

# 小菜 冷盤

おつまみ Starters



香魚甘露煮



鮭魚卵蒔葱泥



鮫鱈肝



涼拌青菜



章魚醋物



酒香鴨胸

冷豆腐 冷奴 / Chilled Tofu

N/D 60

毛豆 枝豆 / Edamame

N/D 60

馬鈴薯沙拉 ポテトサラダ / Potato Salad

N/D 60

涼拌青菜 野菜のおひたし / Chilled Seasoned Greens N/D 70

日式漬物 お新香 / Pickled Vegetables

N/D 80

山葵章魚 たこわさび / Octopus with Wasabi

N/D 90

水雲醋 もずく酢 / Marinated Mozuku Seaweed

N/D 120

酒香鴨胸 鴨ロースト / Sliced Duck Breast

N/D 150

章魚醋物 タコの酢物 / Vinegared Octopus

N/D 150

鰻魚小黃瓜 鰻とく / Grilled Eel and Cucumber in Vinegar Dressing

N/D 180

鮭魚卵蒔葱泥 イクラ大根おろし / Salmon Roe with Grated Daikon Radish

N/D 160

香魚甘露煮 鮎の甘露煮 / Steamed Sweetfish in Soy Sauce and Sugar

N/D 320

鮫鱈肝 あん肝蒸し / Steamed Monkfish Liver Gras

N/D 380

# 手巻き

Temaki Sushi (Sushi Hand Rolls)



鰻魚

蔥花鮪魚腹

鮭魚卵

蝦 海老 / Shrimp

N/D 60

蘆筍 アスパラ / Asparagus

N/D 60

蝦蘆筍 海老アスパラ / Shrimp and Asparagus

N/D 60

蝦卵 海老の卵 / Shrimp Roe

N/D 60

天婦羅炸蝦 海老天ぷら / Shrimp Tempura

N/D 80



蝦

蝦卵

蘆筍



鰻魚小黃瓜

蝦蘆筍

天婦羅炸蝦

鰻魚小黃瓜 鰻とく / Eel and Cucumber

N/D 150

蔥花鮪魚腹 ネギトロ / Minced Raw Tuna and Green Onions

N/D 120

鮭魚卵 イクラ / Salmon Roe

N/D 160

赤海膽 赤ウニ / Red Sea Urchin

N/D 280

●此圖為調理示意圖・實際內容以現場為主  
写真はイメージであり、実物と異なる場合があります。  
Pictures shown are for illustration purpose only.

以上價格均另加10%服務費  
上記の料金は10%のサービス料金を加算させていただきます  
All prices are subject to 10% service charge



# 刺身

Sashimi



鮭魚



活龍蝦姿造

鮭魚 鮭 / Tuna

綜合刺身 刺身の盛り合わせ / Assorted Sashimi

鮭魚中腹 中トロ / Medium Fatty Tuna

鮭魚大腹 大トロ / Pink Fatty Tuna

活龍蝦姿造 伊勢海老の姿造り / Japanese Lobster Sashimi with Head and Tail

N/D 380

N/D 780

N/D 880

N/D 1180

N/D 1280

綜合刺身

- 鰹魚 カツオ / Skipjack Tuna N/D 250
- 烏賊 イカ / Squid N/D 250
- 鮭魚 サーモン / Salmon N/D 280
- 海麗 スギ / Cobia N/D 280
- 紅甘 カンパチ / Greater Amberjack N/D 320
- 甜蝦 甘海老 / Sweet Shrimp N/D 350
- 旗魚 カジキ / Marlin N/D 350
- 青甘 ブリ / Yellowtail N/D 380
- 鮭魚腹肉 とろサーモン / Fatty Salmon N/D 420

# 握り寿司

兩貫

Nigiri Sushi (2 pcs.)



- 蝦 海老 / Shrimp N/D 100
- 烏賊 イカ / Squid N/D 100
- 章魚 タコ / Octopus N/D 100
- 甜蝦 甘海老 / Sweet Shrimp N/D 120
- 鮭魚 サーモン / Salmon N/D 120
- 旗魚 カジキ / Marlin N/D 130
- 鮭魚 マダロ / Tuna N/D 150

玉子焼 玉子焼き / Tamago (Egg Omelet) N/D 60

稻荷壽司 いなり寿司 / Inari Sushi (Tofu Pouch Sushi) N/D 60

蔥花鮭魚腹 ネギトロ / Minced Raw Tuna and Green Onions N/D 130

鰻魚(一貫) 鰻一貫 / Eel (1 pcs.) N/D 160

綜合握壽司(七貫) おまかせ / Assorted Nigiri Sushi (7 pcs.) N/D 680



綜合握壽司(七貫)

- 蝦卵 海老の卵 / Shrimp Roe N/D 90
- 竹筴魚 真アジ / Horse Mackerel N/D 100
- 紅甘 カンパチ / Greater Amberjack N/D 120
- 比目魚縁側 エンガワ / Flounder Edge N/D 140
- 赤海膽(一貫) 赤ウニ / Red Sea Urchin (1 pcs.) N/D 280
- 炙焼牛小排 キンショウトロの焼肉 / Short Ribs Yakniku (BBQ) N/D 200
- 生干貝 ホタテ / Japanese Scallop N/D 220
- 鮭魚卵 イクラ / Salmon Roe N/D 280
- 鮭魚中腹 中トロ / Medium Fatty Tuna N/D 380
- 鮭魚大腹 大トロ / Pink Fatty Tuna N/D 550

●此圖為調理示意圖，實際內容以現場為主  
写真はイメージであり、実物と異なる場合があります。  
Pictures shown are for illustration purpose only.

上記の料金は10%のサービス料金を加算させていただきます  
以上價格は税込10%服務費  
All prices are subject to 10% service charge



# 細巻 寿司

Hosomaki Sushi  
(Thin Sushi Rolls)



鉄火巻 黄瓜細巻



軟殻蟹巻寿司

炸蝦天婦羅巻寿司

# 巻 寿司

Maki Sushi  
(Sushi Rolls)



花寿司

黄瓜細巻 かつば巻と Cucumber Roll

太巻寿司 太巻と寿司 Thick Sushi Roll

梅紫蘇細巻 梅しそ巻と Pickled Plum and Shiso Roll

炸蝦天婦羅巻寿司 エビ天巻と Shrimp Tempura Sushi Roll

黄蘿蔔細巻 たくあんの細巻と Takuan (Pickled Daikon Radish) Roll

鰻太巻寿司 鰻太巻と寿司 Eel Thick Sushi Roll

蔥花鯖魚腹細巻 ネギトロ巻と Minced Raw Tuna and Green Onions Roll

花寿司 花寿司 Hana Sushi

鐵火巻 鉄火巻と Tuna Roll

軟殻蟹巻寿司 ソフトシェルクラブ巻と Soft Shell Crab Sushi Roll

N/D 100  
N/D 120  
N/D 120  
N/D 120  
N/D 160  
N/D 160

N/D 150  
N/D 250  
N/D 320  
N/D 300  
N/D 280

# 沙拉 Salads



和風沙拉 和風サラダ Japanese Salad

N/D 180

雞肉唐揚沙拉 鶏唐揚サラダ Salad with Fried Chicken

N/D 280

大明蝦沙拉 車海老サラダ Salad with Japanese Tiger Prawns

N/D 380

# 炒物

Stir Fried & Pan Fried

# 煎物料理

ソテー

炒蔬菜 野菜炒め Vegetable Stir Fry

N/D 150

泡菜炒猪肉 豚キムチ炒め Stir Fried Pork with Kimchi

N/D 180

猪肉生薑燒 豚肉の生姜焼 Stir Fried Pork with Ginger

N/D 180

牛蒡炒牛肉 牛肉(びょう)炒め Stir Fried Beef with Burdock

N/D 200

香煎雞腿排 鶏もも肉のソテー Sautéed Chicken Thigh

N/D 280



雞肉唐揚沙拉

●此圖為調理示意圖・實際內容以現場為主  
写真はイメージであり、実物と異なる場合があります。  
Pictures shown are for illustration purpose only.

上記の料金を10%のサービス料金を加算させていただきます。  
All prices are subject to 10% service charge





米菓明蝦岩石揚

# 炸物

揚物  
Deep Fried



油鱈西京焼

喜知次鹽烤

# 烤物

焼物  
Grilled Dishes

- 手工起司白醬可樂餅 手作りチーズクリームコロッケ  
Handmade Cheese Korokke (Japanese Croquette) N/D 120
- 雞肉唐揚 鶏の唐揚げ\Deep Fried Chicken N/D 220
- 蔬菜天婦羅 野菜天\Vegetable Tempura N/D 220
- 酥炸豬腰內肉 豚ヒレカツ\Deep Fried Pork Tenderloin N/D 250
- 酥炸大牡蠣 カキフライ\Deep Fried Oysters N/D 260
- 米菓明蝦岩石揚 米菓老の蝦石揚\Japanese Tiger Prawn Fritters N/D 320
- 炸明蝦天婦羅 車海老の天\Japanese Tiger Prawn Tempura N/D 320
- 帆立貝磯邊揚 ホタテの磯辺揚げ\Deep Fried Japanese Scallops with Nori Seaweed N/D 280
- 酥炸軟殼蟹 ソフトシェルクランの唐揚げ\Deep Fried Soft Shell Crabs N/D 280
- 綜合天婦羅 天ぷら盛り合わせ\Assorted Tempura N/D 380



手工起司白醬可樂餅



明蝦鹽烤

- 柳葉魚鹽烤 ししゃもの塩焼\Salt-Grilled Shishamo Fish N/D 150
- 秋刀魚鹽烤 サンマの塩焼\Salt-Grilled Saury N/D 150
- 鯖魚鹽烤 鯖の塩焼\Salt-Grilled Mackerel N/D 200
- 鮭魚柚庵燒 鮭の柚庵焼\Grilled Salmon in Yuzu and Soy Sauce N/D 220
- 明蝦鹽烤 車海老の塩焼\Salt-Grilled Japanese Tiger Prawn N/D 250
- 油鱈西京燒 カレイの西京焼\Grilled Righteye Flounder in Saizyo Yaki Style  
(Marinated in White Miso Paste from Kyoto) N/D 250
- 香魚鹽烤 鮎の塩焼\Salt-Grilled Sweetfish N/D 320
- 喜知次鹽烤 キンキの塩焼\Salt-Grilled Kichij Rockfish N/D 380
- 鰯魚下巴鹽烤 鰯カマの塩焼\Salt-Grilled Yellowtail Collar N/D 380

●此圖為調理示意圖，實際內容以現場為主  
写真はイメージであり、実物と異なる場合がございます。  
Pictures shown are for illustration purpose only.

以上價格均需另加 10% 服務費  
上記の料金は 10% のサービス料金を加算させていただきます。  
All prices are subject to 10% service charge



# 肉料理

Meat & Poultry

雞腿排照燒 鶏モモ肉の照り焼き / Teriyaki Chicken

和風牛肉漢堡排 和風牛肉ハンバーグ / Japanese Hamburger Steak

松阪豬焼肉 豚トロ焼肉 / Pork Jowl Yakiniku (BBQ)

舒肥美國CH牛小排 キシヨートリップの蒸し焼き(チヨイスダレード) / Sous Vide Short Ribs (USDA Choice)

和風炙烤牛排 和風炙り焼き牛ステーキ / Japanese Grilled Beef Steak



和風炙烤牛排

N/D 250

N/D 280

N/D 320

N/D 420

N/D 460



帆立貝奶油燒



龍蝦白味噌具足煮

# 一品料理

A la Carte

# 料理

帆立貝奶油燒 ホタテのバター焼き / Butter-Grilled Japanese Scallops

牛肉陶板鉄焼 牛肉の陶板鉄焼き / Beef Roasted on Ceramic Plate

龍蝦白味噌具足煮 伊勢海老具足煮 / Boiled Japanese Lobster

活龍蝦白味噌具足煮 活伊勢海老具足煮 / Boiled Live Japanese Lobster



牛肉陶板鉄焼

N/D 380

N/D 720

N/D 980

N/D 1380

舒肥美國CH牛小排



●此圖為插圖不實圖・實際內容以現場為主  
写真はイメージであり、実物と異なる場合がございます。  
Pictures shown are for illustration purpose only.

以上價格均包含10%服務費  
上記の料金に10%のサービス料金を加算させていただきます。  
All prices are subject to 10% service charge



# 湯品

吸物  
Soup



土瓶蒸



# 煮物

Warm Dishes

# 蒸物



鯛魚湯

味噌湯 みそ汁 / Miso Soup

NND 40

海帶芽湯 ワカメのお吸い物 / Wakame Seaweed Soup

NND 80

松茸湯 松茸のお吸い物 / Matsutake Mushroom Soup

NND 90

海瓜子味噌湯 アサリの味噌汁 / Miso Soup with Asari Clams

NND 90

蛤蜊湯 ハマガリのお吸い物 / Clam Soup

NND 90

土瓶蒸 土瓶蒸し / Dobin Mushi (Soup Steamed In Tea Pot)

NND 150

鯛魚湯 鯛の潮汁 / Sea Bream Soup

NND 150

茶碗蒸 茶わん蒸し / Chawanmushi (Steamed Egg Custard)

NND 100

帝王蟹古酒蒸 タラバガニの古酒蒸し / Koshu-Steamd King Crab

NND 380

牛肉壽喜煮 牛すき煮 / Beef Sukiyaki (Simmered Beef)

NND 380

喜知次酒蒸 キンキの酒蒸し / Sake-Steamd Kichij Rockfish

NND 380

螃蟹蒸蛋 カニの茶わん蒸し / Crab Chawanmushi (Steamed Egg Custard)

時價

# 鍋物

Hot Pot  
(2-4 servings)

2~4  
人份



牛肉涮涮鍋

鮭魚石狩鍋 石狩鍋 / Salmon and Vegetable Hot Pot

NND 1480

雞肉相撲鍋 ちゃんこ鍋 / Sumo Wrestler's Hot Pot

NND 1480

牛肉涮涮鍋 牛肉のしゃぶしゃぶ / Beef Shabu Shabu Hot Pot

NND 1880

牛肉壽喜焼 牛肉のすき焼 / Beef Sukiyaki Hot Pot

NND 1880

海鮮寄せ鍋 海鮮寄せ鍋 / Seafood Yoserabe Hot Pot

NND 1680

日式螃蟹鍋 カニすき鍋 / Crab Suki Hot Pot

時價

Market Price



海鮮寄せ鍋

●此圖為調理示範圖，實際內容以現場為主  
写真はイメージであり、実物と異なる場合がございます。  
Pictures shown are for illustration purpose only.

以上価格均圓外加10%服務費  
上記の税金に10%のサービス料金を加算させていただきます。  
All prices are subject to 10% service charge



# 丼飯

# 麵類 食事

Donburi (Rice Bowls)  
Noodles & Others



鰻魚飯

蕎麥冷麵 ざるそば / Chilled Soba Noodles

N/D 180

烏龍冷麵 ざるうどん / Chilled Udon Noodles

N/D 180

日式炒烏龍麵 焼うどん / Stir-Fried Udon Noodles

N/D 220

牛肉烏龍麵 牛肉うどん / Udon Noodles with Beef

N/D 280

海鮮烏龍麵 海鮮うどん / Udon Noodles with Seafood

N/D 250

天婦羅蕎麥冷麵 天ざるそば / Chilled Soba Noodles with Tempura

N/D 280

天婦羅烏龍冷麵 天ざるうどん / Chilled Udon Noodles with Tempura

N/D 280

- 牛肉蓋飯 牛丼 / Beef Bowl N/D 240
- 天婦羅蓋飯 天丼 / Tempura Bowl N/D 220
- 炸豬排蓋飯 豚ヒレカツ丼 / Fried Pork Cutlet Bowl N/D 220
- 炙燒親子丼 親子丼 / Okakodon (Chicken and Egg Bowl) N/D 220
- 鮭魚炒飯 鮭チャーハン / Salmon Fried Rice N/D 220
- 鐵板蒜味炒飯 鉄板ガーリックチャーハン / Teppanyaki Garlic Fried Rice N/D 220
- 鰻魚飯 鰻丼 / Eel Bowl N/D 520



天婦羅蕎麥冷麵



炸豬排蓋飯

# 定食

Teishoku  
Set Meals

平日限定  
Weekdays Only



刺身定食

- 天婦羅定食 天ぷら定食 / Tempura Set Meal N/D 300
- 鹽烤鯖魚定食 鯖塩焼き定食 / Salt-Grilled Mackerel Set Meal N/D 300
- 雞肉唐揚定食 鶏の唐揚げ定食 / Deep Fried Chicken Set Meal N/D 300
- 豬肉生薑燒定食 豚の生姜焼き定食 / Stir-Fried Pork with Ginger Set Meal N/D 300
- 酥炸豬腰內肉定食 豚ヒレカツ定食 / Deep Fried Pork Tenderloin Set Meal N/D 320
- 醬煮鰈魚定食 かれいの煮付け定食 / Simmered Halibut Set Meal N/D 320
- 刺身定食 刺身定食 / Sashimi Set Meal N/D 380
- 牛小排燒肉定食 牛シヨートリンの焼肉定食 / Short Ribs Yakniku (BBQ) Set Meal N/D 420

# 兒童餐

お子様ランチ  
Kids' Meal N/D 320



定食均附沙拉、小菜、煮物、白飯、味噌湯  
定食にはサラダ、小鉢、煮物、御飯、みそ汁が付きます  
All set meals come with a salad, side dish, warm dish, rice, and miso soup

●此圖為調理示意圖，實際內容以現場為主  
写真はイメージであり、実物と異なる場合があります。  
Pictures shown are for illustration purpose only.

上記の料金は10%のサービス料金を加算させていただきます  
以上價格均包含10%服務費  
All prices are subject to 10% service charge



# 飲料

飲み物

Beverages



## 啤酒 Beer

朝日啤酒 アサヒ スーパードライ Asahi Super Dry	N/D	120	330ml
台湾金牌啤酒 台湾ビール ゴールドメダル Taiwan Gold Medal	N/D	130	600ml
三得利頂級啤酒 サントリー プレミアムモルツ Suntory Premium Malt's	N/D	180	500ml

## 日本清酒

日本酒 Sake

雅乃詩 (辛口) (氷/熱) 雅の詩(辛口)(冷酒/熱燗) Miyabi No Uta (Dry) (Chilled / Heated)	N/D	170	1合
八海山 特別純米 (辛口) 八海山 特別純米(辛口) Hakkaisan Tokubetsu Junmai (Dry)	N/D	850	300ml
天鷹心 (辛口) 天鷹心(辛口) Tentakaka Kokoro (Dry)	N/D	980	300ml
月山 出雲 (甘口) 月山 出雲(甘口) Gassan Izumo (Sweet)	N/D	850	300ml
純米大吟醸 獺祭 45 (甘口) 純米大吟醸 獺祭45(甘口) Dassai 45 (Sweet)	N/D	1,100	300ml
純米大吟醸 獺祭 39 (甘口) 純米大吟醸 獺祭39(甘口) Dassai 39 (Sweet)	N/D	1,600	300ml
		3,600	720ml



## 焼酎 Shochu

博多之華 三年貯蔵 麥焼酎 博多の華 三年貯蔵 Hakata No Hana Sannen Chozo	N/D	180	杯/Glass 720ml
黄金千貫 羊焼酎 黄金千貫 羊焼酎 Koganesengan	N/D	180	杯/Glass 720ml
八海山 宜有千萬 米焼酎 八海山 よろしく千萬あるべし Hakkaisan Kome-shochu	N/D	220	杯/Glass 720ml

## 無酒精飲料

ソフトドリンク Soft Drinks

雪碧 Sprite	N/D	80	杯/Glass
可口可乐 Coca Cola	N/D	80	杯/Glass
可爾必思 カルピスウォーター Calpis Water	N/D	80	杯/Glass
美粒果柳橙汁 オレンジジュース(ミニッツメイド) Orange Juice	N/D	80	杯/Glass
美粒果蘋果汁 アップルジュース(ミニッツメイド) Apple Juice	N/D	80	杯/Glass

## 利口酒 Liqueur

人氣一柚子酒 人気一ゆず酒 Ninki Ichi Yuzu	N/D	120	杯/Glass
加賀鶴 梅酒 加賀鶴 梅酒 Kagatsuru Plum	N/D	160	杯/Glass 720ml



上記の料金に10%のサービス料金を加算させていただきます  
All prices are subject to 10% service charge



威士忌 Whisky

約翰走路黑牌 12年 Johnnie Walker Black Label	約翰走路綠牌 15年 Johnnie Walker Green Label	格蘭菲迪 12年 Glenfiddich	麥卡倫雪莉雙桶 12年 Macallan Double Cask
ND 1,200 700ml	ND 1,800 700ml	ND 1,400 700ml	ND 3,000 700ml



白葡萄酒 White Wine

智利 維奧酒莊 夏多內白酒 VEO Chardonnay	義大利 傑樂托慕司卡多微甜白酒 Ceretto Moscato D'asti	紐西蘭 雲霧之灣 白蘇維翁 Cloudy Bay
ND 850 750ml	ND 1,380 750ml	ND 1,800 750ml

紅葡萄酒 Red Wine

智利 蒙帝斯酒莊 經典卡本內蘇維濃紅酒 Montes Classic Series Cabernet Sauvignon	西班牙 富飛酒莊 花舞系列 荖藤紅酒 Bodegas Volver Tarima Hill
ND 800 750ml	ND 1,300 750ml

The Chairman named the restaurant after his mother, whose name can be translated into "Golden Osmanthus." Here, the golden osmanthus not only is a fragrant and gracious flower, but also represents gratefulness and giving back.

At a young age, Chef Akira Chiang went to Kyoto, Japan to study traditional Kyoto cuisine at a ryokan (a traditional Japanese inn) by the Kamo River. He acquired the Kyoto Prefecture cooking license as well as a fugu (puffer fish) preparation license. He also worked at the well-known hotel group of Chinsanzo, accumulating years of experience in catering and running restaurants.

At Golden Osmanthus, Chef Chiang uses the exquisite techniques of high-end Kyoto kaiseki cuisine and presents authentic Japanese dishes with fresh seafood from Japan and ingredients locally sourced in Taiwan.

Moreover, with the growing awareness of a healthy diet, Chef Chiang has developed low glycaemic index (low GI) dishes so guests may enjoy food even more without feeling the burden.

There are also two teppanyaki rooms at Golden Osmanthus, making the restaurant the first to provide Japanese teppanyaki kaiseki cuisine in the Taoyuan, Hsinchu, and Miaoli region.



上記の料金に10%のサービス料金を加算させていただきます  
All prices are subject to 10% service charge