

國賓精選素食菜單

アンバサダー特選 ベジタリアン用コース

文思竹笙湯

Vegetarian Food and Bamboo Fungus Soup

野菜とキノガサダケのスープ

松露羅漢齋

Stewed Mixed Vegetable with Truffles

野菜の煮込み/トリュフ風味

羊肚菌娃娃菜

Baby Cabbage with Stuffed Morchella

アミガサダケとベビー白菜の炒め物

葡汁焗時蔬

Vegetable with Curry Sauce

野菜のカレー焼き

咕啞猴頭菇

Sweet and Sour Mushroom

ヤマブシダケの甘酢炒め

晶瑩素蒸餃

Steamed Dumpling

ベジタリアン用蒸しギョーザ

南瓜什錦飯

Fired Rice in Pumpkin

カボチャのチャーハン

杏汁木瓜

Almond Soup in Steamed Papaya

アーモンドスープ/蒸しパパイヤ詰め

NT\$1800+10%/每位

NT\$1800+10% per person

お一人様NT\$1800+10%

國賓精選菜單

アンバサダー特選コース

開胃小品 (玫瑰油雞/ 廣式燒鵝/ 脆皮乳豬)

Assorted Dishes

オードブル (鶏肉の醤油煮/ ガチョウのバーベキュー/ 子豚の丸焼き)

干貝菜膽雞盅

Stewed Chicken and Scallop with Vegetable Soup

鶏肉、ホタテ、野菜入りスープ

胡椒牛油焗龍蝦球

Lobster with Butter and Pepper

ロブスターのバター&唐辛子焼き

蔥燒紅米肉排

Steamed Pork with Red Fermented Rice Paste Double Boiled

豚肉の紅麴焼き

菌菇椒鹽圓鱈(俗名)粒

Deep-fried Cod with Pepper and Salt and Mushroom

タラのフライ/マッシュルーム、塩コショウ風味

圓籠粵點 (翡翠餃/ 泡菜餃/ 燒賣)

Cantonese Dim Sum

広東風蒸籠点心 (ホウレン草ギョーザ/ キムチギョーザ/ シューマイ)

杏仁茶/ 油條

Almond Tea/ Fried Bread Stick

アーモンドティー/ 中華風揚げパン

四季鮮果

Seasonal Fruits

季節のフルーツ

NT\$1800+10%/每位

NT\$1800+10% per person

お一人様NT\$1800+10%

國賓精選菜單

アンバサダー特選コース

開胃小品 (醉雞/ 肥濃叉燒/ 藿香牛肉/ 脆皮乳豬)

Assorted Dishes

オードブル (鶏肉の紹興酒漬け/ チャーシュー/ 牛肉の中華ハーブ煮/ 子豚の丸焼き)

松茸花膠雞燉翅

Fish Maw and Matsutake in Stewed Chicken Soup

魚の浮袋と松茸入りチキンスープ

遼參扣花膠

Braised Sea Cucumber and Fish Maw

ナマコと魚の浮袋の煮物

松露油泡龍蝦球

Sautéed Giant Lobster over Oil with Truffle Sauce

ロブスターの炒め物/トリュフソース

牛肝菌燴時蔬

Porcini with Vegetables

アミガサダケと野菜の煮物

豆酥野生紅條

Fish with Crispy Soy Bean

蒸しハタ/豆粉かけ

圓籠粵點 (蝦餃/ 燒賣)

Cantonese Dim Sum

広東風蒸籠点心 (エビギョーザ/ シューマイ)

四季鮮果

Seasonal Fruits

季節のフルーツ

核桃湯圓露

Sweet Rice Ball in Walnut Soup

白玉入りクルミのスープ

NT\$2200+10%/每位

NT\$2200+10% per person

お一人様NT\$2200+10%

國賓精選菜單

アンバサダー特選コース

開胃小品 (焼鵝/ 肥濃叉焼/ 脆皮乳猪/ 海蜇)

Assorted Dishes

オードブル (ガチョウのバーベキュー/ チャーシュー/ 子豚の丸焼き/ クラゲの和え物)

雞汁排翅

Shark's Fin with Whole Chicken Soup

フカヒレスープ

松露蒸南非鮮鮑

Steamed Abalone with Truffles

蒸シアワビ/トリュフ風味

和牛臉頰佐野菇

Braised Beef Cheek with Mushroom

牛頬肉とマッシュルームの煮物

羊肚菌炆蘆筍

Morchella and Asparagus

アミガサダケとアスパラガスの煮物

花雕芙蓉蒸紅條

Steamed Fish with Egg and Shaoxing Wine

ハタの花彫酒蒸し

圓籠粵點 (魚蝦蟹餃/ 鮑魚燒賣/ 干貝餃)

Cantonese Dim Sum

広東風蒸籠点心 (魚/エビ/カニのギョーザ/ アワビシューマイ/ ホタテギョーザ)

杏汁木瓜

Almond Soup in Steamed Papaya

アーモンドスープ/蒸しパパイヤ詰め

燕窩蛋塔

Swallow's Nest in Egg Tart

ツバメの巣のタルト

NT\$2600+10%/每位

NT\$2600+10% per person

お一人様NT\$2600+10%