

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

竹筴魚鰾鮑魚燉雞

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

樹子龍鱖魚

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

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。

竹筴魚鰾鮑魚燉雞

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，竹筴營養豐富，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。

樹子龍鱖魚

陳水扁總統時期，以在地時令的食材展現台灣特色。富含蛋白質的龍鱖，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。



國宴文化饗宴 金龍餐廳

梅花拼盤

火焰叉燒、步步高升
粵式燒鴨、烏魚子、琥珀核桃

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

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

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

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

翡翠龍鱈魚

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

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

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

每客 NT\$2,780+10%/位


圓山飯店
THE GRAND HOTEL

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，口感濃郁濃厚，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，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，考驗國宴主廚工夫，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，在國宴上獻上當令的水果，為國宴畫下完美的句點。



圓山官網

國宴文化饗宴 金龍餐廳

鴻圖迎賓盤

脆皮乳豬/步步高升/
荔枝桑葚/手打金箔牛肉球

中華民國102年馬英九總統、吳敦義副總統就職國宴

一品排翅

中華民國79年李登輝總統、李元簇副總統就職國宴

桔醬龍蝦球

中華民國107年蔡英文總統、陳建仁副總統國宴

原只鮑魚扣魚唇

中華民國79年李登輝總統、李元簇副總統就職國宴

金華麒麟虎斑片

中華民國100年建國百年國慶

金縷玉衣

中華民國103年外交部春宴

手磨花生核桃露佐地梨甜糕

中華民國85年李登輝總統、連戰副總統就職國宴

寶島四季果

每客 NT\$3,280+10%/位

鴻圖迎賓盤

烤乳豬，在歷史上是屬於十分珍貴的菜餚，由禮記記載在周朝被列為「八珍」之一，在清朝，主人在宴席中準備烤全乳豬，主要用以彰顯筵席首席者與眾不同的身分地位。

一品排翅

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。

桔醬龍蝦球

清蒸的新鮮龍蝦，口感鮮甜肉質彈牙，搭配台灣苗栗特產的客家風味金桔醬入味，為料理增添創新風味。

原只鮑魚扣魚唇

鮑魚作為珍貴的名菜，經常出現在達官貴人宴菜的首席之上，魚唇含有豐富的蛋白質與膠原蛋白，營養價值高且低熱量為食材。

金華麒麟虎斑片

「金華火腿」於宋朝時為貢品，於御宴時出現，廚藝團隊運用麒麟作法，將石斑魚切片與金華火腿同蒸，可品嚐到豐富的口味，也展現出國宴在選擇食材上給予的尊榮。

金縷玉衣

使用營養豐富極佳的牛蕃茄，以及多種養生菇及海鮮料理為視覺的藝術饗宴。

手磨花生核桃露佐地梨甜糕

搭配師傅手工研磨花生露濃郁香氣及甜而不膩的甜糕，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，在國宴上獻上當令的水果，為國宴畫下完美的句點。

