

南方餐廳營業菜單

茶資每人酌收 30 元

主廚推薦精選佳餚 CHEFRECOMMENDED

- 香辣紫香茄 NT\$220
- 紹興醉雞 NT\$340
- 菠蘿咕啫肉 NT\$328
- 尖椒松阪豬 NT\$428
- 櫻蝦瓜仁酥 NT\$288
- 砂鍋紅燒獅子頭 NT\$428
- 成都水煮牛 NT\$688
- 檸香鮮魚片 NT\$428
- 珍菌伊府麵 NT\$328
- 苦茶油炒飯 NT\$268 (使用在地小農 芭寶米)
- 豆籽干排骨湯 NT\$328

川味小碟 APPETIZERS

- 紹興醉白蝦 NT\$520
- 紹興醉雞 NT\$340
- 腰果麻香雞 NT\$350
- 香辣紫香茄 NT\$220
- 麻香拌腐竹 NT\$160
- 佛門燻素鵝 NT\$210 (素食)
- 古法滷汁杏鮑菇 NT\$250 (素食)

江南古宴 MEAT

- 竹籠椒麻香辣雞 NT\$468
- 蒜味羊小排 (單支) NT\$160
- 無錫嫩子排 (4 支) NT\$468
- 麻香松阪豬 NT\$528
- 尖椒松阪豬 NT\$428
- 宮保嫩雞柳 NT\$388
- 菠蘿咕咾肉 NT\$328
- 辣炒干三絲 NT\$328
- 外婆的紅燒肉+窩窩頭(4 顆) NT\$588

首選精緻煲 CLAY POT

- 秘製富貴牛腩筋 NT\$688
- 成都水煮牛 NT\$688
- 砂鍋紅燒獅子頭 NT\$428
- 花雕雞腿香菇煲 NT\$428
- 茶油板栗雞腿煲 NT\$428
- 蟹粉海鮮豆腐煲 NT\$468

河、海鮮類 FRESHWATER FISHES & SEAFOOD

- 果律鮮蝦球 NT\$528
- 豆苗鮮蝦球 NT\$528
- 扁鱈(大比目魚) (清蒸/豆酥/剝椒) NT\$468
- 檸香鮮魚片 NT\$428
- 白灼圓籠蝦(8 隻)NT\$400
- 韭黃炒鱈魚 NT\$428
- 櫻蝦瓜仁酥 NT\$288

江南嫩嬌 BEANCURDVEGETABLE

- 三杯杏鮑菇 NT\$368
- 櫻蝦高麗菜 (原味蒜炒/茶籽油/雞蔥油) NT\$328
- 金沙蛋黃拌豆腐 NT\$328
- 干燒紫香茄 NT\$288
- 應時季節蔬 (水蓮/小豆苗) NT\$268
- 蒜炒花椰菜 NT\$268
- 金沙煨南瓜 NT\$268
- 宮保松花臭豆腐 NT\$268
- 金銀蛋絲瓜 NT\$288
- 開陽燜白菜 NT\$268
- 椒汁細皮嫩肉 NT\$228

大中華風味主食 RICEANDNOODLE (使用在地小農 芭寶米)

- 港式鮮蝦伊府麵 NT\$528
- 烏魚子櫻蝦炒飯 NT\$468
- Xo 醬蘿蔔糕 NT\$268
- 珍菌伊府麵 NT\$328
- 苦茶油炒飯 NT\$268
- 蔥開煨麵 NT\$228
- 砂鍋燜菜飯 NT\$268
- 螺絲捲 (蒸/炸) NT\$128
- 窩窩頭 (4 顆) NT\$128
- 海南雞飯(胸肉)(一人份) NT\$180
- 海南雞飯 (腿肉)(一人份)NT\$200
- 海南雞飯 (胸肉)(4人份)NT\$260
- 海南雞飯 (腿肉)(4人份) NT\$280
- 白飯NT\$30

慢火精燉湯品 SOUP

- 砂鍋津白雞 NT\$888
- 砂鍋醃篤鮮 NT\$628
- 宋嫂鮮魚羹 NT\$288
- 豆籽干排骨湯 NT\$328
- 招牌酸辣湯 NT\$268
- 冬瓜蛤蠣湯 NT\$230
- 黃金蟲草燉雞盅 NT\$188
- 人參紅棗燉雞盅 NT\$188
- 佛跳牆(盅) NT\$188

手工精美點心 DIMSUM

- 水晶鮮蝦餃 (3 顆) NT\$168
- 招牌黃金流沙包 (3 顆) NT\$168
- 招牌黑芝麻流沙包 (3 顆) NT\$168
- 家鄉鹹水餃 (3 顆) NT\$168
- 南方招牌蘿蔔糕 (4 片) NT\$120
- 上海雞汁鮮湯包 (8 顆) NT\$240
- 干貝絲瓜湯包 (8 顆) NT\$240
- 蟹黃鮮燒賣 (8 顆) NT\$240
- 圓籠魚翅餃 (8 顆) NT\$250
- 淨素蒸餃 (8 顆) NT\$250 (素食)
- 上海蔥油餅 NT\$168
- 紫米紅豆露 (每盅) NT\$128
- 手工核桃糊 (每盅) NT\$128
- 銀耳貴妃盅 (每盅) NT\$128
- 芋香西谷米 (每盅) NT\$128