國賓川菜廳
Szechuan Court

國賓川菜廳 商業簡餐

一人開飯
獨享七滋八味

AMBASSADOR
Hotels & Restaurants

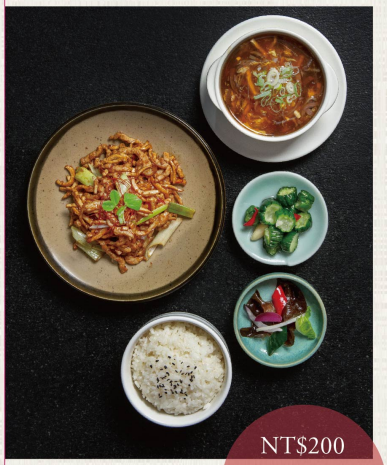
蔬食養生飯(素)
Vegetarian Rice Set.

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

NT$220
附小菜
每日例湯
白飯及茶飲

豆干肉絲飯 非基因改造
Fried Pork with Dried Bean Curd and Hot Pepper Set.

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膩味，
鮮嫩肉絲口感十足，醬香濃郁



NT$200
附小菜
每日例湯
白飯及茶飲

宮保雞丁飯
Dried Fried Chicken with Dried Pepper Set.

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

NT$220
附小菜
每日例湯
白飯及茶飲

水煮牛飯 美國
Poached Beef Served with Hot Sauce Rice Set.

必嚐的道地川式美味，嚴選美國牛小排，
融入水煮醬、花椒油、紅油等一同烹煮，
湯頭加入豆芽菜，帶有蔬菜的香甜餘韻，
讓辣味溫和不嗆口，
呈現特有的辛香甘甜氣息，
牛肉鮮香適口，吸取麻辣湯汁香辣夠味

NT$380
附小菜
每日例湯
白飯及茶飲

麻婆豆腐飯 非基因改造
Bean Curd with "Ma Po" Sauce Set.

展現「麻、辣、燙、酥、嫩」的正宗川味，
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

干燒蝦仁飯
Shrimp with Chili Sauce Set.

爆香後的辛香料與蝦仁一同涮入花雕酒，
加入雞湯拌勻，
接著放入蝦仁以小火燒至充分入味，
乾燒後的蝦仁滋味醇厚，見油不見汁

NT$320
附小菜
每日例湯
白飯及茶飲

點用商業簡餐，即可享季節時蔬加購半價優惠

仲夏消暑加價購

熱咖啡　冰咖啡　冰鎮烏梅汁

NT$80

供應時間：週一至週五11:30~14:00 | 以上套餐免服務費 | 國定例假日與其他優惠恕不適用

供應時間：週一至週五11:30~14:00 | 以上套餐免服務費 | 國定例假日與其他優惠恕不適用

五更腸旺飯

Stewed Pork's Intestines and Duck Blood with Chili Sauce Rice Set.

這道台式川菜，是經典川菜「毛血旺」的變化版，
「腸」是指豬大腸，「旺」是指鴨血，
整體滋味酸香辣口，十分下飯

NT$260
附小菜
每日例湯
白飯及茶飲

農家小炒肉飯

Fried Streaky Pork with Soy Sauce Set.

青、紅辣椒烤出香氣後與五花肉齊煸香，
放入各式辣椒一起拌炒，
再加入高湯收汁，
富有家常味卻百吃不膩

NT$260
附小菜
每日例湯
白飯及茶飲

芝麻雞飯

Chicken with Sesame and Chili Sauce Set.

雞腿肉塊淋上麻辣醬汁，香麻鮮香的獨到辛味，
將甜、鮮、辣融合得恰到好處，
入口時有多味交融，
是四川重慶地區常見的家常涼菜

NT$280
附小菜
每日例湯
白飯及茶飲

國賓五星川味牛肉麵

澳洲

Ambassador Beef Noodles Set.

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

藿香牛肉飯

澳洲

Sliced Beef Shank with Chinese Herbs and Peppers Set.

藿香醬汁清甜特殊，入口濃烈，清香回甜，
與古法釀製四川道地辛香調味，澆淋在秘制滷汁牛腱肉，
鮮嫩多汁，毫不乾柴，令人回味不已

NT$320
附小菜
每日例湯
白飯及茶飲

澳洲和牛臉頰飯

澳洲

Wagyu Cheek Rice Set.

選用肉質細、膠質豐的澳洲和牛臉頰，
煨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

NT$380
附小菜
每日例湯
白飯及茶飲

雪菜肉絲煨麵

Shredded Pork and Pickled Cabbage Braised Noodles Set.

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

宮保蝦仁飯

Shrimp with Kung-Pao Sauce Set.

將煸過的花椒、乾辣椒加入宮保醬大火拌炒，
Q彈的蝦仁吸附飽滿醬汁，
彈牙爽口，鮮甜爽辣有勁。

NT$320
附小菜
每日例湯
白飯及茶飲