



【夏末，川香】 老川味，心烹調

玖樓
Chinese restaurant

紫蘇白肉捲 NT\$500

Boiled slice pork with perilla and Sichuan sauce

嚴選台灣產豬五花捲入新鮮紫蘇葉，淡雅的紫蘇香氣，單吃爽口，蘸著特調辣醬汁一起食用，舌尖感受酸辣回甘正宗四川味！

肉醬豌豆涼粉 NT\$300

Deep fried mung bean jelly served with spicy pork sauce

川味涼粉新吃法！油炸過的涼粉外酥內嫩，淋上特製辣肉醬，吃法升級美味不減。

蘿蔔乾拌雞絲 NT\$580

Cold slice chicken, cucumber, and preserved radish with Sichuan spicy oil sauce

紅油香，花椒麻；加入陝西滿主廚獨門醃製蘿蔔乾，脆口鹹香帶出雞絲的鮮甜，實為畫龍點睛之妙。

蒜泥醋溜肚絲 NT\$500

Cold pork belly with garlic and vinegar

蒜頭搗成泥加上鎮江醋，微酸中帶點噲，豬肚搭配清爽生菜，酸甜鹹鮮；爽口解膩。

干鍋茶樹菇 NT\$400

Pan fried tea tree mushroom with chili

湖南家常名菜；以繁複工序處理的茶樹菇，味純清香，蓋嫩柄脆有嚼勁，加入香氣十足湖南臘肉，以師傅自製泡椒醬及朝天椒燜煮，層層遞進的香辣氣息，喜歡吃辣必點。

宜賓碎米芽菜蒸紅條 NT\$1,600

Steamed red coral trout with Sichuan special ingredients SUIMIYACAI

(約500g)

以宜賓特有的芥菜品種"二平椿"進行醃製，獨特的風味代代相傳，被評論為四川四大醃菜，搭配肉質紮實富有彈性的紅條魚，堪稱一絕。

醒味酸湯雞肉丸 NT\$600

Chicken balls, bean noodles and tomato sour soup

特製的手工雞肉丸爽滑軟嫩，利用海南特產的黃燈籠椒醬煨煮煲湯，湯汁鮮辣微酸又回甘，清爽開胃！

老干媽炒松花 NT\$380

Fried egg preserved egg with Lao Gan Ma sauce

皮蛋，剝開後黝黑光亮帶有淡黃色松花紋而又名松花。油煎後產生虎皮，加入貴州傳統工藝「老干媽醬」拌炒，看著辣吃著香，吃一口即刻圈粉，是下飯，喝酒的好伴侶。

一品東坡肉 NT\$620

Braised pork belly with steamed bun (Dong Po Rou with Gua Bao)

蘇東坡也讚賞的佳餚。『慢著火，少著水，柴頭竈煙焰不起，待他自熟莫催它，火候足時它自美』

上述價格需外加10%服務費

餐點皆使用台灣豬、非基改豆製品