



樂天皇朝

PARADISE DYNASTY 樂天

小籠包傳奇

回到中國宮廷世界裏，欣賞當時的奢華與富麗。樂天皇朝將歷史的情景重現，通過現代化的風格將舊時的情節體現得淋漓盡致。

顯然的，視覺與氣氛的感覺必須連同味覺上的享受才能算是完美的餐飲體驗。樂天皇朝所呈獻的是備具創意的南北中式料理。八種不同口味的小籠包為這個歷經百年的傳統小吃帶來創新的一面。樂天皇朝的小籠包被譽為世界首創的口味，包括前所未有的蟹黃、起司、大蒜、人參、麻辣以及頂級的鵝肝和黑松露。

讓樂天皇朝店內裝潢的奢華、菜餚的新穎以及祥龍的陪伴為您帶來嘆為觀止的完美體驗。但是，別被那華麗的裝潢誤了，因為樂天皇朝旨在提供物超所值的美味佳餚。

Immerse in the imperial culture and savour the exquisite flavours from the northern and southern parts of China, as Paradise Dynasty captures the finer points of bygone eras in contemporary style.

Touted as a world's first, delve into the legend of Paradise Dynasty's *xiao long bao* as we pay tribute to this time-honoured delicacy with the creation of eight variations. With the all-time favourite original *xiao long bao* as our signature, treat yourself to seven other distinctive flavours – foie gras, black truffle, crab roe, cheese, garlic, ginseng and Szechuan, for an unforgettable *xiao long bao* experience.

皇朝小籠包的特點

Distinctive Feature of our *Xiao Long Bao*

~ 每粒25克
25 grams per piece

~ 湯汁飽滿
Immensely filled with broth

~ 巧手18摺
Delicate 18 folds

~ 特薄麵皮
Intricately thin skin

~ 口感“Q”彈
Springy texture

~ 湯汁清甜不油膩
Non-oily delightful clear broth

每一籠小籠包都是

—— 藝術家的傑作 ——

An Artist's Masterpiece

招牌原味小籠包

Signature Original *Xiao Long Bao*

A9



特色皇朝小籠包 (八色)

Specialty Dynasty Xiao Long Bao (8 flavours)
ショウロンボウ8種盛り

🔥 8 pcs / 粒 NT\$330

繽紛八色由天然食材提煉而成
Colours extracted from natural ingredients

單味小籠包 Single Flavour Baskets

A1



原味小籠包

Original Xiao Long Bao
ショウロンボウ

5 pcs / 粒 NT\$100
8 pcs / 粒 NT\$160

A2



起司小籠包

Cheese Xiao Long Bao
チーズ入りショウロンボウ

5 pcs / 粒 NT\$135
8 pcs / 粒 NT\$216

A3



麻辣小籠包

Szechuan Xiao Long Bao
四川風ピリ辛ショウロンボウ

5 pcs / 粒 NT\$135
8 pcs / 粒 NT\$216

A4



蒜香小籠包

Garlic Xiao Long Bao
ニンニク入りショウロンボウ

5 pcs / 粒 NT\$135
8 pcs / 粒 NT\$216

A5



人參小籠包

Ginseng Xiao Long Bao
高麗人參入りショウロンボウ

5 pcs / 粒 NT\$175
8 pcs / 粒 NT\$280

A6



蟹粉小籠包

Crab Roe Xiao Long Bao
蟹みそ入りショウロンボウ

5 pcs / 粒 NT\$175
8 pcs / 粒 NT\$280

A7



黑松露小籠包

Black Truffle Xiao Long Bao
トリュフ入りショウロンボウ

5 pcs / 粒 NT\$350
8 pcs / 粒 NT\$560

A8



鵝肝小籠包

Foie Gras Xiao Long Bao
フォアグラ入りショウロンボウ

5 pcs / 粒 NT\$350
8 pcs / 粒 NT\$560

點心

Dim Sum

點心

B1



上海生煎包
Pan-fried Shanghai Pork Bun
上海焼き肉まん

2 pcs / 粒 NT\$95

B2



蔬菜柳葉包
Steamed Vegetable Bun
蒸し野菜まんじゅう

2 pcs / 粒 NT\$80

B3



黃金蓮蓉包
Lotus Paste Bun
with Salted Egg Yolk
黄身入りカスタード饅

2 pcs / 粒 NT\$90

B4



培根蔥香花卷
Steamed Scallion and Bacon Bun
ベーコンとネギ入り中華パン

2 pcs / 粒 NT\$60

B5



刀切小饅頭 (蒸)
Mantou (steamed)
中華まん (蒸し)

2 pcs / 粒 NT\$35

B6



刀切小饅頭 (炸)
Mantou (deep-fried)
中華まん (揚げ)

2 pcs / 粒 NT\$40



B7

四川紅油抄手
Pork Dumpling with
Hot Chilli Vinaigrette
ピリ辛ゆでワンタン

 6 pcs / 粒 NT\$130



B8

無錫鮮肉鍋貼
Pan-fried Pork Dumpling
焼き餃子

3 pcs / 粒 NT\$90



B9

三鮮鮮肉餃
Poached Mushroom Pork Dumpling
豚肉水餃子

6 pcs / 粒 NT\$110



B10

花蔬蒸餃
Steamed Vegetable Dumpling
野菜蒸し餃子

6 pcs / 粒 NT\$110



B11

淮揚三絲春捲
Crispy Vegetable Spring Roll
野菜春巻き

3 pcs / 粒 NT\$95



B12

蘿蔔絲酥餅
Radish Pastry
切り干し大根の中華パイ

 3 pcs / 粒 NT\$110

湯

Soup

スープ

C1



揚州清燉蟹粉獅子頭

Yang Zhou Double-boiled Meat Ball with Crab Roe Soup
揚州肉団子と蟹みそ入りの蒸しスープ

NT\$220

C2

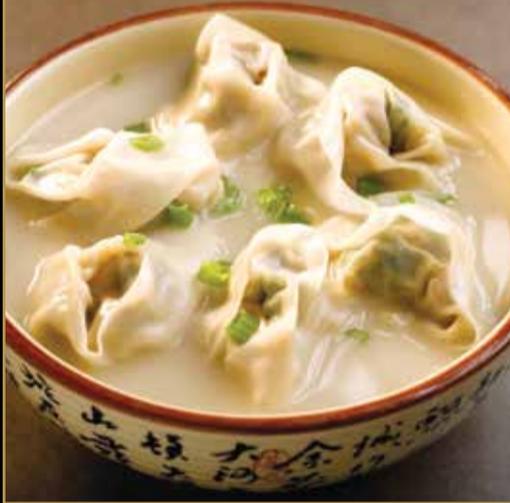


清燉雞湯

Double-boiled Chicken Soup
鶏肉蒸しスープ

 NT\$200

C3



菜肉雲吞豬骨湯

Vegetable Pork Wonton Soup
in Signature Pork Bone Soup
野菜と豚肉入りワンタンスープ

NT\$165

C4



海鮮酸辣湯

Szechuan Hot and
Sour Soup with Seafood
海鮮サンラータンスープ

 NT\$120

涼菜

Appetiser
前菜

D1



心太軟
Steamed Glutinous Rice stuffed in Red Dates
なつめのお餅

NT\$150

D2



上海油燜筍
Stewed Bamboo Shoots in Oyster Sauce
筍のオイスターソース煮込み

NT\$90

D3



蒜香青瓜
Chilled Cucumber with Minced Garlic
大蒜と胡瓜の酢の物

NT\$75

D4



家鄉涼拌土豆絲
Chilled Shredded Potatoes with Capsicum
ジャガイモの中華和え

NT\$75

D5



三色瑪瑙蛋
Chilled Assorted Eggs Loaf in Yang Zhou Style
三色卵のテリーヌ

NT\$120

D6



涼拌黑木耳
Chilled Black Fungus in Peppercorn Vinaigrette
きくらげの酢の物

NT\$90

D7



松花皮蛋豆腐
Chilled Tofu with Century Egg
ピータン豆腐

NT\$120

D8



醋醬海蜇頭

Chilled Jellyfish in Soy Sauce Vinaigrette
クラゲの酢漬け

NT\$180

D9



撈拌海中寶

Chilled Jellyfish and Seafood in Vinaigrette
クラゲと海鮮の和え物

  NT\$220

D10



李白醉雞

Drunken Chicken
鶏肉の紹興酒漬け

NT\$285

D11



成都口水雞

Poached Chicken in Szechuan Style
よだれ鶏

  NT\$285

D12



陳皮五香牛肉

Spiced Beef Shank
中華牛すじ煮込み

NT\$180

D13



香蒜泥白肉

Chilled Sliced Pork with Spicy Garlic Sauce
豚肉の大蒜和え

 NT\$190

D14



香菜順風豬耳

Sliced Pig's Ear in Spicy Sauce
豚耳とパクチーの和え物

 NT\$160

經典 熱炒

Hot Dish

品

E1



上海清炒蝦仁
Stir-fried Shrimps with Chinese Wine
海老剥き身の中華炒め

🔥 NT\$410

E2



乾燒蝦球
Stir-fried Shrimps in Spicy Bean and Tomato Sauce
エビのチリソース

🔥 NT\$410

E3



皇朝香酥雞
Dynasty Crispy Chicken
中華風鶏の唐揚げ

NT\$260

E4



腰果宮保雞丁
Kung Pao Chicken
宮保鶏丁

🔥 NT\$260

E5



蒜香排骨
Crispy Garlic Pork Ribs
骨付き豚肉にんにく風味

NT\$290

E6



風味沙拉排骨
Crispy Pork Ribs in Mayonnaise
骨付き豚肉マヨネーズサラダ風味

NT\$290

E7



菠蘿咕嚕肉
Crispy Sweet and Sour Pork
醉豚

NT\$280

E8



京醬肉絲
Stir-fried Pork in Black Bean Sauce
served with Chinese Crepes
豚ロースの京醬ソース絡め

NT\$290

E9



剝椒蒸魚片
Steamed Sliced Fish
with Pickled Chilli
フィレットの辛味蒸し

NT\$360

E10



瑤柱芙蓉賽螃蟹
Scrambled Egg White
with Fish and Conpoy
帆立と蟹の卵とじ

NT\$260

E11



糖醋魚片
Sweet and Sour Fish
醉魚

NT\$300

E12



揚州糟溜滑魚片
Stewed Sliced Fish
with Chinese Wine
中華風蒸し魚

NT\$300

E13



京蔥爆牛肉
Stir-fried Beef with Scallion
牛肉と葱の炒め

NT\$360

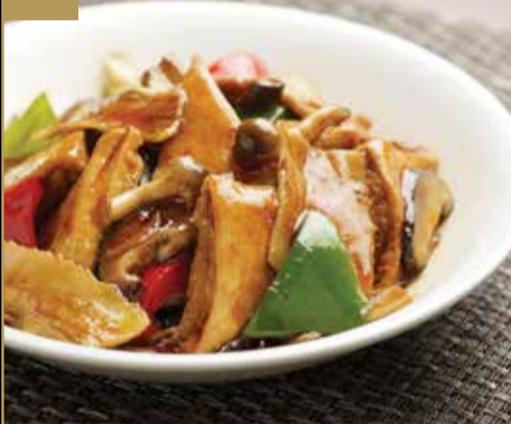
E14



老乾媽什菌炒牛肉
Stir-fried Beef with Assorted Mushrooms
in Szechuan Bean Sauce
牛肉とキノコの豆板醬炒め

 NT\$360

E15



老北京家常豆腐
Braised Tofu and Sliced Pork with
Mushrooms in Spicy Sauce
豚肉と豆腐のヒリ辛炒め

 NT\$220

E16



蒜片炒水蓮菜
Stir-fried White Water Snowflake
with Sliced Garlic
スイレンコンのにんにく炒め

NT\$185

E17



清炒蒿仔菜(A菜)
Stir-fried Local Lettuce with Chinese Wine
中華レタス炒め

NT\$185

E18



乾煸四季豆
Stir-fried French Bean with Minced Pork
挽き肉といんげん豆の炒め

NT\$220

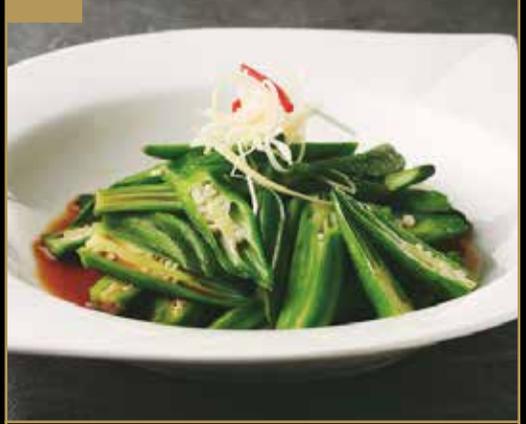
E19



椒絲腐乳空心菜
Stir-fried Water Spinach in Fermented Bean Sauce
空心菜のふにゅう炒め

NT\$185

E20



白灼秋葵
Poached Lady's Finger in Supreme Soya Sauce
オクラの豆豉炒め

NT\$200

人氣 川菜

Szechuan Specialty

四川特別料理

F1



重慶麻婆豆腐

Ma Po Tofu

マーボー豆腐

 NT\$210

F2



四川辣子雞丁

Spicy Szechuan Crispy Chicken

四川風ヒリ辛鶏肉炒め

  NT\$280

F3



重慶水煮魚片

Poached Sliced Fish

in Szechuan Chilli Oil

四川風魚煮込み

less spicy 

spicy  

very spicy   

  NT\$460

F4



四川水煮牛肉

Poached Beef

in Szechuan Chilli Oil

四川風牛肉煮込み

less spicy 

spicy  

very spicy   

 NT\$460

主食

Rice • Noodle
ご飯、麺

G1



揚州炒飯
Yang Zhou Fried Rice
揚州チャーハン

NT\$220

G2



上海炒飯
Shanghai Fried Rice
上海チャーハン

🔥 NT\$220

G3



雪菜蝦仁炒飯
Fried Rice with Shrimps and Preserved Vegetables
セリホンと海老チャーハン

NT\$220

G4



雪菜鹹肉炒年糕
Wok-fried Rice Cake with Salted Meat
and Preserved Vegetables
セリホンと塩豚肉入り中華もち炒め

🔥 NT\$200

G5



上海炒年糕
Wok-fried Rice Cake with Pork and Vegetables
in Shanghai Style
中華もち炒め

NT\$180

G6



豬骨湯鮮肉年糕
Rice Cake with Pork
in Signature Pork Bone Soup
骨付き豚肉の中華もち入りスープ

NT\$200

G7



木須肉炒拉麵
Stir-fried La Mian with
Shredded Pork and Black Fungus
豚ロースの中華もち炒め

NT\$180

拉麵 (豬骨湯)

La Mian
(Pork Bone Soup)

麵



招牌豬骨湯

La Mian and Signature Pork Bone Soup

有超過400年的歷史，拉麵起源于中國的一道街邊小吃。明朝時的一位皇帝對手拉麵優雅華麗的功夫與技巧留下深刻印象，便給拉麵一個“龍鬚麵”的美食封號。

爲了搭配這道美食，樂天皇朝特別調製出自家的招牌豬骨湯，讓拉麵的味道和口感更加好。與普遍的清雞湯不同，樂天皇朝的招牌豬骨湯是從原本的30公斤熬成8公斤，把食材的精華融入湯內。用十二小時的慢火熬成，招牌豬骨湯含有高量的蛋白質和膠原蛋白，給予它濃郁的口感與味道。

With a history of over 400 years, La Mian or Hand Pulled Noodles originated from China as a local street delight before it was bestowed a culinary title of Dragon Beard Noodles by a Ming Dynasty emperor who was impressed by the grace and majestic hand pulling skill.

To complement this heavenly dish, Paradise Dynasty concocts a signature pork bone broth to further enhance a multi-sensory experience of taste and texture. Unlike the usual clear chicken soup, Paradise Dynasty's signature pork bone soup is reduced from an initial 30kg to 8kg, to bring out the essence of ingredients into the soup. Simmered under slow fire for twelve hours, the pork bone soup contains a high content of protein and collagen, giving it a rich and dense flavour.

H1



鮮肉捲拉麵
La Mian with Sliced Pork
豚コース麵

NT\$210

H2



扣肉拉麵
La Mian with Braised Pork Belly
豚バラ肉麵

NT\$240

H3



蒜香排骨拉麵
La Mian served with Fragrant Garlic Pork Ribs
骨付き豚肉麵

NT\$240

H4



海鮮拉麵
La Mian with Seafood
海鮮麵

NT\$280

H5



菜肉雲吞拉麵
La Mian with Vegetable Pork Wonton
ワンタン麵

NT\$200

H6



雪菜肉絲麵
La Mian with Shredded Pork
and Preserved Vegetable
セリホンと豚肉入り和え麵

NT\$180

拉麵

La Mian
麵

H7



京味炸醬拉麵

La Mian with Minced Meat and Mushroom Sauce (Dry)
ジャージャー麵

NT\$160

H8



四川抄手拌麵

La Mian with Pork Dumpling
in Hot Chilli Vinaigrette (Dry)
ピリ辛ワンタン和え麵

NT\$210

H9



開陽蔥油拌麵

La Mian with Dried Shrimp and Scallion Oil (Dry)
干し海老と葱和え麵

NT\$130

H10



清燉雞湯拉麵

La Mian served with Double-boiled Chicken Soup
鶏肉蒸しスープ麵

NT\$230

H11



皇朝擔擔麵

La Mian with 'Dan Dan' Sauce
(Spicy Sesame and Peanut)
ピリ辛タンタン麵

NT\$140

H12



酸辣湯拉麵

La Mian in Szechuan Hot and Sour Soup
with Seafood
サンラータン麵

NT\$160

H13



五香牛肉拉麵 (辣/無辣)

La Mian with Spiced Beef
(spicy / non-spicy)
牛肉麵 (辛味 / 普通)

NT\$240

甜品

Dessert
デザート

J1



香煎南瓜餅
Pan-fried Pumpkin Pastry
かぼちゃの鍋焼きもち

3 pcs / 片 NT\$90

J2



香脆豆沙鍋餅
Pan-fried Pancake with Red Bean Paste
小豆の鍋焼きもち

NT\$150

J3



宮廷驢打滾
Chilled Glutinous Rice Roll with Red Bean
topped with Grated Nuts
餡子入り黄な粉もち

3 pcs / 粒 NT\$90

J4



薑茶湯圓
Glutinous Rice Dumpling served in Ginger Soup
白玉団子入りの生姜スープ

2 pcs / 粒 NT\$80

J5



桂花酒釀丸子
Glutinous Rice Dumpling in Fermented Rice Wine
甘酒の白玉団子

NT\$90

J6



檸檬蘆薈桂花蜜
Chilled Aloe Vera and
Osmanthus Jelly
in Honey Lemon Juice
アロエと蜂蜜のレモンジュース

NT\$80

J7



香芒布丁
Chilled Mango Pudding
マンゴープリン

NT\$100

J8



擂沙湯圓
Glutinous Rice Ball topped with
Grated Nuts
ビーナッツの白玉団子

4 pcs / 粒 NT\$90

飲料

Beverage
飲み物

L1

話梅
Sour Plum
プラム

NT\$60

L2

檸檬片
Sliced Lemon
レモンスライス

NT\$60

K1

可樂
Coke
コーラ

NT\$40

K2

Zero 可樂
Coke Zero
ゼロコーラ

NT\$40

K3

雪碧
Sprite
ズブライト

NT\$40

K4

可爾必思
Calpis
カルピス

NT\$40

K5

冰鎮酸梅汁
Chilled Sour Plum
梅ジュース

NT\$55

K6

馬蹄水
Water Chestnut
グワイミズ

NT\$55

K7

礦泉水
Mineral Water
ミネラル水

NT\$40

K8

臺灣啤酒
Taiwan Beer
台湾ビール

NT\$130

K9

青島啤酒
Tsing Tao Beer
青島ビール

NT\$120

K10

陳年紹興酒
V.O. Shaoshing Wine (600ml)
紹興酒 (古酒)

NT\$500

K11

御製紹興酒 (小大)
Supreme Shaoshing Wine (150ml / 600ml)
高級紹興酒

NT\$350 / NT\$1,000

K12

38度金門高粱
38° Kinmen Kaoliang Liquor (600ml)
金門高粱酒38度

NT\$1,000

K13

58度金門高粱
58° Kinmen Kaoliang Liquor (600ml)
金門高粱酒58度

NT\$1,200



PARADISE
GROUP | 樂天餐飲集團

在人間享受天上美食

作為喜好東方佳餚食客的不二上所，樂天集團向您提供多種極富價值的美食，不同的餐飲文化體驗，並且對外承接各種餐飲業務。我們的每一種餐飲體驗都將帶給您極致的感官享受，讓您在盡享天上般美妙的佳餚時，感受絕美精緻的中國文化。

秉承於我們不斷提升、進步及開創終極客戶體驗的理念，樂天集團將傳統與創新完美結合成一場令世人皆嘆的天作之合。

Creating New Dimensions of Dining Pleasure

Poised as a diners' paradise for Oriental cuisine, the Paradise Group offers gourmet menus of exceptional value in a wide variety of restaurant concepts together with a catering arm.

Promising a sensorial experience with service from the heart, every concept immerses the diner in an atmosphere that captures the finer points of Chinese culture, particularly the finest from its rich array of culinary delights.

True to our mission to improve, enhance and create for our customers' ultimate experiential enjoyment, the Paradise Group marries tradition with innovation - a match that, as they say, is made in heaven.

備註

以上另須附加10%服務費。

自備酒水須酌收清瓶費。

以上圖片僅供參考，以實際出菜為準。

Disclaimer

Subject to additional 10% service charge.

Corkage fee applies.

Menu pictures are for illustration purposes only.

paradisegp.com

Singapore • Malaysia • Indonesia • China • Hong Kong • Japan • Dubai • Taiwan • Philippines • Australia • London