

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】採用頂級食材與宮廷風格擺盤呈現，體現大器款待與節慶榮耀之感。菜色融合山海極品與中華經典，結合佛跳牆、烏參、花膠、鮑魚、旭蟹等頂級食材，打造豪華饗宴。從迎賓冷盤、鮮蝦粿條到龍虎斑、港式甜點，每道料理皆講究火候層次與視覺鋪陳，為賓客獻上一場尊榮非凡的盛筵。

皇膳珍饈迎賓滿漢盤

(胡桃木冷燻鮭魚/香烤烏魚子/薑蔥嫩油雞/藤椒牛筋腱/胡麻東北冰卷)

松露勁蒜粿條蒸大明蝦

(5P 明蝦/美濃粿條/自製松露醬蒜蓉/蔥花)

燉木菇智利鮑魚佛跳牆

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

XO 醬彩椒鮮帶燴烏參

(美國帶子/烏參/XO 醬/白靈菇/香菇/彩椒/甜豆)

梅林牛仔骨拼天蠶蝦

(牛小排/天蠶蝦/蘿蔓/洋蔥/乾辣椒/蒜片/蔥段)

黑胡椒奶油旭蟹雙臘米糕

(100-200 旭蟹/廣式肝臘腸/手作米糕/紅薑片)

上湯花膠竹筴扒嫩芽

(竹筴/花膠/娃娃菜/珍珠菇/紅黃椒)

金華蟲草龍虎斑

(龍虎斑/金華火腿/黃金蟲草/蔥絲)

古早味尤魚螺肉蒜盅

(螺肉/排骨/蒜苗/五花肉絲/香菇/白菜/尤魚/芹菜)

手作港式美點

(桂花紅豆糕)

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)