

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

醉月本幫菜午間饗宴

Shanghai Lunch Classic

上海パビリオン・クラシカルランチ

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

鳳 尾 子 魚

Long-tailed anchovy
中華風アンチョビ

洋 花 蘿 蔔

Preserved turnips
カブの漬物

翡翠羽衣

Sliced baby cucumbers marinated with sesame oil
キュウリのごま油和え

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

羊 肚 菌 燉 獅 子 頭

Double-boiled pork meat with mushrooms
肉団子とアミガサダケのスープ

鮑 魚 一 品 參

Braised sea cucumber with abalone
アワビとエビのすり身詰めナマコのオイスターソース煮

家 鄉 蟲 草 蒸 鮮 魚

Steamed fish with pickles, cordyceps and shredded pork
冬虫夏草入り蒸し魚

雞 汁 小 籠 包

Steamed dumplings with pork
豚肉入り小籠包

甜 品 Dessert デザート

寶 島 鮮 果 盤

Seasonal fruits
フルーツ盛り合わせ

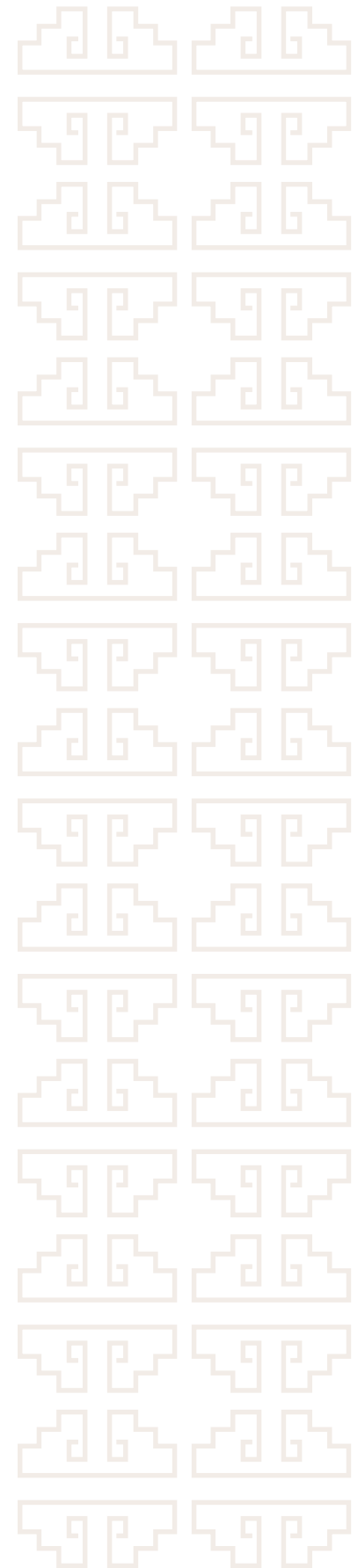
紅 棗 蓮 子 燉 雪 耳

Double-boiled lotus seeds and red dates with fresh snow fungus
赤ナツメ、ハスの実、キクラゲ入りスイートスープ

每位 NT\$1,688 / 844 外加一成服務費

NT\$1,688 per person subject to 10% service charge

お一人 NT\$1,688 (料金には10%のサービス料が加算されます)



普提套餐

Vegetarian Set Menu

ベジタリアンコース

首 碟 Appetizer オードブル

翡翠羽衣

Sliced mini cucumbers marinated with sesame oil
キュウリのごま油和え

涼拌雙菇

Stir-fried mushrooms with sesame oil
きのこの和え物

四喜烤麩

Wheat gluten with mushrooms
中華麩の甘煮

洋花蘿蔔

Preserved turnips
カブの漬物

梅汁西紅柿

Marinated tomatoes with plum sauce
トマトのプラムソース漬け

主 菜 Main Course メインディッシュ

花菇竹筴燉菜膽

Double-boiled black mushrooms with bamboo fungus and vegetable
キノガサダケとしいたけの煮物

碧綠鮮雙冬

Braised bamboo shoots and vegetables
タケノコとしいたけの煮物

金果百合炒蘆筍

Sautéed fresh lily with ginkgo nuts and asparagus
ギンナン、ユリ根、アスパラガスの炒め物

西芹彩椒炒山藥

Braised yam with bell peppers and celery
セロリ、パプリカ、ヤマイモの炒め物

甜 品 Dessert デザート

寶島鮮果盤

Seasonal fruits
フルーツ盛り合わせ

紅棗蓮子燉雪耳

Double-boiled lotus seeds and red dates with fresh snow fungus
赤ナツメ、ハスの実、キクラゲ入りスイートスープ

每位 NT\$1,588 / 794 外加一成服務費

NT\$1,588 per person subject to 10% service charge

お一人 NT\$1,588 料金には 10% のサービス料が加算されます