

【主廚推薦】



芥末圓鱈(俗名) NT\$780/例
Deep Fried Cod with Honey Mustard Sauce
タラの唐揚げ



香芒鵝肝片皮鴨 NT\$880/例
Sliced Duck with Mango and Foie Gras
ローストダック&マンゴー



雞汁雪菜綠筍 NT\$580/例
Braised Bamboo Shoots and
Chinese Mustard Greens with Chicken Stock
タケノコと雪菜のスープかけ



菜膽焗虎蝦球 NT\$980/例
Braised Tiger Prawn and Chinese Baby Cabbage
with Lobster Soup
エビのスープ煮



油鹽水鮮筍浸花蛤 NT\$780/小份
NT\$1080/中份
Venus Clam and Bamboo Shoots with Rice Noodle Soup
アサリのスープ



紫蘇龍蝦卷 NT\$480/4入
NT\$720/6入
Lobster Rolls with Perilla Plum Sauce
ロブスターと紫蘇の揚げ春巻



豆豉煎釀美人腿 NT\$580/例
Pan-fried Stuffed Water Bamboo Shoot with Black Bean Sauce
エビのすり身入りマコモ揚げ



椰子皇花膠燉雞湯 NT\$380/位
Stewed Fish Maw and Chicken Soup in Coconut Shell
魚の浮袋と鶏肉のスープ/ココナッツ風味

富良野和牛 | 日本珍稀

國賓飯店獨家取得日本北海道富良野和牛，每月惜售24頭，數量稀奇，曾榮登G8高峰會的國宴，為日本宴請13國領袖的美食頭盤，國賓獨家引進，並以旗下五個餐飲品牌與巧妙的烹飪技法推出「全日本和牛宴」。



三星蔥和牛骰子 NT\$1380

Sautéed Furano Wagyu with Spring Onion
和牛のサイコロステーキ/三星産ネギ入り
三星蔥鮮甜，搭配牛後腿內側，主廚將之切成如骰子般大小，與蔥段爆炒，入口時蔥味香濃，讓和牛粒不顯油膩。



豉椒小炒和牛翼板 NT\$1280

Sautéed Furano Wagyu Flat Iron with Bean Sauce
和牛のフラットアイロンステーキ/ビーンソース
翼板無筋口感軟嫩適中，富有自然肉香和鮮甜多汁的風味，搭配豆豉爆炒的紅黃甜椒、青龍椒等一起享用，口感多汁。



清燉和牛胸腹 NT\$1680

Stewed Fruano Wagyu Short Plate
和牛ショートプレートの煮込み
和牛胸腹中貼近大腿的部位，格外美味。主廚採用清燉，讓和牛的油脂遇熱融進肉質，同時脂肪也散發出香氣及甜味，格外甜美。



米湯時蔬浸和牛小排 NT\$1380

Fruano Wagyu Short Ribs with Chicken Pottage
和牛ショートリブ入りチキンポタージュ
取位於和牛腹肉中與腰脊肉的中間部位，一頭牛僅能取出兩塊，是極為頂級的部位。將米和豆皮浸泡，加入蝦干、干貝、陳皮等多種食材熬煮，嫩口的滋味令人回味再三，和牛香氣在口中縈繞。



野菇燉和牛小排 NT\$1680

Sautéed Fruano Wagyu Short Ribs with Mushroom
和牛ショートリブとマッシュルームのソテー
和牛胸腹的牛肋部位，特別適合紅燒、燉煮。主廚先將和牛煎至表面上色，鎖住油脂，再以醬油、紅蘿蔔、洋蔥、米酒、冰糖、蒜頭等多種食材一起燉煮，凸顯淡雅的米酒香及冰糖甜味。



咖哩和牛肋排 NT\$1380

Stewed Fruano Wagyu Rib with Curry Roux
和牛リブ入りカレーシチュー
取和牛胸腹的牛肋部位，油花漂亮。主廚以蝦醬、丁香、豆蔻、薑黃、茴香、香茅、椰漿等多種辛香料熬製的咖哩醬汁，讓咖哩顯得香氣十足，放入香煎過的和牛肋排燉煮，完全鎖住和牛肉汁。