國宴文化饗宴
金龍餐廳

鮮蝦雞尾盅

中華民國51年蔣中正總統宴請越南總統吳廷琰伉儷國宴

竹笙魚鰾鮑魚燉雞

中華民國108年外交部春宴

玉簪鮮玉帶

中華民國97年馬英九總統.蕭萬長副總統就職國宴

原汁牛肉

中華民國79年李登輝總統.李元簇副總統就職國宴

樹子龍鱈魚

中華民國93年陳水扁總統.呂秀蓮副總統就職國宴

飄香荷葉飯

中華民國101年馬英九總統.吳敦義副總統就職國宴

冰糖雪蛤銀耳佐蓮蓉酥

中華民國85年李登輝.連戰副總統就職國宴

寶島四季果

每客NT$2,280+10%/位

圓山大飯店
THE GRAND HOTEL

鮮蝦雞尾盅

蔣介石總統時期，國宴菜式有中西兩式，此道以西式的呈現，搭配紹興酒入味的鮮蝦，是中西文化融合的精神代表。

竹笙魚鰾鮑魚燉雞

鮑魚作為珍貴的名菜，明清時期被列為八珍之一，經常出現在達官貴人宴菜的首席之上，竹笙營養豐富，香味濃郁，滋味鮮美具有絕佳的滋補健身效果。

玉簪鮮玉帶

這道菜以玉簪花起名，特選新鮮大型帶子宛如白玉，搭配季節時蔬烹製，脆嫩爽口。

原汁牛肉

李登輝總統時期，廣式料理也為當時主角之一，精選牛肉燉煮至軟嫩，淋上原汁所製成的佐醬，口感濃郁豐厚。

樹子龍鱈魚

陳水扁總統時期，以在地時令的食材展現台灣特色。富含蛋白質的龍鱈，搭配嘉義梅山鄉樹子提鮮，調理出鮮嫩Q彈的魚鮮料理。

飄香荷葉飯

馬英九總統除了主張節能減碳外，國宴上還有一個特色，就是要有米食，因此主廚特別選用國產米搭配荷葉，烹調出簡單卻不平凡的美味。

冰糖雪蛤銀耳佐蓮蓉酥

以養顏美容膠質豐富的銀耳，搭配師傅手工製作的蓮蓉酥餃，為這場國宴的饗宴畫下完美的句點。

寶島四季果

台灣一年四季盛產蔬果，各區域都有代表種類，稱水果王國當仁不讓，在國宴上獻上當令的水果，為國宴畫下完美的句點。

圓山官網

國宴文化饗宴
圓苑餐廳

玫鮭白玉
中華民國89年陳水扁總統、呂秀蓮副總統就職國宴

九孔竹笙燉雞湯
中華民國97年馬英九總統宴請瓜地馬拉
阿爾瓦羅總統閣下

千祥迎氣
中華民國100年馬英九總統宴請瓜地馬拉
阿爾瓦羅總統閣下

原汁牛肉
中華民國 79 年李登輝總統御品宴

百合松茸嫩豆苗
中華民國 100 年馬英九總統建國百年

年年有餘
中華民國 98 年馬英九總統外交部春宴

團圓四海
中華民國 104 年馬英九總統外交部春宴

棗泥鍋餅
中華民國 51 年蔣介石總統梅花宴

寶島時令鮮美果

每客NT$2,280+10%/位

圓山大飯店
THE GRAND HOTEL

玫鮭白玉
食材使用進口的鮭魚與來自北海道新鮮干貝料理而成，其代表生生不息的涵意，此餐點為第十任總統、副總統就職國宴迎賓之始。

九孔竹笙燉雞湯
精選在地放養土雞腿肉及台灣海域所產的九孔加上竹笙呈現鮮美湯品。

千祥迎氣
馬英九總統時期的國宴特色，選自台灣東北海域龍蝦以乾燒烹調料理方式呈現。

原汁牛肉
李登輝總統時期，川揚料理為當時主角之一。精選牛肋條燉煮至軟嫩，淋上牛肉原汁所製成的佐醬，口感濃郁豐厚。

百合松茸嫩豆苗
以百合搭配松茸及精選高山豆苗，為國慶宴會上所呈現的蔬食菜餚，寓意百年好合、百事如意，亦有歲豐吉祥之意。

年年有餘
魚片以十字花刀果粉油炸，加入當令農產香橙融入醬汁，和魚肉外酥內軟結合，呈現金黃色澤，祝福豐收有餘的含意。

團圓四海
精選台灣在地紅豆煮至香甜軟糯，加上濃郁的芝麻香氣，有迎春祈福、四海一家的含意。

棗泥鍋餅/寶島四季果
棗泥鍋餅外皮金黃酥脆，內餡軟甜，是經典揚州甜點，時令水果一同呈現，為國宴盛典畫下完美句點。

圓山官網

國宴文化饗宴
圓山牛排館(A)

Appetizer
花開迎春
炙燒鮭魚/柚子果凍/小洋蔥/芽菜/橄欖油
Seared salmon/ grapefruit jelly/baby onion/sprout/olive oil
(中華民國100年外交部春宴-馬英九總統)

Soup
盛情濃誼
奶油野菇湯
Mushroom cream Soup
(中華民國106年外交部春宴-蔡英文總統)
Or
南美豆湯
燉煮燻肉蕃茄腰豆蔬菜湯
Stew bacon and tomato beans vegetable soup
(中華民國102年5月21日馬英九總統伉儷國宴巴拉圭共和國總統佛朗哥閣下伉儷)

Hot dish
南太明珠
嫩煎根島蝦/烤季節時蔬/紅咖哩醬汁
Pan fried prawn/roasted vegetables/red curry sauce
(中華民國102年外交部春宴-馬英九總統)

Seafood
香煎鮮貝
嫩煎干貝/香蔥海鮮汁燉飯
Pan fried scallops/ Risotto de shellfish jus and chive
(中華民國97年10月8日馬英九總統宴請瓜地馬拉總統國宴)

Main course
扭轉乾坤
燒烤美國沙朗牛排
Roasted U.S sirloin steak
(中華民國107年蔡英文總統歡迎馬紹爾群島共和國總統海妮閣下伉儷餐會)

Dessert
醇情蜜意慶團圓
香柚巧克力蛋糕
Grapefruit chocolate cake
(中華民國108年外交部春宴-蔡英文總統)

咖啡或茶
Coffee or Tea

每客NT$2,280+10%/位

圓山大飯店
THE GRAND HOTEL

花開迎新春

外交部春宴主題「百年好合(兔和食得 歲豐吉祥)」，由馬英九總統所主持，選用彰化洋蔥、台南柚子、挪威生食級鮭魚，在地的食材與國際結合，呈現清爽口味，2023年為兔年，繼續用行動支持農業發展及觀光。

盛情濃誼

106年外交部春宴主題「掌握先機 開創未來」由蔡英文總統所主持的外交部春宴，選用在地食材綜合野菇，以西式的烹飪手法進行搭配，取用無鹽奶油入味，以濃郁香甜口感呈現。

南美豆湯

南美洲豆類豐富，搭配燻肉蕃茄制成變成南美最著名的腰豆蔬菜湯，湯品融合巴拉圭的食藝文化、印地安民族及西班牙風味。

南太明珠

102年外交部春宴主題「四海迎春 歡聚圓滿」，特選不使用人工飼料的印尼紅樹林天然海洋『根島生態蝦』和當季時蔬淋上紅咖哩醬汁，南島風味一覽無遺。

香煎鮮貝

主廚將澎湖龍蝦熬煮成的醬汁融入燉飯裡，再放上炙燒北海道生食干貝，味道香濃。

扭轉乾坤

選用美國穀物飼養牛種，先低溫烹調法使肉質軟嫩，再利用高溫燒烤出香味，搭配新鮮馬鈴薯做的洋芋泥，再佐以紅酒醬汁與蔬菜，感受牛轉乾坤、舞動新視味覺。

醇情蜜意慶團圓

「點亮台灣 世界發光」為108年外交部春宴主題，師傅手工製作的香柚巧克力蛋糕，為這場國宴的饗宴畫下完美盛典。

圓山官網

國宴文化饗宴
圓山牛排館(B)

Appetizer
酪梨鮭魚冷皿
煙燻鮭魚酪梨/綜合生菜沙拉/柳橙優格醬汁
Smoked salmon with avocado / mixed lettuce salad/orange yogurt dressing
(中華民國99年馬英九總統宴請邦交國元首午宴)

Soup
盛情濃誼
奶油野菇湯
Mushroom cream Soup
(中華民國106年外交部春宴)
Or
南美豆湯
燉煮燻肉蕃茄腰豆蔬菜湯
Stew bacon and tomato beans vegetable soup
(中華民國102年馬英九總統伉儷國宴巴拉圭共和國總統佛朗哥閣下伉儷)

Hot dish
南太明珠
嫩煎根島蝦/烤季節時蔬/紅咖哩醬汁
Pan fried prawn/roasted vegetables/red curry sauce
(中華民國102年外交部春宴)

Seafood
香煎鮮貝
嫩煎干貝/香蔥海鮮汁燉飯
Pan fried scallops/ Risotto de shellfish jus and chive
(中華民國97年馬英九總統宴請瓜地馬拉總統國宴)

Main course
胸有成竹
嫩煎櫻桃鴨胸搭配紅酒野莓醬汁
Pan-fired duck breast with wild berry red wine sauce
(中華民國101年外交部春宴)

Dessert
醇情蜜意慶團圓
香柚巧克力蛋糕
Grapefruit chocolate cake
(中華民國108年外交部春宴)

咖啡或茶
Coffee or Tea

每客NT$2,280+10%/位

圓山大飯店
THE GRAND HOTEL

酪梨鮭魚冷皿

馬英九總統宴請邦交國元首，料理中主選挪威煙燻鮭魚及台南酪梨搭配製成花型，搭配柳橙優格醬汁，讓賓客賞其瑰麗佳餚，嚐其爽甜入口，認識台灣花卉之美。

盛情濃誼

106年外交部春宴主題「掌握先機 開創未來」由蔡英文總統所主持的外交部春宴，選用在地食材綜合野菇，以西式的烹飪手法進行搭配，取用無鹽奶油入味，以濃郁香甜口感呈現。

南美豆湯

南美洲豆類豐富，搭配燻肉蕃茄制成變成南美最著名的腰豆蔬菜湯，湯品融合巴拉圭的食藝文化、印地安民族及西班牙風味。

南太明珠

102年外交部春宴主題「四海迎春 歡聚圓滿」，特選不使用人工飼料的印尼紅樹林天然海洋『根島生態蝦』和當季時蔬淋上紅咖哩醬汁，南島風味一覽無遺。

香煎鮮貝

主廚將澎湖龍蝦熬煮成的醬汁融入燉飯裡，再放上炙燒北海道生食干貝，味道香濃。

胸有成竹

外交部春宴「龍行新世紀，創立新紀元」，該年為龍年，好兆頭帶來吉祥年，主餐選用皮薄、肉厚為特色，油脂少且均勻，肉質也較為細嫩的宜蘭櫻桃鴨胸，搭配紅酒野莓醬汁。

醇情蜜意慶團圓

「點亮台灣 世界發光」為108年外交部春宴主題，師傅手工製作的香柚巧克力蛋糕，為這場國宴的饗宴畫下完美盛典。

圓山官網