

米其林推薦

國賓川菜廳 × 大蓉和酒樓

創藝經典 成都菜

「大蓉和」是一家成都知名川菜餐飲集團企業，主要經營以川菜為主的中餐。特點是以傳統道地川菜為根基，創新變化出「形如淮揚，味在川；色及杭幫，精其粵；地道蜀風，又似湘」的新派川菜。



活動日期

4/25 ————— 7/15

國賓川菜廳
SZECHUAN COURT

開門紅(石斑魚) 🌶️🌶️🌶️

\$1800

「開門紅」為大蓉和的經典招牌菜，改良自湘菜的剝椒魚頭，為典型的「川湘嫁接」菜。以川菜「香辣」取代湘菜鮮辣，降低辣度並將菜色呈現精緻化。品嚐時要揭開魚身上的紅椒片，像掀開新娘子的紅頭巾，寓意美滿，因此大受歡迎。

湯品

Soup



松露雞豆花

\$300/每份

Truffle and Chicken Tofu Pudding Soup
豆腐のスープ/トリュフ添え



酸菜芋兒燉老鴨湯 🌶️

\$1600

Duck and Taro with Pickled Cabbage Soup
鴨肉のスープ/酸菜、タロイモ入り (一天前預訂)

前菜



燒椒茄子 ㊦ \$400

Fried Eggplant with Broil Chili
ナスの炒め物焼き唐辛子 ナスの唐辛子炒め



搓椒碧瓜 ㊦ \$300

Shredded Zucchini with Hot and Sour Sauce
ズッキーニの和え物/ホットサワーソース



爽口小海鮮 ㊦ \$600

Seafood with Chili Sauce
シーフードの和え物/チリソース



四川鉢鉢雞片 ㊦㊦ \$500

Sliced Chicken Leg with Szechuan Chili Sauce
四川風鶏肉の辛口和え

主菜



開門紅(石斑魚) ㊦㊦㊦ \$1800

Steamed Grouper with Assorted Crushed Chili
ハタの唐辛子蒸し



金湯養生鍋 \$1600

Seafood and Vegetable Congee
カボチャ風味のおかゆ/ナマコ、エビ入り



乾燒遼參 ㊦ \$380/每份

Broiled Sea Cucumber with Bamboo Shoot and Mushroom
ナマコのスープ煮



耙豌豆燴時蔬 \$400

Broccoli and Cauliflower with Pea Sauce
エンドウ豆のすり身の炒め物/
ブロッコリー&カリフラワー添え



大紅袍油浸春雞 \$480/每隻

Deep-fried Chicken with Szechuan Pepper
四川風鶏肉の姿揚げ



椒麻青醬海鮮匯 ㊦ \$600

Sautéed Seafood Chili Sauce
シーフードの青唐辛子炒め

Main Course