



台灣高爾夫俱樂部 TAIWAN GOLF CLUB

台灣高爾夫俱樂部為台灣首座高爾夫球場，創立於1919年迄今逾百年，
球場景色雅緻設施完善，為台灣少數具世界一流水準之場地。

座落淡水與紅毛城、牛津學堂、基督書院等歷史地標相映，
形塑獨特人文風貌與文化價值。

蕞路藍縷創建至今，歷經日治戰火與光復後經營挑戰，
仰賴歷屆會長、理事與會員齊心耕耘，培育多位享譽國際之選手，
曾獲世界五十大球場美譽，奠定領導地位。

一座球場跨越兩世記實屬不易，期望本球場能夠發輝「淡水人文精神」，
培育更多傑出選手為國爭光，永續成為台灣珍貴的歷史資產。



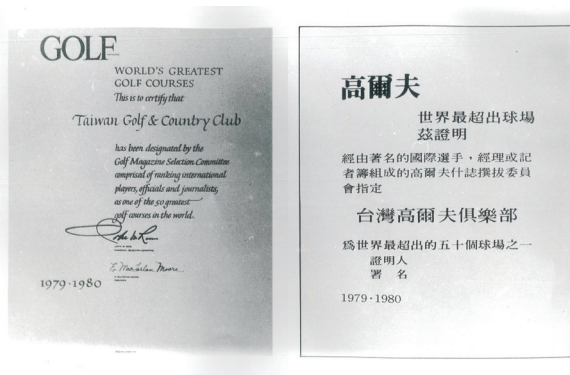
用餐提醒

- ★ 本餐廳各項消費均另加收10%服務費。
- ★ 自備酒水將酌收開瓶服務費(葡萄酒與烈酒收費標準另訂)，建議事先洽詢。
- ★ 本菜單依季節與食材供應狀況調整，敬請見諒。
- ★ 如有食物過敏或特殊飲食需求，請提前告知服務人員。
- ★ 為維護用餐品質，恕不接受外食；自備蛋糕將酌收清潔服務費。
- ★ 團體聚餐或客製化餐飲需求，敬請提前聯繫，以利妥善安排。

淡水ゴルフコースの紹介

台湾ゴルフクラブは、台湾で最初にできたゴルフ場で、1919年の創立以来、100年以上の歴史があります。コースは美しい景色と充実した施設を備えており、台湾でも世界的に高いレベルのゴルフ場の一つです。

淡水に位置し、紅毛城（こうもうじょう）やオックスフォード学院、キリスト学院などの歴史的な名所に囲まれ、独特の人文的雰囲気と文化的価値があります。



創設以来、多くの困難を乗り越えてきました。日本統治時代の戦争や、戦後の経営の問題もありましたが、歴代の会長や理事、会員が協力してがんばってきました。その結果、有名な選手も数多く育ちました。また、世界トップ50のゴルフ場として評価されたこともあり、その地位を確立しています。

一つのゴルフ場が二つの世紀にわたって続くことは簡単ではありません。今後も「淡水の人文精神」を大切にしながら、さらに多くの優秀な選手を育て、国の名誉を高めるとともに、台湾の大切な歴史資産として残り続けていくことが期待されています。

注意事項

- ★ ご飲食には別途10%のサービス料を頂戴いたします。
- ★ お持ち込みの酒類には開栓料を頂戴いたします(ワイン・蒸留酒は別料金)。
- ★ メニュー内容は季節および食材の入荷状況により変更となる場合がございます。
- ★ 食物アレルギー等がございましたら、スタッフまでお知らせください。
- ★ 外部からのお持ち込みはご遠慮ください。ケーキには清掃料を頂戴いたします。
- ★ 団体利用や特別なご要望は、事前にご相談ください。

Introduction to the Tamsui Golf Course

The Taiwan Golf Club is the first golf course in Taiwan, established in 1919 and now with over a century of history.

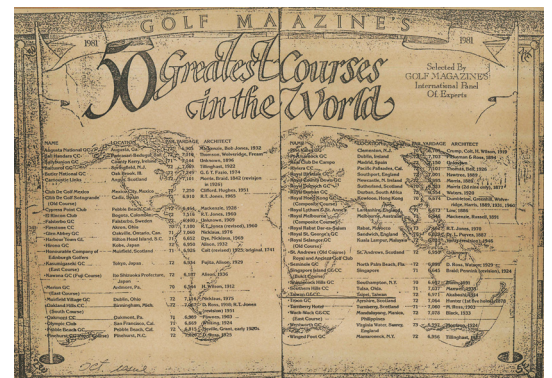
With its beautiful scenery and well-equipped facilities, the course is one of the few world-class golf courses in Taiwan.

Located in Tamsui, the club is surrounded by historical landmarks such as Fort San Domingo, Oxford College, and Christ's College, creating a unique cultural landscape rich in heritage and value.

Since its founding, the club has endured the hardships of wartime during the Japanese colonial period and the challenges of post-war management.

Thanks to the dedicated efforts of past presidents, directors, and members, the club has nurtured many internationally renowned golfers and has also been recognized as one of the world's top 50 golf courses, solidifying its leading position.

It is no easy feat for a golf course to span two centuries. The club hopes to continue carrying forward the “Tamsui humanistic spirit”, nurture more outstanding golfers to bring honor to the nation, and remain a treasured historical asset of Taiwan.



DINING REMINDERS

- ★ A 10% service charge applies.
- ★ Corkage fee applies; wine and spirits charged separately.
- ★ Menu items are subject to seasonal availability.
- ★ Please inform staff of any allergies or dietary requirements.
- ★ Outside food is not permitted; a cleaning fee applies to outside cakes.
- ★ For group dining or special requests, please contact us in advance.



四人合菜

4名様セットメニュー
4-Person Set Menu

客家小炒

客家風炒め(豚肉・イカ・豆腐)
Hakka Stir-Fry with Pork, Squid & Tofu

蘆筍炒山藥

アスパラガスと山芋の炒め
Stir-Fried Asparagus & Chinese Yam

川味水煮牛/麻油松阪猪

四川風水煮牛肉 / 松阪豚の胡麻油炒め
Sichuan Boiled Beef in Chili Broth / Matsusaka Pork with Sesame Oil

三杯中卷

三杯イカ(醤油・米酒・ごま油)
Three-Cup Squid (Soy Sauce, Rice Wine & Sesame Oil)

櫻花蝦高麗菜

桜エビ入りキャベツ炒め
Stir-Fried Cabbage with Sakura Shrimp

乾煎虱目魚

サバヒーの香ばし焼き
Pan-Seared Milkfish

精緻小蛋糕

プチケーキ
Petite Cake

\$2800

另酌收10%服務費 |
10% service charge

套餐含主食、甜點及四季水果；菜色每日依食材新鮮度微調

Set menu includes staple, dessert & seasonal fruits; dishes subject to daily adjustment

セットメニューには主食・デザート・季節の果物が含まれます。料理内容は日々変更されます

古早味油雞

台湾風醬油鷄(古早味)
Traditional Taiwanese Soy Sauce Chicken

蘆筍炒山藥

アスパラガスと山芋の炒め
Stir-Fried Asparagus & Chinese Yam

豆酥比目魚

ヒラメの豆酥揚げ
Deep-Fried Flounder with Crispy Soybean Crumbs

台式鹹酥蝦

台湾風塩酥エビ
Taiwanese Salt & Pepper Crispy Shrimp

泡椒燒蛋/菜圃蛋

泡椒入り煮込み卵 / 菜脯入り卵焼き
Braised Eggs with Pickled Chili / Radish Omelette

紅燒牛三寶/黑胡椒松阪豬

牛三宝の醤油煮込み / 黒胡椒松阪豚
Braised Beef Trio (Shank, Tendon & Tripe) / Black Pepper Matsusaka Pork

蒜炒水蓮/南乳西蘭花

水蓮菜のニンニク炒め / 西蘭花の南乳ソース
Stir-Fried Water Snowflake with Garlic / Broccoli with Fermented Bean Curd Sauce

鮮魚芋頭米粉鍋

魚とタロ芋のビーフン鍋
Fish & Taro Rice Vermicelli Hot Pot

四季水果

季節のフルーツ
Seasonal Fresh Fruit

\$5600

另酌收10%服務費 |
10% service charge



套餐含主食、甜點及四季水果；菜色每日依食材新鮮度微調
Set menu includes staple, dessert & seasonal fruits; dishes subject to daily adjustment
セットメニューには主食・デザート・季節の果物が含まれます。料理内容は日々変更されます



和風蘆筍

開胃涼菜

前菜・冷菜 | Appetizers & Cold Dishes

和風鱈魚肝

\$320

和風タラ肝

Japanese-Style Cod Liver

五味花生米

\$240

五香ピーナッツ

Five-Spice Peanuts

和風蘆筍

\$320

和風アスパラガス

Japanese-Style Asparagus

骰子豬腱肉

\$280

サイコロカット豚すね肉

Diced Pork Shank

精選小炒

小皿・おつまみ料理 | Small Dishes & Specialties

木須肉絲

豚肉とキクラゲの炒め物
Stir-fried pork with black fungus

\$280



茄腸煲

茄子とソーセージの煮込み
Braised Eggplant with Sausage

\$380

乾四季豆

インゲンの炒め
Stir-Fried Green Beans

\$400



豆乾肉絲

豆干と豚肉の炒め
Stir-Fried Shredded Pork with Dried Tofu

\$320

客家小炒

客家風炒め(豚肉・イカ・豆腐)
Hakka Stir-Fry with Pork, Squid & Tofu

\$320

魚香茄子 辣度可調 🌶️🌶️🌶️

魚香茄子 Mild / Medium / Hot
Fish-Fragrant Eggplant

\$320

蒼蠅頭

花ニラと豚ひき肉の豆鼓炒め
Stir-fried Minced Pork with Chive Flowers
and Fermented Black Beans

\$320

苦瓜鹹蛋

苦瓜と塩漬け卵
Bitter Melon with Salted Egg

\$360

海鮮精選

鮮魚・シーフード | Fresh Seafood

蘆筍大蝦球 \$520

アスパラガスと大エビの炒め
Stir-Fried Prawns with Asparagus

金沙麥片蝦球 \$460

エビと塩卵黄のシリアル炒め
Stir-Fried Prawns with Salted Egg Yolk and Cereal



👍 樹子冬瓜蒸午仔魚 \$980

冬瓜と樹子の蒸しマテガレイ
Steamed Threadfin with Preserved Olive & Winter Melon

台式鹹酥蝦 \$420

台湾風塩酥エビ
Taiwanese Salt & Pepper Crispy Shrimp

豆鼓鮮蚶 \$380

豆鼓入り新鮮牡蠣
Fresh Oysters with Fermented Black Beans



蜜棗大蝦球 \$460

蜜棗入り大エビ
Honey Date Prawns

金沙麥片中卷 \$420

塩卵とオートミールを添えたイカフライ
Fried Squid with Salted Egg and Oats

乾煎虱目魚 \$380

サバヒーの香ばし焼き
Pan-Seared Milkfish

比目魚 (豆酥 / 清蒸) \$860

ヒラメ (豆酥揚げ / 蒸し)
Flounder (Crispy Soybean / Steamed)



古早味油雞



雞肉料理

雞肉料理 | Poultry – Chicken

古早味油雞

\$420

台灣風醬油雞(古早味)

Traditional Taiwanese Soy Sauce Chicken

泰式椒麻雞

\$420

タイ風ピリ辛チキン

Thai-Style Spicy & Numbing Chicken



👍 招牌香辣雞

辣度可調 🌶️🌶️🌶️

\$580

看板スパイシーチキン Mild / Medium / Hot

Signature Spicy Chicken



宮保雞丁 辣度可調 🌶️🌶️

\$380

宮保鶏丁 Mild / Medium / Hot

Kung Pao Chicken

左宗棠雞

\$380

左宗棠鶏

General Tso's Chicken



川味椒麻雞

\$420

四川風麻辣チキン

Sichuan Spicy & Numbing Chicken



牛肉 & 豬肉

牛肉・豚肉料理 | Beef & Pork

👍 香蘋咖啡戰斧豬 \$520

香るリンゴとコーヒーのトマホークポークステーキ
Coffee-Rubbed Tomahawk Pork Chop with Apple Compote



回鍋肉 \$420

回鍋肉
Twice-Cooked Pork

蔥爆牛肉片 \$420

牛肉とネギの炒め
Stir-Fried Beef with Scallions



👍 川香牛三寶 \$520

四川風牛三寶 🌶️🌶️🌶️ 辣度可調
Mild / Medium / Hot
Sichuan Braised Beef Trio

👍 橙汁戰斧豬 \$520

オレンジソース トマホークポーク
Tomahawk Pork with Orange Sauce

蒜泥白肉 \$380

ニンニク風味豚肉薄切り
Garlic Pork Slices

麻油松阪豬 \$420

松阪豚の胡麻油炒め
Matsusaka Pork with Sesame Oil

川味水煮牛



京都子排

北京風ポークリブ
Peking-style Pork Ribs

\$420

黒胡椒松阪猪

黒胡椒松阪豚
Black Pepper Matsusaka Pork

\$420

沙茶羊肉片

沙茶ラム肉炒め
Stir-Fried Lamb with Satay Sauce

\$420

沙茶牛肉片

沙茶牛肉炒め
Stir-Fried Beef with Satay Sauce

\$420

👍 青椒茄子牛

青椒と茄子の牛肉炒め
Stir-Fried Beef with Green Pepper & Eggplant

\$420



👍 川味水煮牛 辣度可調 🌶️🌶️🌶️

四川風水煮牛肉 Mild / Medium / Hot
Sichuan Boiled Beef in Chili Broth

\$480



三杯海大蝦

三杯系列

三杯料理シリーズ | Three-Cup Series



三杯中卷

\$460

三杯イカ(醤油・米酒・ごま油)

Three-Cup Squid (Soy Sauce, Rice Wine & Sesame Oil)

👍 三杯海大蝦 (7隻)

\$550

三杯大エビ(7尾)

Three-Cup Prawns (7 pcs)

三杯雞腿肉

\$450

三杯鶏もも肉(醤油・米酒・ごま油)

Three-Cup Chicken Thigh

(Soy Sauce, Rice Wine & Sesame Oil)

三杯杏鮑菇

\$380

三杯エリンギ(醤油・米酒・ごま油)

Three-Cup King Oyster Mushroom

三杯豆腐

\$280

三杯豆腐(醤油・米酒・ごま油)

Three-Cup Tofu

豆腐 & 菇蕈

豆腐・キノコ料理 | Tofu & Mushroom Dishes

麻婆豆腐 辣度可調 🌶️🌶️🌶️ \$380

麻婆豆腐(四川風) Mild / Medium / Hot
Mapo Tofu (Spicy Sichuan Style)

蟹黃豆腐 \$460

蟹卵入り豆腐
Tofu with Crab Roe

👍 泡椒燒蛋 辣度可調 🌶️🌶️🌶️ \$340

泡椒入り煮込み卵 Mild / Medium / Hot
Braised Eggs with Pickled Chili



紅燒豆腐 \$360

豆腐の醤油煮込み
Braised Tofu in Soy Sauce

黑胡椒板豆腐 \$360

黒胡椒鉄板豆腐
Sizzling Black Pepper Tofu

老皮嫩豆腐 \$320

黒胡椒鉄板豆腐
Sizzling Black Pepper Tofu

滑蛋炒蝦仁 \$380

エビ入りスクランブルエッグ
Scrambled Eggs with Shrimp

菜脯蛋 \$280

菜脯入り卵焼き
Radish Omelette

吻仔魚煎蛋 \$280

白魚入りオムレツ
Whitebait Omelette

牛番茄炒蛋 \$320

トマトの卵炒め
Stir-fried Scrambled Eggs with Beefsteak Tomatoes

紹子豆腐 \$360

豆腐の肉そぼろあんかけ
Braised Tofu with Savory Minced Meat

蟹黃豆腐



新鮮時蔬

旬の野菜料理 | Fresh Seasonal Vegetables



蒜炒水蓮

\$280

水蓮菜のニンニク炒め
Garlic Stir-Fried Water Snowflake

南乳西蘭花

\$280

西蘭花の南乳ソース
Broccoli with Fermented Red Bean Curd

蛤攏絲瓜

\$320

ハマグリとヘチマの炒め
Stir-Fried Luffa with Clams

清炒高麗菜

\$280

キャベツの炒め
Stir-Fried Cabbage



開陽大白菜

\$280

干しエビ入り白菜炒め
Stir-Fried Napa with Dried Shrimp

蘆筍炒山藥

\$380

アスパラガスと山芋の炒め
Stir-Fried Asparagus & Chinese Yam

皮蛋地瓜葉

\$280

皮蛋とサツマイモの葉の炒め
Stir-Fried Sweet Potato Leaves with Century Egg

清炒地瓜葉

\$260

サツマイモの葉の炒め
Stir-Fried Sweet Potato Leaves



櫻花蝦高麗菜

\$320

桜エビ入りキャベツ炒め
Stir-Fried Cabbage with Sakura Shrimp

主食

主食(ご飯・麺類) | Staple Dishes (Rice & Noodles)

鮭魚炒飯

サーモンチャーハン
Salmon Fried Rice

\$420



金瓜炒米粉

かぼちゃビーフン炒め
Stir-Fried Rice Vermicelli with Pumpkin

\$380

臘腸蛋炒飯

腸詰と卵のチャーハン
Chinese Sausage & Egg Fried Rice

\$360

肉絲炒麵

細切り豚肉の焼きそば
Stir-Fried Noodles with Shredded Pork

\$360

乾炒牛河粉

牛肉入り干炒河粉
Dry-Fried Beef Rice Noodles

\$420



金瓜炒米粉

煲湯 & 火鍋

土鍋・スープ・鍋料理 | Hot Pots & Soups



👍 鮮魚芋頭米粉鍋 \$980

魚頭ビーフン鍋
Fish Head Rice Vermicelli Hot Pot

虱目魚肚湯 \$480

サバヒー腹身スープ
Milkfish Belly Soup



海菜吻仔魚湯 \$320

海藻とシラスのスープ
Seaweed & Whitebait Soup

福菜肉片湯 \$380

福菜と豚肉のスープ
Preserved Mustard Greens & Pork Soup



胡椒豬肚湯 \$980

胡椒豚モツスープ
Pepper Pork Stomach Soup

蛤攏薑絲湯 \$320

ハマグリと生姜のスープ
Clam & Ginger Soup

鮮蚵豆腐湯 \$320

牡蠣と豆腐のスープ
Oyster & Tofu Soup

麻油土雞鍋 * 冬季限定 \$980

麻油鷄鍋(冬季限定)
Sesame Oil Chicken Hot Pot (Winter Special)

綜合果汁



飲料

ドリンク | Beverages

綜合果汁 (300ml) *\$180*

ミックスフルーツジュース (300ml)
Mixed Fruit Juice (300ml)

綜合果汁 (1200ml) *\$650*

ミックスフルーツジュース (1200ml)
Mixed Fruit Juice (1200ml)

哈根達斯 *\$120*

ハーゲンダッツ
Häagen-Dazs

可口可樂 *\$70*

コカ・コーラ
Coca-Cola

御茶園 *\$70*

ロイヤルティーガーデン
Royal Tea Garden

飲料

ドリンク | Beverages

朝日生啤酒(杯) *\$160*

アサヒ生ビール(グラス)
Asahi Draft Beer (Glass)

朝日生啤酒(壺) *\$760*

アサヒ生ビール(ボトル)
Asahi Draft Beer (Bottle)

檸檬紅茶(壺) *\$250*

レモン紅茶(ポット)
Lemon black tea (pot)

台灣金牌啤酒(600ml) *\$110*

台灣ゴールドビール(600ml)
Taiwan Gold Medal Beer (600ml)

海尼根(600ml) *\$140*

ハイネケン(600ml)
Heineken (600ml)

百威啤酒 *\$140*

バドワイザー
Budweiser

百威金樽 *\$140*

バドワイザー シュープリム
Budweiser Supreme

麒麟一番搾啤酒(500ml) *\$140*

麒麟 一番搾り生ビール(500ml)
Kirin Ichiban Shibori Beer (500ml)