

南方莊園渡假飯店

精緻中式桌席菜單

NT\$16,800+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

(炙燒焦糖金六兩/馬告香酥東北角小卷/蓮子桂花蜜大甲芋/紅油胡麻口水雞)

尊榮鴻運山海皇拼

(胡桃木冷燻鮭魚/香蘋烏魚子/舟山海蜇絲/老滷浸牛腱/芝麻蜜核桃)

魚翅桃膠雪鈴銀耳蛋白露(位)

(老母雞高湯/才口翅/哈士膜/桃膠/銀耳/珍珠菇)

海膽白醬焗烤深海大蝦

(4P 割背草蝦/自製海膽白醬/墨魚脆片/洛神醃蘿蔔/綠色麵包粉)

風沙麥片貢寮鮑蠔皇海參

(貢寮鮑魚/香酥紫地瓜絲/蒜味星加坡麥片/填餡烏參/栗子/廣東芥蘭/白果/櫻桃蘿蔔)

西洋南瓜珍珠盅搭蒲燒鰻魚

(蒲燒鰻魚/東港櫻花蝦/印度南瓜(西洋南瓜)/手作米糕/紅薑片/香菜)

摩洛哥燉小羊膝附手工軟法

(小羊膝/羅馬花椰菜/聖女/洋芋/洋蔥/紅K/綠卷鬚/手作軟法/哈里薩辣醬/番茄糊)

廣式古法韓松蒸七星斑

(七星石斑魚(紅條)/松茸/自製古法醬/蔥絲)

天麻黨蔘淮山蜜棗燙童雞

(童子雞/天麻/黨蔘/淮山/新北山藥/黑棗/紅棗/枸杞)

港式美點映雙輝

(叉燒酥/魚翅餃)

寶島時令鮮果盤

每席 10 人 新台幣壹萬陸仟捌佰元，另 外加 10% 服務費

above price is in nt\$16,800 per table for 10 persons and 10% service charge is compulsive

(菜色內容依季節做調整)