

梅花拼盤

火焰叉燒、步步高升
粵式燒鴨、烏魚子、琥珀核桃
Cured Fish Roe Combination Platter

中華民國 51 年蔣中正總統宴請越南總統吳廷琰伉儷國宴

原盅排翅

Stewed Shark Fin Soup

中華民國 79 年李登輝總統、李元簇副總統就職國宴

龍鳳炒鮮奶

Stir-Fried Lobster Meat with Milk

中華民國 73 年蔣經國總統歡宴馬來西亞拉若敦阿茲蘭夏殿下

蠔油鮑甫

Oyster Sauce Abalone

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

翡翠龍斑片

Steamed Fish with Spinach Sauce

中華民國 93 年陳水扁總統、呂秀蓮副總統就職國宴

揚州炒飯

Yang Chou Fried rice

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

手磨杏仁茶佐金魚餃

Steamed Sweet Custard with Apricot kernel drinks

中華民國 51 年蔣中正總統宴請越南總統吳廷琰伉儷國宴

寶島四季果

Seasonal Fruits

梅花拼盤

梅花為中華民國意象與精神代表，五片花瓣也意味五福臨門、花開富貴，成為國宴迎賓之始。

原盅排翅

自古以來，魚翅是名貴的食材，更是四大珍品之一，排翅上桌，就像是好戲上場，一絲絲晶瑩剔透，排翅，簡單就是排場。

龍鳳炒鮮奶

新鮮龍蝦口感鮮甜、肉質彈牙，搭配粵式傳統炒鮮奶手法，口感濃郁豐厚，為料理增添創新風味。

蠔油鮑甫

嚴家淦總統個性溫和平實且不奢華，選菜尊重廚藝團隊，故主廚以營養價值高且低熱量的鮑脯為食材。

翡翠龍斑片

陳水扁總統時期，以在地、時令的食材展現台灣特色。富含蛋白質的龍斑片，以新鮮蔬菜打製而成的清爽醬汁，調理出鮮嫩Q彈的魚鮮料理。

揚州炒飯

嚴家淦總統崇尚檢樸，保留傳統主食米飯，考驗國宴主廚功夫，炒出粒粒金黃飽滿色澤，香氣清淡且不油膩。

手磨杏仁茶佐金魚餃

搭配師傅手工捏製出栩栩如生的金魚餃，手磨杏仁茶的濃郁香氣及金魚餃的逼真視覺，讓這場國宴留下深刻的紀念價值。

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，在國宴上獻上當今的水果，為國宴畫下完美的句點。