

《飯麵類》

龍蝦海鮮泡飯	\$980
金銀米XO醬海鮮炒飯	\$480
烏魚子海鮮炒飯	\$480
廣東炒飯	\$420
干炒牛河	\$420
雪菜鴨絲炆米粉	\$380
蟹肉炆伊麵	\$420
鹹魚雞粒炒飯	\$420
廣東炒麵	\$460
海鮮湯伊麵	\$460
臘味煲仔飯/位	\$180
金米蛋白海鮮炒飯	\$480

《糖水甜品》

椰汁燉雪蛤	\$380
Q彈奶黃卷/3個	\$150
油條杏仁茶	\$180
桃膠杏仁豆腐	\$180
楊汁甘露	\$180
芒果布丁	\$150
蜂蜜龜苓膏	\$180
椰汁西米露	\$150
桃膠雪耳	\$180
紫米珍珠露	\$150
紅蓮燉銀耳	\$150

《廣點精選》

鮑魚灌湯餃/位	\$380
藍帶鵝肝卷	\$280
針孔鮮蝦餃	\$200
春風得意腸粉〈午餐限定〉	\$220
松露石榴球	\$280
雪山豆腐奶/位	\$180
桃膠蛋塔(3粒)	\$180
木瓜杏仁茶/位	\$280

《蒸籠點心》

鮑魚燒賣	\$330
明蝦干燒賣〈午餐限定〉	\$180
薑蔥牛百葉〈午餐限定〉	\$180
時菜牛肉丸〈午餐限定〉	\$180
蠔汁叉燒包	\$150
金龍海鮮餃	\$180
干貝花枝餃	\$180
柱侯炆鳳爪	\$160
鼓汁蒸排骨	\$160
乾隆素菜餃(素)	\$150
羅漢鮮竹卷(素)〈午餐限定〉	\$180
懷舊鮑魚珍珠雞(1粒)	\$150
鮮蝦白菜餃	\$180
白菜鮮菇餃(素)	\$150
芝麻流沙包	\$150

《腸粉》

芹菜鮮蝦腸粉〈午餐限定〉	\$200
冬菇叉燒腸粉〈午餐限定〉	\$160
翠玉帶子腸粉〈午餐限定〉	\$200
混醬腸粉〈午餐限定〉	\$160

《烤炸煎點》

香酥芝麻球〈午餐限定〉	\$150
鮮肉春捲〈午餐限定〉	\$160
鮮蝦腐皮捲〈午餐限定〉	\$180
鳳城鹹水餃〈午餐限定〉	\$150
蜂巢香芋餃〈午餐限定〉	\$180
臘味蘿蔔糕〈午餐限定〉	\$150
蜜汁叉燒酥	\$150
千層宮廷酥	\$150
南瓜煎餅(3粒)〈午餐限定〉	\$180

《茗茶》

普洱茶
鐵觀音茶
香片
菊花
每位/NT\$60

營業時間
 假日早茶Holiday 07:30~11:00
 午餐:Lunch :11:30~14:30
 晚餐:Dinner :18:00~22:00
 Tel:02-2886-8888Ext1262/1263
 Fax:02-2885-9698

本餐廳牛原料產地來自於澳洲、美國、台灣。
 本餐廳豬原料產地來自於台灣。
 賓客自備酒水於餐廳使用，
 酌收服務費：葡萄酒及一般酒NT\$700/瓶；
 烈酒NT\$1,000/瓶。
 以上價格均需另加10%服務費。

家就

 圓山大飯店
THE GRAND HOTEL



《風味小吃》

苗王醬香煎腸粉	\$280
椒麻口水雞	\$380
辣酒鳳螺	\$480
吻仔瓜子仁	\$280
攪菜肉鬆四季豆	\$220
韭菜皮蛋鬆	\$280
XO蘿蔔糕	\$280
鮮果XO百花油條	\$380
潮式鹵水鴨血豆腐	\$280
金沙魚皮	\$380
脆皮豆腐	\$220
蜜汁花肝	\$380

《燒味拼》

鴻運乳豬件	\$880
炭燒乳豬雙拼(叉燒、燒鴨、油雞)	\$880
三拼(叉燒、燒鴨、油雞、牛腩)	\$780
雙拼(叉燒、燒鴨、油雞、牛腩)	\$580
蒜香烏魚子	\$780
蜜汁叉燒	\$580
明爐燒鴨	\$580
玫瑰油雞	\$580
紹興醉雞	\$580
古法滷香牛腩	\$480
芝麻海蜇	\$480
貴妃文昌雞(半隻)	\$880
脆皮金磚	\$680

《主廚推薦》

黃金片皮鵝/1隻(預訂)	\$3,800
金龍片皮鴨2吃(預訂)	\$2,580
堂剪先知鴨(預訂)	\$1,380
烏魚子肥叉燒	\$880
生濃魚湯花膠皇/位	\$280
紅袍妃子笑	9顆\$1,350 /5顆\$750
稻草西施牛肋骨(預訂)	\$1,380
魚米之香	\$1,980
龍皇花甲海鮮鍋	\$1,680
松露藍帶鵝肝海大蝦(4隻)	\$980
苗王醬象拔蚌	\$680
XO醬爆鮮干貝	\$880
撈起手絲文昌雞(半隻)	\$880
菊花千絲豆腐甜湯/位(預訂)	\$180
雪花黃金焗蟹蓋/位	\$280

《燕鮑翅類》

君子湯	\$480
(龍湯, 男仕, 人參松茸燉刺參)/位	
沉魚落雁(鳳湯, 女仕, 川芎白芷燉花膠)/位	\$380
紅燒鮑翅(魚翅2兩)/位	\$1,380
紅燒瑤柱燴燕窩/位	\$1,380
羊肚菌燉月眉翅/位	\$680
極品魚翅佛跳牆/位	\$680
松露芙蓉桂花翅	\$980
蠔皇花菇扣原隻十頭鮑魚/顆/位	\$880
蠔皇花菇扣原隻六頭鮑魚/顆/位	\$1,200
烏參鮑汁扣魚唇	\$980
蔥薑燒烏參	\$780
椒鹽避風塘鮮鮑/顆	\$380
螺頭松茸燉刺參/位	\$480
冰花椰汁燉雪蛤/位	\$480
十二頭鮑魚扣魚唇/位	\$780

《游水海鮮》

澳洲小龍蝦/兩	(清蒸、金銀蒜、黑松露蒸、鼓汁蒸、上湯焗、蔥薑、川辣、鼓椒爆、沙茶粉絲)
沙公、紅蟳/兩	(清蒸、金銀蒜、黑松露蒸、鼓汁蒸、上湯焗、蔥薑、川辣、鼓椒爆、沙茶粉絲)
龍虎斑	(清蒸、鼓汁蒸、鼓法、油浸、黃湯浸)
石斑	(清蒸、鼓汁蒸、鼓法、油浸、黃湯浸)
筍殼魚	(清蒸、鼓汁蒸、鼓法、油浸、黃湯浸)
七星斑	(清蒸、鼓汁蒸、鼓法、油浸、黃湯浸)
白灼海蝦	
九孔鮑魚/隻	\$280

時價

《海鮮類》

松露鵝肝七星蝦(6隻)	\$780
松露芙蓉鮮干貝	\$880
川辣海大蝦(4隻)	\$980
千島鳳梨蝦球(6隻)	\$780
碧綠炒龍膽球	\$780
香酥黃金蝦(6隻)	\$780
沙律金絲大蝦(2隻)	\$660
千煎頭抽七星蝦(6隻)	\$780

《煲仔類》

龍皇海蝦煲(4隻)	\$880
鮮筍海參煲	\$720
蝦球豆腐煲	\$720
鹹魚雞粒豆腐煲	\$520
魚香茄子煲	\$480
乾隆一品煲	\$680
金瓜海鮮豆腐煲	\$520
魚湯海鮮什菜煲	\$980
北菇鵝掌煲(4隻)	\$680
三葱啣啣雞煲	\$580
客家梅菜皇扣肉	\$480

《牛羊類》

圓山牛小排(2件)	\$880
黑松露蜜汁牛柳粒	\$680
香蒜椒鹽肥牛粒	\$680
蕃茄燜牛腩	\$600
梅汁羊排(2件)	\$580
薑蔥野菌牛肉煲	\$580
葡汁粉絲牛肉煲	\$580
薏仁和牛臉頰肉	\$1,180
香煎牛小排	\$680

《蔬菜類》

蝦干皇炒芥蘭(絲瓜)	\$580
田園時蔬	\$420
(白灼、清炒、蒜炒、蠔油、金銀蛋)	
干貝扒時蔬	\$480
濃湯雲耳浸絲瓜	\$480
大地雙冬	\$420
枸杞蒜子皮蛋地瓜葉	\$380
鮮冬菇芥蘭	\$380
羅漢上素	\$420

《豬禽類》

風沙蒜香脆皮雞(半隻)	\$780
宮保炒雞丁	\$580
客家小炒	\$480
梅菜花膠蒸肉餅	\$780
馬有鹹魚蒸松阪肉餅	\$680
XO醬爆松阪豬	\$680
京都焗肉排	\$520
橙花焗肉排	\$520
私房無錫嫩排(4件)	\$680
黑松露鵝肝棒棒腿(4件, 1支骨)	\$720

《素食類》

松露銀耳杞子瓜	\$380
香椿猴菇燴豆腐	\$420
攪菜麒麟豆腐	\$380
翡翠杏鮑菇	\$380
杞子鮮山藥	\$380
通靈寶玉(糖醋豆腐)	\$380
香椿松子素炒飯	\$380
蟲草花野菇盅	\$250
三仙素伊麵	\$380

《湯羹類》

明火煲靚湯	\$580
竹笙魚片湯	\$580
雪蛤海皇羹	\$680
龍皇太子羹	\$580
海鮮酸辣羹	\$580
黑蒜韓松燉土雞(每位)	\$280

蟲草山藥燉雞(每位)	\$280
羊肚菌韓松燉雞(每位)	\$380
螺頭杞子燉雞(每位)	\$380
雪花西湖牛肉羹	\$580
瑤柱蟹肉玉米羹	\$580