

2018

JAN./ 2 —— MAR./ 31



# 主廚推薦

シェフおすすめのメニュー



蝦醬伊比利豬 NT\$680

Stir-fried Iberico Pork with Shrimp Paste  
イベリコ豚とマッシュルームの炒め物/  
シュリンプペースト風味



薑黃燒雙球 NT\$780

Stir-fried Lobster and Chicken Leg with  
Turmeric  
ロブスターとチキンの炒め物/  
ターメリックソース



南乳燒春雞 NT\$900/隻

Roasted Poussin with  
Fermented Bean Curd Dip  
ローストチキン/発酵豆腐風味



薑蔥馬告焗龍蝦 NT\$1380

Braised Lobster and Bean Vermicelli  
with Mountain Pepper  
ロブスターと春雨の土鍋焼き/  
マウンテンペッパー風味

以上價格需另加一成服務費  
10% Service Charge Will be Added to Your Bill.  
以上の価格に10%のサービス料が加算されます

2018

JAN./ 2 —— MAR./ 31



雙冬柱侯羊腩煲 NT\$780  
Braised Lamb Stew with Mushroom and Bamboo Shoot  
ラム、マッシュルーム、タケノコの土鍋炒め/柱侯ソース風味



豆乳腐竹草蝦煲 NT\$680  
Stir-fried Shrimp and Tofu Skin with Fermented Bean Curd Sauce  
エビと発酵豆腐の土鍋炒め



松露羅漢齋(素) NT\$780  
Buddha's Delight with Truffle Sauce (Vegetarian)  
中華風精進料理「羅漢齋」/  
トリュフソース (ベジタリアン用)



黑蒜花膠燉螺頭 NT\$580/位  
Fish Maw and Spiral Shells with Sea Snail with Fermented Garlic Soup  
魚の腹身と巻貝のスープ/  
ブラックガーリック風味



貝酥臘味糯米飯 NT\$680  
Steamed Glutinous Rice with BBQ Pork and Cantonese Sausage  
広東風もち米の蒸しごはん



起司甜豆腐 NT\$260/2只  
Deep Fried Cheese Tofu  
豆腐のチーズはさみ揚げ