

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】匯聚台灣在地旬鮮與世界料理靈感，打造一場色香味兼具的感官盛宴。從胡桃木冷燻與香烤烏魚子揭開序幕，延伸至泰式冬陰功、南洋叻沙、川味椒麻與法式軟法，每道料理皆跳脫傳統，融入節慶創意與異國香氣。溫潤雞湯與手作甜品收尾，象徵圓滿與祝福，全席菜色如同一場橫越南洋與山海的饗宴之旅。

山海匯松露油雞烏魚子盤

(黑松露油雞/香烤烏魚子/腐乳劍筍/梅醬花枝/義式油醋孔雀貝)

泰式冬陰功酸辣蒸海蝦

(冬陰功湯/寬粉/九層塔/烏蛋/6P 開背草蝦)

金瓜菌菇燻雞奶油濃湯

(南瓜/燻雞/杏鮑菇/生香菇)

叻沙軟殼蟹搭烤軟法

(叻沙醬/8P 軟殼蟹 10 隻/洋蔥/黃紅椒/軟法/綠捲)

台南府城蝦捲拼荷葉珍珠米

(府城蝦捲/荷葉/米糕)

BBQ 美式香料烤豬肋

(豬肋排/美式肋排醬/自製小菜一種/黃芥末酸黃瓜沙拉醬)

山藥野菇百燴時蔬

(西芹/甜豆/山藥/銀杏/美白菇/洋菇/柳松菇/彩椒/綠節瓜)

川味椒香麻水煮海石斑

(石斑魚/乾辣椒/花椒/麻辣汁香菜/魚露)

海底椰杏仁枸杞燉雞湯

(童子雞/海底椰/南北杏/枸杞)

特選季節鮮果盤

南洋手作椰香鮮奶凍

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)