

# 中餐廳 套餐組合

## SET MENU

每位套餐適用6位以上，40位以下

NT : 2,380

松板肉拼白斬雞 (前菜)  
桂花糖醋小排 (前菜)  
撈汁脆瓜海蜇頭 (前菜)  
香麻石斑卷 (前菜)  
紅米脆皮蝦腸 (前菜)  
紅棗北耆燉響螺 (每位)  
生抽活沙蝦  
世貿片皮鴨 (預定)  
金菇沙嗲肥牛煲  
白灼芥蘭  
紫蘿炒鴨片 (貳度)  
香滑雷沙包  
杏仁凍豆腐

NT : 2,680

黑醋松阪肉 (前菜)  
麻辣鴨血大腸 (前菜)  
雙醬芝麻腸 (前菜)  
蝦油高山菜 (前菜)  
干絲炒肉絲 (前菜)  
松茸鮮鮑燉雞湯 (每位)  
豌豆鮮蝦仁  
世貿片皮鴨 (預定)  
白灼肥牛肉  
蒜子燒腩龍膽煲  
香麻石斑卷  
奶皇流沙包  
桃膠燉雪蓮

NT : 3,080

美味白斬雞 (前菜)  
辣炒五花肉 (前菜)  
椒麻玉貝佐青瓜 (前菜)  
紅米脆皮蝦腸 (前菜)  
麻辣鴨血大腸 (前菜)  
原盅火腿翅 (每位)  
世貿片皮鴨 (預定)  
川椒美國牛肋肩排  
美味鮮茄盅  
半煎煮鮮魚煲  
翡翠韭菜餃  
菠蘿奶皇包  
核桃糊湯圓

NT : 3,380

桂花糖醋小排 (前菜)  
窩心龍蝦魚子醬 (前菜)  
麻辣鴨血大腸 (前菜)  
豌豆炒雞絲 (前菜)  
蝦油高麗菜 (前菜)  
雞粥湯排翅 (每位)  
蒜味大明蝦  
世貿片皮鴨 (預定)  
百果橙花骨  
X.O.醬龍膽球  
芥菜鴨架山藥濃湯 (貳度)  
藕斷絲蓮  
香滑雷沙包  
桃膠雙皮奶

NT : 3,680

桂花糖醋小排 (前菜)  
麻辣鴨血大腸 (前菜)  
椒麻玉貝佐青瓜 (前菜)  
藕斷絲蓮 (前菜)  
白灼芥蘭 (前菜)  
原盅雞燉翅 (每位)  
豬腳炆海參  
川椒美國牛肋肩排  
半煎煮龍虎斑  
松露上素餃  
菠蘿奶皇包  
桃膠燉雪蓮

NT : 4,000

美味白斬雞 (前菜)  
辣炒五花肉 (前菜)  
窩心龍蝦魚子醬 (前菜)  
麻辣鴨血大腸 (前菜)  
撈汁脆瓜海蜇頭 (前菜)  
紅燒大排翅 (每位)  
百花釀刺參 (預定)  
世貿片皮鴨 (預定)  
香芋龍虎斑  
瑤柱芥蘭  
天網鍋貼餃  
奶皇流沙包  
桃膠雙皮奶

NT : 4,680

美味白斬雞 (前菜)  
糖醋桂花小排 (前菜)  
窩心龍蝦魚子醬 (前菜)  
香麻石斑卷 (前菜)  
豌豆炒雞絲 (前菜)  
紅燒潮州翅 (每位)  
川椒美國牛肋肩排  
脆皮春鴨 (預定)  
糯米炒沙母  
麻油龍膽魚  
藕斷絲蓮  
香滑雷沙包  
無花果燉雪梨

NT : 5,500

大紅乳豬件 (前菜)  
香檸拼百花烏魚子 (前菜)  
椒麻玉貝佐青瓜 (前菜)  
麻辣鴨血大腸 (前菜)  
蝦油高山菜 (前菜)  
花膠燉魚翅 (每位)  
北菇鮮鮑魚  
川椒美國牛肋肩排  
世貿片皮鴨 (預定)  
酸菜魚  
天網鍋貼餃  
黑糖麻糬蛋塔  
百果甜芋泥

※貴賓廳適用每位NT\$3380起套餐價位

※若點用含片皮鴨套餐且使用人數介於6~9位，請另支付每位價差

※菜單內容與價格因季節性調整，恕不另行通知

以上均需加一成服務費  
10% S.C. will be added to your bill

108 年 12 月份菜單