

## 上海醉月樓主廚 賴忠舜

Jhung-Shan Lai, Shanghai Pavilion Chef

餐廚生涯三十餘年的賴忠舜主廚，加入台北遠東香格里拉已逾二十個年頭，對於廚藝管理以及食材控管皆相當熟捻。「一道有質感的料理，源自廚師的溫度。」是賴主廚時刻銘記在心的座右銘。賴主廚將持續為饕客們獻上各式炊金饌玉的極致滬杭滋味。

Chef Lai has over 30 years of culinary experience and has worked in Shangri-La Taipei for more than 20 years. He is an expert in managing his culinary team and food quality control. "A high-quality dish is sourced from a warm chef" is Chef Lai's philosophy. Chef Lai will continuously present a unique and unforgettable Shanghainese taste in Shanghai Pavilion.



若無特別註明，本菜單所使用之豬肉產地皆為台灣

Unless otherwise noted, all the pork we use in this menu is Taiwan pork

# 醉月套餐

## Shanghai Set Menu / 上海パビリオンコース

### 首 碟 Appetizer オードブル

#### 西 芹 蜇 頭

Crispy jellyfish head with celery  
クラゲとセロリの和え物

#### 翡 翠 椒 麻 雞

Chicken with spicy sauce  
鶏肉の辛口和え

#### 鳳 尾 鮮 子 魚

Long-tailed anchovy  
中華風アンチョビ

#### 醬 香 滴 鴨 舌

Duck tongue with soy sauce  
鴨の舌の醤油煮

#### 鎮 江 水 晶 肉

Shanghai style jellied pork  
上海風豚肉入りゼリー

### 主 菜 Main Course メインディッシュ

#### 滬 江 佛 跳 牆 盅

Double-boiled fish maw, scallops, abalone, chicken wing tendons  
上海風壺入り五目煮込み

#### 上 湯 奶 油 波 士 頓 活 龍 蝦

Live Boston lobster with superior sauce  
ロブスターのスープ煮

#### 虎 掌 蔥 燒 刺 參

Braised sea cucumber and pork tendon in soy sauce  
ナマコと豚足の煮物

#### 醬 汁 蒸 鮮 魚

Fillet of fish with garlic and beancurd  
豆腐入り蒸し魚／魚醤風味

#### 百 合 鮮 露 筍

Sautéed fresh lily with asparagus  
ユリ根とアスパラガスの炒め物

#### 絲 瓜 蝦 仁 小 籠 包

Steamed pork dumplings with shrimp and loofah  
ヘチマ、エビ入り小籠包

### 甜 品 Dessert デザート

#### 寶 島 鮮 果 盤

Seasonal fruits  
季節のフルーツ盛り合わせ

#### 椰 汁 燉 燕 窩

Double-boiled bird's nest with coconut milk  
ツバメの巣のココナッツスープ

每位 NT\$3,980 外加一成服務費  
NT\$3,980 per person subject to 10% service charge  
お一人様 NT\$3,980 + サービス料 10%

# 品味套餐

## Gourmet Set Menu / グルメコース

### 首 碟 Appetizer オードブル

#### 五 香 燻 魚

Smoked Mandarin fish

魚の燻製

#### 涼 拌 雙 菇

Stir-fried mushrooms with sesame oil

きのこの和え物

#### 杭 州 醬 鴨

Deep-fried duck with soy sauce in Hangzhou style

杭州風鴨の素揚げ

#### 鎮 江 水 晶 肉

Shanghai style jellied pork

上海風豚肉入りゼリー

#### 蔥 油 海 蜇 皮

Crispy jelly fish

クラゲの和え物

### 主 菜 Main Course メインディッシュ

#### 雞 絲 花 膠 燴 燕 窩

Braised bird's nest soup with bamboo fungus and minced chicken

鶏肉入りツバメの巣のスープ

#### 醬 爆 波 士 頓 活 龍 蝦

Live Boston lobster with soy bean sauce

ロブスターの醤油煮

#### 南 乳 燒 腩 排

Braised pork ribs in red beancurd sauce

ポークリブの発酵豆腐煮

#### 花 菇 一 品 參

Braised sea cucumber with mushrooms

ナマコとしいたけの煮物

#### 雲 白 上 湯 燴 津 白 佐 瑤 柱 酥

Sautéed pumpkin soup with dried scallops and Chinese cabbage

白菜と卵白の煮物／ホタテ風味

#### 雞 汁 小 籠 包

Steamed pork dumplings

豚肉入り小籠包

### 甜 品 Dessert デザート

#### 寶 島 鮮 果 盤

Seasonal fruits

季節のフルーツ盛り合わせ

#### 陳 皮 紅 豆 芝 麻 湯 圓

Red bean soup with sesame dumplings and orange zest

中華風おしるこ／ごま入り白玉団子、ミカンの皮入り

每位 NT\$2,680 外加一成服務費

NT\$2,680 per person subject to 10% service charge

お一人様 NT\$2,680 + サービス料 10%

# 經典套餐

## Delicacy Set Menu / デリカシーコース

### 首 碟 Appetizer オードブル

花 雕 醉 雞  
Drunken chicken with Hua Tiao wine  
鶏肉の花雕酒漬け

涼 拌 雙 菇  
Stir-fried mushrooms with sesame oil  
きのこの和え物

五 香 燻 魚  
Smoked Mandarin fish  
魚の燻製

梅 汁 西 紅 柿  
Marinated tomatoes with plum sauce  
トマトのプラムソース漬け

蒜 香 拌 雲 耳  
Black jelly mushrooms marinated with garlic  
キクラゲのニンニク和え

### 主 菜 Main Course メインディッシュ

松 茸 巴 西 蘑 菇 燉 雞 湯  
Double-boiled chicken soup with mushrooms  
松茸、アガリスク入り鶏肉のスープ

乾 燒 大 明 蝦  
Braised king prawns in chili sauce  
エビのチリソース煮

醉 月 墨 魚 燒 肉 佐 荷 葉 夾  
Braised pork ribs and squid with soy sauce  
ポークリブとイカの煮物／蒸しパン付き

醬 汁 白 玉 蒸 鮮 魚  
Fillet of fish with garlic and beancurd  
豆腐入り蒸し魚

黃 金 蟲 草 燴 雙 色 山 藥  
Braised pumpkin with Chinese yam  
ヤマイモと冬虫夏草の煮物

雞 汁 小 籠 包  
Steamed pork dumplings  
豚肉入り小籠包

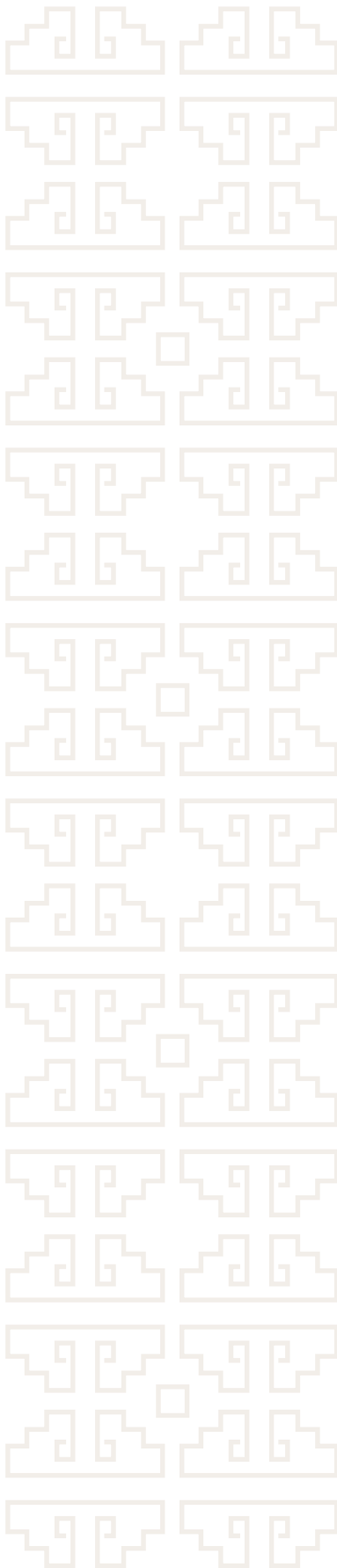
### 甜 品 Dessert デザート

寶 島 鮮 果 盤  
Seasonal fruits

季節のフルーツ盛り合わせ

陳 皮 紅 豆 芝 麻 湯 圓  
Red bean soup with sesame dumplings and orange zest  
中華風おしるこ／ごま入り白玉団子、ミカンの皮入り

每位 NT\$1,980 外加一成服務費  
NT\$1,980 per person subject to 10% service charge  
お一人様 NT\$1,980 + サービス料 10%



# 素食套餐

## Vegetarian Set Menu / ベジタリアンコース

### 首 碟 Appetizer オードブル

#### 四 喜 烤 麩

Wheat gluten with mushrooms

中華麩の甘煮

#### 苔 條 核 桃

Walnut with seaweed beancurd

くるみ／のり風味

#### 涼 拌 雙 菇

Stir-fried mushrooms with sesame oil

きのこの和え物

#### 梅 汁 西 紅 柿

Marinated tomatoes with plum sauce

トマトのプラムソース漬け

#### 滬 江 醬 素 鵝

Braised beancurd skin filled with mushrooms

上海風ガチョウ（ベジタリアン素材）としいたけの煮物

### 主 菜 Main Course メインディッシュ

#### 南 瓜 竹 筍 百 菇 燴 燕 窩

Braised superior bird's nest with pumpkin and bamboo fungus

カボチャ、キノガサダケ入りツバメの巣のスープ

#### 猴 頭 菇 燒 鮮 筍

Braised mushrooms with bamboo shoots

ヤマブシダケとタケノコの煮物

#### 雙 色 山 藥 彩 椒 盅

Sautéed Chinese yams with bell pepper

ヤマイモとパプリカの炒め物

#### 金 果 鮮 菇 蘆 筍

Sautéed asparagus with mushrooms and ginkgo nuts

ギンナン、しいたけ、アスパラガスの炒め物

#### 碧 綠 燒 素 黃 雀

Vegetarian beancurd roll with seasonal vegetables

湯葉巻き野菜の煮物

#### 上 素 蒸 餃

Steamed vegetable dumplings

野菜入り蒸しギョーザ

### 甜 品 Dessert デザート

#### 寶 島 鮮 果 盤

Seasonal fruits

季節のフルーツ盛り合わせ

#### 紅 棗 枸 杞 燉 桃 膠

Double-boiled peach gum with red dates and wolfberry

赤ナツメ、クコ、桃の樹液入りスイーツスープ

每位 NT\$1,880 外加一成服務費

NT\$1,880 per person subject to 10% service charge

お一人様 NT\$1,880 + サービス料 10%