボトル 靈カテゴリーのボトル NT\$ 600

超值午間雙人點心組合套餐
Lunch Dim Sum Special for two
スペシャルランチデザート二人セット

人氣小菜

Classic Cold Dishes

人気の前菜

養生煲例湯

Special Nutritious Soup

スペシャル栄養スープ

鳳尾蝦燒賣/臘味蒸蘿蔔糕/旦香芝麻球

Steamed Pomegranate Shrimp Dumpling/ Pan Fried Turnip Cake with Chinese Sausage/

Deep-fried Sesame Balls Stuffed

蒸しザクロシュリンプ餃子/広東風ソーセージ入り大根餅/ゴマ団子

煲仔菜(二選一)

薑蔥牛肉煲 或 啲啲滑雞煲

Casserole (Choose one)

Beef with Ginger and Green Onions in Clay Pot or Chicken with Ginger, Green Onion, Red

Onion in Clay Pot

土鍋料理(二つから一つを選ぶ)

アメリカの牛肉、ジンジャー、グリーンタマネギの土鍋煮込み か 鶏肉、生姜、
エシャロット、レッドオニオンの土鍋煮込み

松阪豬炒飯

Stir-fried Rice with Pork Neck Meat

豚肉の首肉チャーハン

清炒時蔬

Stir-fried Seasonal Vegetable

季節の野菜

季節水果

Seasonal Fresh Fruit Platter

季節の新鮮な果物の盛り合わせ

NT\$1280+10%

活動適用 2 人以上用餐，僅限平日午餐供應，例假日及國定(特殊)節日不供應

每位茶資及 10%服務費另計，不得與其他優惠方案同時使用

本飯店保留修改、變更及取消之專案權利恕不另行通知

Offer is available for two or more people, and weekday lunch; weekends and national holidays are not available.

Fees for tea and 10% service charge are not included. Offer cannot be combined with other offers or promotions.

Caesar Park Hotel Banqiao reserves the right to revise, change, or discontinue this offer at any time.

このイベントは 2 人以上、平日のランチに限定されております。

お茶の代金と 10%のサービス料金を別で計算され、他のプランと併用できません。

当店はプランの修正、変更あるいは取り消しの権利を有し、なおそれらに関するお知らせはいたしません。