

南方莊園渡假飯店

精緻中式桌席菜單

NT\$12,800+10%-10人

【特色說明】以在地食材混搭原住民風，落喬搭配本地烏魚子，使用著名全祥茶行的茶葉來製作的全祥鶴鶉茶葉蛋，蒜蒸在地貢寮鮑，香酥雨來菇(族人口裡傳說中情人的眼淚)，觀音荷葉結合傳統米糕呈現，族人必用香料(香茅)搭配時蔬，刺蔥蒸魚，雲林黑蒜，椴木香菇，香茅佐當季時蔬，以在地食材融合原住民食材原素表現不同風味

皇膳珍饈迎賓滿漢盤

(胡桃木冷燻鮭魚/落喬香蘋烏魚子/紅油胡麻嫩油雞/老滷浸牛腱/泰式風味軟絲
/翠玉苦瓜飛魚卵奶滋)

鹽焗烤剝殼白蝦搭馬告沙沙

(大白蝦/炙燒新鮮鳳梨/焦糖葡萄柚/紅酒聖女/馬告莎莎醬)

原盅桃膠瑤柱雪蛤露

(哈士膜/桃膠/瑤柱/銀耳/珍珠菇)

古法稻香西施牛肋骨

(牛肋骨/酥炸雨來菇/栗子地瓜/羅馬花椰菜)

鮮蔬蒜炊瓜蒲貢寮鮑魚

(鮑魚/大黃瓜/青江菜/綜合菌菇/寬粉/新鮮辣椒絲/蔥花)

爐烤戰斧豬搭荷葉米糕

(豬戰斧/全祥茶葉剝殼鶴鶉蛋/手作米糕/紅薑片/醃製酸甜洛神蘿蔔/烤南瓜)

紅燒翅裙翡翠香茅嫩芽白

(翅裙/娃娃菜/香茅/翡翠/紅黃椒)

刺蔥籽絲苗蒸石斑魚

(石斑魚/刺蔥籽/蔥)

黑蒜椴木菇慢燉烏雞

(童子烏雞/黑蒜頭/生蒜頭/本地椴木香菇/蛤蠣)

手作港式美點(叉燒酥)

精緻合時四季盤

每席 10 人 新台幣壹萬貳仟捌佰元，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