

2024 包廂桌菜精選菜單

如意四彩碟

紹興醉雞 | 杭式燻魚 | 薺菜香拌干丁 | 碧筍拌蜆絲

寧式鱈糊

鎮江小排

碧綠蹄筋煨烏參

蔥燻豬腱骨

麵拖黃花魚

鳳眼果北菇扒時蔬

櫻花蝦古法糯米飯

黑蒜蕈菇雞湯

季節鮮蜜果

歐風美味點

每桌10位，NT\$12000 + 10%

本菜單所使用豬肉/豬油/豬內臟產地皆為台灣

2024 包廂桌菜精選菜單

如意四彩碟

紹興醉雞 | 杭式燻魚 | 梅汁番茄 | 四寶烤麩

龍蝦沙拉 / 燻鮭魚

西芹百合爆雙鮮

京蔥蹄筋煨烏參

蒜香風沙豬腱骨

金露鳳脂蒸石斑

蟹黃扒時蔬

櫻花蝦臘味糯米飯

黑蒜蕈菇雞湯

季節鮮蜜果

歐風美味點

每桌10位，NT\$14000 + 10%

本菜單所使用豬肉/豬油/豬內臟產地皆為台灣

2024 包廂桌菜精選菜單

迎賓六彩碟

紹興醉雞 | 乾煸小魚四季豆 | 杭式燻魚 | 秘製滷鴨 | 碧筍拌蜆絲 | 梅汁番茄

龍蝦沙拉 / 酪梨莎莎燻鮭魚

XO醬爆雙鮮

碧綠烏參燴螺鮑

香蔥芋粒焗扇貝 / 海鮮捲

金露鳳脂蒼龍斑

鰻香古法珍珠飯

北菇津白燴花膠

扁尖火腫老鴨湯

季節鮮蜜果

歐風美味點

每桌10位，NT\$16000 + 10%

本菜單所使用豬肉/豬油/豬內臟產地皆為台灣

2024 包廂桌菜精選菜單

迎賓六彩碟

紹興醉雞 | 乾煸小魚四季豆 | 杭式燻魚 | 秘製滷鴨 | 碧筍拌蜆絲 | 四寶烤麩

龍蝦生菜捲

鴻運脆米乾燒明蝦

三杯虎掌九孔煲

蜜汁燒烤豬肋排 / 蔥油三色蔬

金露鳳脂蒸蒼龍斑

軟殼蟹古法糯米飯

上湯五彩山藥蔬

火腫津白瑤柱燉雞湯 (位上)

季節鮮蜜果

歐風美味點

每桌10位，NT\$18000 + 10%

本菜單所使用豬肉/豬油/豬內臟產地皆為台灣