

南方莊園渡假飯店

精緻中式桌席菜單

NT\$11,800+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，韓式辣炒年糕搭配中式風沙蝦，以西式濃湯替代中式桌菜頭湯，多元多國料理，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/泰式風味軟絲/義式油醋孔雀貝)

串香酥軟蟹附貝比生菜

(軟殼蟹/貝比生菜/馬告莎莎/魚子沙拉)

牛肝菌燻雞奶油濃湯

(牛肝菌/燻雞/墨西哥餅皮/菠菜/洋菇/杏鮑菇/生香菇/西蘭花丁/巴西里末/牛血菜)

日式味增白醬焗烤生蠔

(生蠔/起司絲/洋蔥/青豆仁/鳳梨丁/自製味增白醬)

韓式辣炒年糕搭風沙蝦

(草蝦/韓式年糕/九層塔/自製蒜味麥片/炸紫地瓜絲)

墨西哥風味烤豬肋炸洋蔥

(豬肋排/洋蔥/烤南瓜/義式醃甜椒/黃芥末酸黃瓜沙拉醬)

地中海紙包野菇時蔬

(西芹/甜豆/山藥/銀杏/美白菇/洋菇/柳松菇/彩椒/青花菜/聖女/蒜片/酸豆/綠櫛瓜)

泰式檸檬蒸深海石斑

(石斑魚/檸檬片/香菜)

高麗鮮蔘糯米燉雞湯

(童子雞/新鮮人蔘/當歸片/川芎/紅棗/圓糯米)

手作黑糖雙色鮮奶凍

特選季節鮮果盤

每席 10 人 新台幣壹萬壹仟捌佰元，另 外加 10%服務費
above price is in nt\$11,800 per table for 10 persons and 10% service charge is compulsive

(菜色內容依季節做調整)