

2026 年



圓山大飯店 金龍餐廳2026桌菜菜單(新)

金 龍 御 品

Assorted Platter of Appetizer

大紅乳豬五福拼

Suckling Pig Combination Platter

(乳豬、海蜇、燻鴨胸、醉雞、牛腱)

(Suckling Pig, Jellyfish, Roast Duck, Marinated Chicken with Wine, Tender Beef)

雪 蛤 海 皇 羹

Stewed Hasma and seafood Soup

金 銀 蒜 虎 蝦

Steamed Prawns with Golden and Minced Garlic

鮑 魚 扣 烏 參

Braised Abalone and Sea Cucumber

稻 草 牛 肋 骨

Beef Ribs Wrapped in Rice Straw

老 菜 脯 龍 虎 斑

Steamed Grouper Fish Fillet and Preserved Radish

螺 頭 菜 膽 燉 花 膠

Stewed Dried Snail, Vegetable and Fish Maw Chicken Soup

臘 味 糯 米 飯

Glutinous Rice with Preserved Meats

美 點 雙 輝

(雪耳紅蓮佐香煎南瓜餅)

Double-boiled White Fungus With Red Lotus with Pan-fried

Pumpkin Cakes

合 時 鮮 水 果

Seasonal Fruits Platter

每桌/10 人/NT\$23,800 元+10%

(Service Charge)/per table (10 person)

金 龍 御 品

Assorted Platter of Appetizer

乳豬烏魚子錦繡拼

Suckling Pig and Mullet Roe Combination Platter

(乳豬、烏魚子、海蜇、燻鴨胸、汾蹄)

(Suckling Pig, Mullet Roe, Jellyfish, Roasted Duck, Pork Knuckle)

燕 液 海 皇 羹

Braised Bird's Nest and Seafood Soup

黑 松 露 大 明 蝦

Prawns with Black Truffle

海 參 扣 鮑 魚

Braised Abalone and Sea Cucumber

私 房 無 錫 嫩 排

Homemade Wuxi Braised Spare Pork Ribs

清 蒸 龍 虎 斑

Steamed Grouper Fish with Scallion Oil

羊 肚 菌 松 茸 燉 花 膠

Stewed Morel and Matsutake Mushroom Chicken Soup

櫻 花 蝦 糯 米 飯

Sakura Shrimp and Glutinous Rice

美 點 雙 輝

(雪蛤木瓜佐芝麻流沙包)

Hashima and Papaya with Sesame Lava Bun

寶 島 鮮 水 果

Seasonal Fruits Platter

每桌/10 人/NT\$28,800 元+10%

(Service Charge)/per table (10 person)

金 龍 御 品

Assorted Platter of Appetizer

乳豬烏魚子錦繡拼

Suckling Pig and Mullet Roe Combination Platter

(乳豬、烏魚子、海蜇、燻鴨胸、汾蹄)

(Suckling Pig, Mullet Roe, Jellyfish, Roasted Duck, Pork Knuckle)

極 品 佛 跳 牆 / 位

Premium Buddha Jumps Over the Wall

金 銀 蒜 波 士 頓 龍 蝦

Boston Lobster with Golden and Silver Garlic

海 參 扣 八 頭 鮑 魚

Braised Whole eight-Head Abalone with Sea Cucumber

薏 仁 松 露 牛 肉

Stewed Barley and Truffle and Beef

清 蒸 龍 虎 斑

Steamed Grouper Fish with Scallion and Oi

羊 肚 菌 燉 花 膠 雞 湯

Stewed Morel and Fish Maw Chicken Soup

鰻 魚 糯 米 飯

Sticky Rice with Eel.

美 點 雙 輝

(木瓜雪蛤佐古法馬拉糕)

Stewed Pawpaw Sweet Soup and Steamed Brown Sugar Sponge Cake

寶 島 鮮 水 果

Seasonal Fruits Platter

每桌/10 人/NT\$32,800 元+10%

(Service Charge)/per table (10 person)

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/曾歆/黃映慈/李靜華

