

# 南方莊園渡假飯店

精緻中式桌席菜單

NT\$15,800+10%-10人

【特色說明】精緻高貴不貴四種迎賓小滿漢，高貴冷頭盤，以兩種不同方式呈現，  
食材新鮮高檔，一次滿足。

## 宮廷御膳四味小蝶

(芝麻蜜汁核桃/煙燻豬耳凍/醬燒東北角小卷/泰式涼拌結頭菜)

## 尊榮鴻運山海皇拼

(和風九孔鮑/舟山海蜇絲/五味淡菜/麻辣牛筋腱/馬告油醋剝殼鮮蝦)

## 魚翅姬松茸廣肚佛跳牆(位)

(才口翅/姬松茸/花膠/土雞/黑毛豬軟排/鵪鶉蛋/大甲芋頭/鈕扣菇/栗子/魚皮)

## 松露醬鮮蝦玉帶墨魚脆片

(割背草蝦仁/鮮干貝/甜豆/西芹/美白菇/彩椒/黑松露醬/墨魚脆片/

紅酸模/牛血菜/綠卷鬚)

## 蠔燒智利鮑魚一品海參

(智利鮑魚/填餡烏參/北菇/栗子/廣東芥蘭/白果/櫻桃蘿蔔)

## 北寄貝蒲鰻珍珠荷葉捲

(蒲燒鰻魚/北寄貝/手作米糕/荷葉/紅薑片/昆布檸檬片醬油)

## 台版式米蘭燉小牛膝圈

(小犢牛膝/菌菇/羅馬花椰菜/聖女/叻沙烤洋芋/鹽炙烤帶葉玉米筍)

## 廣式古法蒸龍虎斑

(龍虎斑/自製古法醬/蔥)

## 花旗蔘雪蓮子黑棗煲童雞

(童子雞/花旗蔘/雪蓮子/銀耳/黑棗)

## 港式美點映雙輝

(叉燒酥/魚子燒賣)

## 寶島時令鮮果盤

每席 10 人 新台幣壹萬伍仟捌佰元，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