

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】融合中華宮廷風韻與頂級食材，鋪陳一場盛大如朝宴的味覺盛典。全席集結魚翅、海參、貢寮鮑、蒲燒鰻與七星斑等山海珍饈，佐以御品湯盅、寶島佳果與雙輝點心，展現細膩、奢華與經典並重的極致料理哲學。

宮廷御膳四味小蝶

(蜜汁烤麩/香酥油爆蝦/桂花蜜大甲芋/紅油胡麻口水雞)

尊榮鴻運山海皇拼

(燻鮭果香沙沙/香烤烏魚子/老滷浸牛腱/舟山海蜇絲)

上湯金華火烔嫩芽排翅盅(位)

(老母雞高湯/才口翅/金華火腿/排骨/娃娃菜)

上湯芝士奶油淋龍蝦

(800-1000 龍蝦/起士片/奶油/鮮奶油/吉士粉/綠色麵包粉)

碧綠蠔皇海參貢寮鮑

(貢寮鮑魚/烏參/栗子/新鮮花椰菜/白果)

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)

梅林羊肩排拼海鮮蝦卷

(羊肩排/羅馬花椰菜/洋蔥蒜片海鮮蝦卷)

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)

天麻黨蔘淮山蜜棗煲童雞

(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

(桂花紅豆糕/蘿蔔絲酥餅)

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)