

南方莊園渡假飯店

精緻中式桌席菜單

NT\$13,800+10%-10人

【特色說明】以多種食材混搭原住民風

馬告作為獨方淋醬，龍蝦搭配日式烏龍麵，觀音荷葉結合港式米糕搭配星加坡麥片炒蟹，
椴木香菇加入佛跳牆，刺蔥醃烤小羔羊，以多種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/香蘋烏魚子/馬告薑蔥嫩油雞/藤椒牛筋腱/胡麻軟絲/ 0 彈豬耳凍)

松露醬勁蒜粿條龍蝦蒸

(800-100 龍蝦/美濃粿條/自製松露醬蒜蓉/蔥花)

椴木菇智利鮑魚佛跳牆

(20 頭智利鮑魚/椴木香菇/土雞/黑毛豬軟排/鵪鶉蛋/大甲芋頭/栗子/魚皮)

芙蓉萝卜干貝淋琉璃珊瑚

(美國帶子/瑤柱/白 K/雞蛋/紅 K 末/蒔蘿/紅酸模/牛血菜)

刺蔥小羔羊搭焗烤西洋南瓜

(小羔羊/印度南瓜/白花菜/青花菜/甜豆/玉米筍/聖女/番茄糊/綠卷鬚/紅酒醬)

星坡奶油旭蟹雙臘荷葉捲

(旭蟹/香酥牛蒡/自製蒜味星加坡麥片/廣式肝臘腸/手作米糕/荷葉/紅薑片)

上湯魚翅裙竹笙扒嫩芽

(翅裙/竹笙/娃娃菜/珍珠菇/紅黃椒)

古法北蟲草龍虎石斑

(龍虎斑/古法料/黃金蟲草/蔥絲)

姬松茸花膠慢燉烏雞

(童子烏雞/巴西蘑菇/花膠/紅棗/枸杞)

手作港式美點

(酥皮叉燒酥)

精緻合時四季盤

每席 10 人 新台幣壹萬參仟捌佰元，另 外加 10%服務費

above price is in nt\$13,800 per table for 10 persons and 10% service charge is compulsive

(菜色內容依季節做調整)