

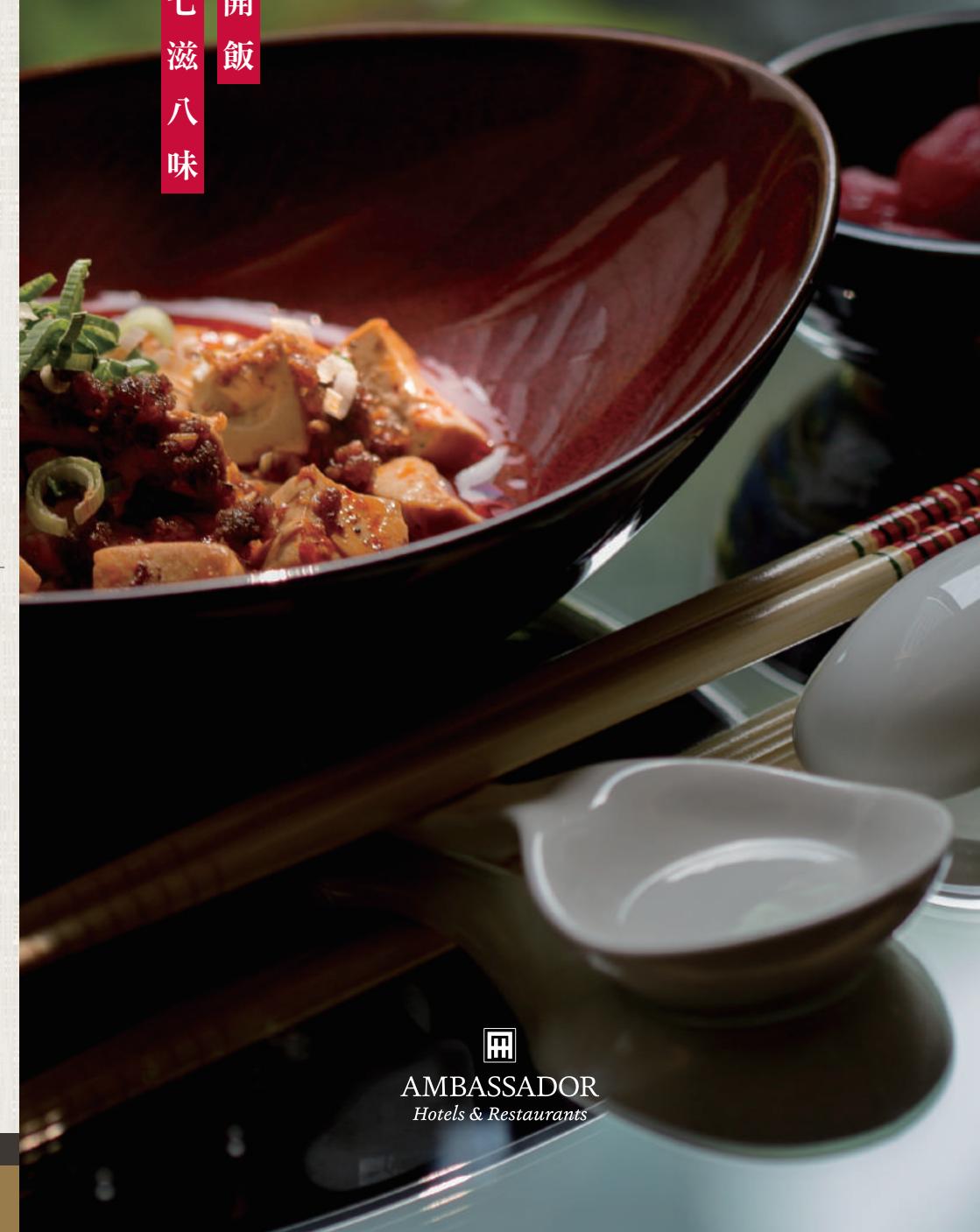
國賓川菜廳

# 商業簡餐



Szechuan Court  
國賓川菜廳

一人開飯  
獨享七滋八味



## Wagyu Cheek Rice Set.



NT\$380

附小菜  
每日例湯  
白飯及茶飲

NT\$220

附小菜  
每日例湯  
白飯及茶飲



## 仲夏消暑加價購

NT\$80



熱咖啡



冰咖啡



冰鎮烏梅汁

選用肉質細、膠質豐的澳洲和牛臉頰，  
煙燒入味後過油鎖住肉汁，淋上辣中帶香的特製佐醬，  
鹹香滋味難以忘懷。

## 澳洲和牛臉頰飯

Wagyu Cheek Rice Set.

NT\$380

附小菜  
每日例湯  
白飯及茶飲

## Vegetarian Rice Set.

品嚐蔬食除了健康也能維持輕盈體態，  
主廚嚴選當季蔬菜及菇類，  
妙手烹煮出一場色香味俱全的養生蔬食饗宴。

## 蔬食養生飯(素)

Shredded Pork and  
Pickled Cabbage Braised Noodles Set.

雪菜肉絲煨麵

煨麵屬於淮揚菜系中的麵點，將麵條放在高湯中煨煮，讓麵條充份吸收高湯底，再佐以雪菜肉絲，麵條Q軟且帶有湯品美味和雪菜鹹香。



NT\$220

附小菜及茶飲

Shrimp with Chili Sauce Set.

干燒蝦仁飯

爆香後的辛香料與蝦仁一同涮入花雕酒，

加入雞湯拌勻，

乾燒後的蝦仁滋味醇厚，見油不見汁。



NT\$260

附小菜  
每日例湯  
白飯及茶飲

Ambassador Beef Noodles Set.

國賓五星川味牛肉麵

湯頭取牛大骨、老母雞精華及牛肉滷汁混合熬製，結合主廚秘製川味醬料，濃郁醇厚、微微麻辣中帶有甘甜餘韻。

NT\$300

附小菜及茶飲



Bean Curd with "Ma Po" Sauce Set.

麻婆豆腐飯

重現一四二年前的「麻、辣、燙、酥、嫩」的正宗原味，用有「川菜之魂」美譽的「郫縣豆瓣醬」，整體風味更道地，麻辣香氣在唇齒間交織著辛香氣息。

NT\$180

附小菜  
每日例湯  
白飯及茶飲

NT\$200

附小菜  
每日例湯  
白飯及茶飲

NT\$220

附小菜  
每日例湯  
白飯及茶飲

Fried Pork with Dried Bean Curd and Hot Pepper Set.

豆干肉絲飯

看似道簡單家常菜，但卻考驗師傅的硬底功夫，先用刀工將豆干和肉絲細切，再用大火高溫爆炒出的鑊氣香賦味，鮮嫩肉絲口感十足，醬香濃郁。



麻婆豆腐飯

重現一四二年前的「麻、辣、燙、酥、嫩」的正宗原味，用有「川菜之魂」美譽的「郫縣豆瓣醬」，整體風味更道地，麻辣香氣在唇齒間交織著辛香氣息。

將煸過的花椒、乾辣椒加入宮保醬大火拌炒，再加入小塊雞丁吸附飽滿宮保醬汁，鮮甜爽辣有勁。

Dried Fried Chicken with Dried Pepper Set.

宮保雞丁飯



Bean Curd with "Ma Po" Sauce Set.

麻婆豆腐飯

重現一四二年前的「麻、辣、燙、酥、嫩」的正宗原味，用有「川菜之魂」美譽的「郫縣豆瓣醬」，整體風味更道地，麻辣香氣在唇齒間交織著辛香氣息。

將煸過的花椒、乾辣椒加入宮保醬大火拌炒，再加入小塊雞丁吸附飽滿宮保醬汁，鮮甜爽辣有勁。

Dried Fried Chicken with Dried Pepper Set.

宮保雞丁飯