



To:  
Fax:

## 圓山大飯店 金龍餐廳桌席菜單

### 金 龍 御 品

Assorted Platter of Appetizer

#### 大紅乳豬五福拼

(乳豬、海蜇、烤鴨、醉雞、牛腱)

Code Dish :Suckling Pig, Jelly Fish, Roast Duck, Marinated

Chicken with wine ,Beef Shank Combination Platter

#### 燕 液 海 皇 羹

Braised Seafood Soup

#### 金 銀 蒜 大 明 蝦

Steamed King Prawn and Noodle with Garlic Sauce

#### 十 二 頭 鮑 魚 扣 烏 參

Braised Abalone and Sea Cucumber

#### 牛 臉 頰 肉

Stewed Beef with Chef Special Sauce

#### 魚 米 之 香

Steamed Grouper Fish and Crispy Rice with Seafood Broth

#### 螺 頭 菜 膽 燉 花 膠

Stewed Chicken and Fish Maw Soup

#### 紅 蟳 糯 米 飯

Steamed Crab and Glutinous Rice

#### 美 點 雙 輝

(雪蛤木瓜佐雪山脆奶)

Stewed Pawpaw Sweet Soup and

Deep-Fried Crispy with Powdered Sugar

#### 合 時 鮮 水 果

Seasonal Fruits Platter

每桌/10 人/NT\$22,800 元+10%

NT\$22,800+10%(Per Table)/10People

### 金 龍 御 品

Assorted Platter of Appetizer

#### 乳豬烏魚子錦繡拼

(乳豬、烏魚子、海蜇、燒鴨、汾蹄)

Code Dish :Suckling Pig, Mullet Roe, Jelly Fish,

Roast Duck, Pork Trotter Combination Platter

#### 雪 蛤 月 眉 翅

Stewed Chicken and Shark's Fin Soup

#### 黑 松 露 龍 蝦

Steamed Lobster with Truffle Sauce

#### 婆 參 扣 鮑 魚

Braised Abalone and Sea Cucumber

#### 戰 斧 豬 排

Pan-Fried Pork Chops

#### 清 蒸 龍 虎 斑

Steamed Grouper Fish with Scallion and Oil

#### 羊 肚 菌 松 茸 燉 花 膠

Stewed Chicken Soup and Morel and Matsntake Mushroom

#### 紅 蟳 糯 米 飯

Steamed Crab and Glutinous Rice

#### 美 點 雙 輝

(銀耳燕液佐黃金奶黃卷)

Stewed Red Lotus with Tremella Fungus Sweet Soup

Custard Roll with Peanuts

#### 寶 島 鮮 水 果

Seasonal Fruits Platter

每桌/10 人 NT\$26,800+10%

NT\$26,800+10%(Per Table)/10People

### 金 龍 御 品

Assorted Platter of Appetizer

#### 乳豬烏魚子錦繡拼

(乳豬、烏魚子、海蜇、燒鴨、汾蹄)

B.B.Q. Suckling Pig Combination Platter

#### 高 湯 菜 膽 燉 鮑 翅 / 位

Stewed Chicken and Shark's Fin Soup

#### 金 銀 蒜 龍 蝦

Steamed Lobster with Garlic Sauce

#### 烏 參 扣 八 頭 鮑 魚

Braised Abalone and Sea Cucumber

#### 薏 仁 松 露 牛 肉

Stewed Beef with Chef Special Sauce

#### 清 蒸 龍 虎 斑

Steamed Grouper Fish with Scallion and Oil

#### 參 鬚 紅 棗 燉 花 膠

Stewed Chicken Soup with Red dates and Ginseng

#### 紅 蟳 糯 米 飯

Steamed Crab and Glutinous Rice

#### 美 點 雙 輝

(木瓜雪蛤佐香煎南瓜餅)

Stewed Pawpaw Sweet Soup and

Pan-Fried Pumpkin Pancake

#### 寶 島 鮮 水 果

Seasonal Fruits Platter

每桌/10 人 NT\$30,000+10%

NT\$30,000+10%(Per Table)/10People

賓客自備酒水於餐廳使用，將酌收酒水服務費，葡萄酒每瓶 NT\$700/烈酒每瓶 NT/1000  
訂位電話：(02) 2886-1818 分機 1262、1263 金龍餐廳 張怡婷/陳婉潔/陳筱君/胡芝蘭

