



## 2026 包廂桌菜精選菜單

主廚開胃迎賓盤

蔥油嫩雞 | 秘製滷鴨 | 榨菜海蜇 | 四寶烤麸

西芹蕈菇龍鳳球

碧綠蔥燒豬腱骨

鳳脂金露蒸鮮魚

櫻花蝦古法糯米飯

鳳眼果北菇扒時蔬

黑蒜蕈菇雞湯

季節水果

主廚葡式蛋塔

每桌10位，NT\$12,000+10%

本菜單所使用豬肉/豬油/豬內臟產地皆為台灣



## 2026 包廂桌菜精選菜單

松露龍蝦沙拉與四品開宴盤  
蔥油嫩雞 | 滙式燻魚 | 梅汁番茄 | 四寶烤麩

勁醬蜜豆爆雙鮮

大漠風沙豬腱骨

麵拖三味黃花魚

櫻花蝦臘味糯米飯

蟹粉蕈菇扒時蔬

松茸蟲草燉童雞

季節水果

主廚葡式蛋塔

每桌10位，NT\$15,000+10%

本菜單所使用豬肉/豬油/豬內臟產地皆為台灣



## 2026 包廂桌菜精選菜單

### 主廚開胃迎賓盤

紹興醉雞 | 滬式燻魚 | 老滷豬腱 | 梅汁南瓜 | 榨菜海蜇 | 四寶烤麸

### 蘿蔓生菜蝦鬆

### 三杯虎掌九孔煲

### 梅菜祕醬聖路易排

### 金露鳳脂蒸蒼龍斑

### 櫻花蝦臘味糯米飯

### 上湯五彩山藥蔬

### 火瞳津白瑤柱燉雞湯(位上)

### 季節鮮蜜果

### 歐風美味點

每桌10位，NT\$18,000+10%

本菜單所使用豬肉/豬油/豬內臟產地皆為台灣