

南方莊園渡假飯店

精緻中式桌席菜單

NT\$10,800+10%-10人

【特色說明】誰說桌菜就一定是中式。南洋異國風，以打破對中式桌菜的印象，星馬南洋叻沙結合義式義大利麵，以西式濃湯替代中式桌菜頭湯，傳統米糕用不同方式(薑黃飯)，跳脫不一樣傳統桌菜呈現。

山海匯冷燻鮭魚烏魚子盤

(胡桃木冷燻鮭魚/香蘋烏魚子/剝殼鮮蝦莎莎醬/綜合生菜馬告油醋/泰式風味軟絲)

星馬叻沙蝦襯義式細麵

(草蝦/義大利細麵/花枝漿/聖女/銀芽/九層塔/鵝鶉蛋/檸檬片/紅酸模)

黑松露醬菌菇海鮮濃湯

(黑松露/洋菇/杏鮑菇/生香菇/燻雞片/淡菜/紅白鮮尤/多利魚/新鮮南瓜/西蘭花/牛血菜)

香酥軟殼蟹附薑黃香米

(軟殼蟹/泰國米/毛豆仁/瓜子仁/泡椒漬甜椒/泰式酸甜醬)

德國豬腳搭黃金起司球

(德國豬腳/起司黃金球/香酥紫地瓜/酸黃瓜/黃芥末醬)

波特酒燉牛腩烤法棍薄片

(牛腩/洋芋/胡蘿蔔/洋蔥/栗子/軟法/綠色麵包粉/綠卷鬚)

蘭花蚌田園五彩鮮蔬

(蘭花蚌/西芹/甜豆/山藥/銀杏/美白菇/彩椒)

泰式檸檬蒸深海鮮鱸魚

(鱸魚/檸檬片/香菜)

牛肝菌鮮蔘薏仁燉雞湯

(童子雞/乾牛肝菌/新鮮人蔘/薏仁)

手作鮮奶雪花糕

特選季節鮮果盤

每席 10 人 新台幣壹萬零捌佰元，另須外加 10% 服務費
above price is in nt\$8,800 per table for 10 persons and 10% service charge is compulsive