

南方莊園渡假飯店

精緻中式桌席菜單

NT\$9,800+10%-10人

【特色說明】以「旬味犒賞、產地直送」為設計主軸，精選台灣與亞洲地區的優質食材，結合經典手藝與創新料理手法，展現豐收、團圓與感恩的節慶意象。全席菜色涵蓋山珍海味，講究食材原味與風味層次，從開胃前菜到溫補熱湯、壓軸佳餚與甜點果盤，道道精緻，誠意滿載。

南方珍寶大拼盤

(墨式股子牛/舟山海蜇絲/廣式臘味包/和風軟絲/柚香干貝唇)

鐵板麻香菌菇鮑

(九孔清鮑/山藥/麻油/菌菇/枸杞)

蘭陽海鮮米粉羹

(綜合海鮮料/黑輪/木耳絲/紅K絲/筍絲/香菜)

新屋白切鵝拼金錢蝦餅

(水鵝/蝦餅/自製甜辣醬/泰式醬)

古早味蘿蔔菜飯土魷魚

(蘿卜干/高麗菜/土魷魚/油條)

XO 醬爆雙尤燴元蹄

(腿庫/XO 醬/花枝/鮮尤/小豆苗)

荖蓉樹子蛤蜊蒸海鱸

(鱸魚/蛤蜊/古法醃冬瓜/樹子/蔥花/枸杞)

四神八寶銀耳燉子排

(子排/豬肚/四神/銀耳/紅棗/蘿蔔/烏蛋/枸杞)

上湯奶油扒嫩芽白

(娃娃菜/奶油/枸杞)

寶島時令鮮果盤

港式手作美甜點

(鮮奶椰子糕)

每席 10 人 新台幣玖仟捌佰元，另外加 10%服務費

above price is in nt\$9,800 per table for 10 persons and 10% service charge is compulsive

(菜色內容依季節做調整)