

# 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

## 九孔竹筴燉雞湯

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\$2,000+10%/位

## 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。

## 九孔竹筴燉雞湯

精選在地放養土雞腿肉及台灣海域所產的九孔加上竹筴呈現鮮美湯品。

## 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。



# 國宴文化饗宴 圓苑餐廳

## 洋溢新春

中華民國 104 年馬英九總統外交部春宴

## 原盅排翅

中華民國 66 年嚴家淦總統  
宴請東加王國國王杜包四世伉儷

## 祥龍躍四海

中華民國 93 年陳水扁總統、呂秀蓮副總統就職國宴

## 美不勝收

中華民國 102 年馬英九總統年外交部春宴

## 蠔油鮑魚

中華民國 66 年嚴家淦總統  
宴請東加王國國王杜包四世伉儷

## 蘑菇石斑魚

中華民國 85 年李登輝總統、李元簇副總統就職國宴

## 八寶甜飯佐傳統甜湯

中華民國 51 年蔣介石總統宴請越南吳廷琰總統

## 寶島時令鮮美果

## 東方美人茶

每客 NT\$2,500+10%/位

  
圓山飯店  
THE GRAND HOTEL

## 洋溢新春

在馬英九總統主持這場外交部春宴裡，該年也為龍年，「龍行新世紀，創立新紀元」，亦為好兆頭帶來豐運年。

## 原盅排翅

為宴請東加王國國王杜包四世伉儷的國宴菜色之一，以老母雞高湯加入土雞腿肉和極品排翅料理燉煮。

## 祥龍躍四海

陳水扁總統時期的國宴特色，除了強調族群融合，也特別重視選用地特色美食。這道「上湯龍蝦」選台灣東北海域龍蝦，用清蒸方式，調理出其鮮味，象徵「祥龍瑞氣，四海同慶」。

## 美不勝收

源自馬英九總統時期的國宴菜色。精選紐澳的翼板牛肉，以香煎烹調方式呈現，為國宴迎賓的菜餚之一。

## 蠔油鮑魚

鮑魚為國宴主菜之一，廚藝團隊特選肉質鮮美鮑魚燜煮收汁入味，軟嫩 Q 彈，單純的料理平實不失華麗，符合嚴家淦總統宴客之道。

## 蘑菇石斑魚

採用台灣優異技術養殖的石斑，肉質軟嫩、入口即化，加上精選台灣在地蘑菇相互搭配，以清蒸方式來料理。

## 銀耳紅棗燉燕窩

糯米香甜軟 Q 是經典江浙甜品之一，再加上傳統手工豆花搭配新竹苗栗地區最著名東方美人茶，為國宴盛典畫下完美句點。



圓山官網



# 國宴文化饗宴 圓苑餐廳

## 風味五福拼盤

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

## 福祿雙全

中華民國 101 年馬英九總統外交部春宴

## 龍騰珠海

中華民國 89 年陳水扁總統、呂秀蓮副總統就職國宴

## 燒烤菲力牛排

中華民國 97 馬英九總統宴請瓜地馬拉總統國宴

## 干貝鮮蘆筍

中華民國 85 年李登輝總統、李元簇副總統就職國宴

## 麒麟龍膽魚

中華民國 100 年馬英九總統建國百年國慶晚宴

## 古早味杏仁茶

中華民國 51 年蔣介石總統梅花宴

## 綠豆椪

中華民國 101 年馬英九總統、副總統就職國宴

## 寶島時令鮮美果

每客 NT\$3,000+10%/位

## 風味五福拼盤

此道料理，意寓五福臨門、富貴長壽，代表友誼長存，為此國宴迎賓之始。

## 福祿雙全

傳承百年歷史迎向新紀元的開始，主廚團隊精選雞腿肉與珍品花膠燉煮料理，位此時期國宴之特色。

## 龍騰珠海

陳水扁總統時期的國宴特色，除了強調族群融合，也特別重視選用在地特色食材。這道「上湯龍蝦」選自台灣東北海域龍蝦，用清蒸方式，調理出其鮮味，象徵「祥龍瑞氣，四海同慶」。

## 燒烤菲力牛排

精選上等牛肉，以燒烤方式烹調而成，為國宴特色料理之一。

## 干貝鮮蘆筍

蔥將干貝炙燒，搭配蘆筍及彩椒，蘆筍在當時是屬於高價位菜品，享用同時，回顧台灣錢淹腳目起飛之時。

## 麒麟龍膽魚

來自台灣屏東優異技術養殖的龍膽，肉質細嫩、彈牙可口，麒麟瑞獸擺盤呈現，寓興旺吉祥，輝映當年國宴「百年奮鬥、民主台灣」主題。

## 古早味杏仁茶

杏仁茶香醇濃郁、美味可口，也是蔣夫人每日必喝的養生聖品。

## 綠豆椪/寶島時令鮮美果

綠豆椪是台灣著名傳統糕點，使用在地農產精選綠豆烘烤而成，與當令水果一起呈現，為國宴盛典畫下完美句點。

