

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 Classic Lunch

上海パビリオン・クラシカルランチ

首 碟 Appetizer 前菜

花 雕 醉 雞

Drunken chicken with "Hua Tiao" wine
鶏肉の紹興酒漬け

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

梅 汁 西 紅 柿

Marinated tomato with plum sauce
トマトの梅ソース漬け

鎮 江 水 晶 肉

Shanghai style jellied pork
上海風豚肉のゼリー寄せ

主 菜 Main Course メイン料理

羊 肚 菌 燉 獅 子 頭 (位)

Double-boiled pork meat with mushroom
肉団子とアマガサダケのスープ (1名様)

蒜 味 奶 油 國 王 大 蝦

Braised king prawns with cream sauce and garlic
エビのチリソース炒め

鮑 魚 一 品 參

Braised sea cucumber with abalone
アワビとナマコのオイスターソース煮

雞 汁 小 籠 包

Steamed dumplings with pork
小籠包

甜 品 Dessert デザート

寶 島 鮮 果 盤

Seasonal fruit
フルーツ盛り合わせ

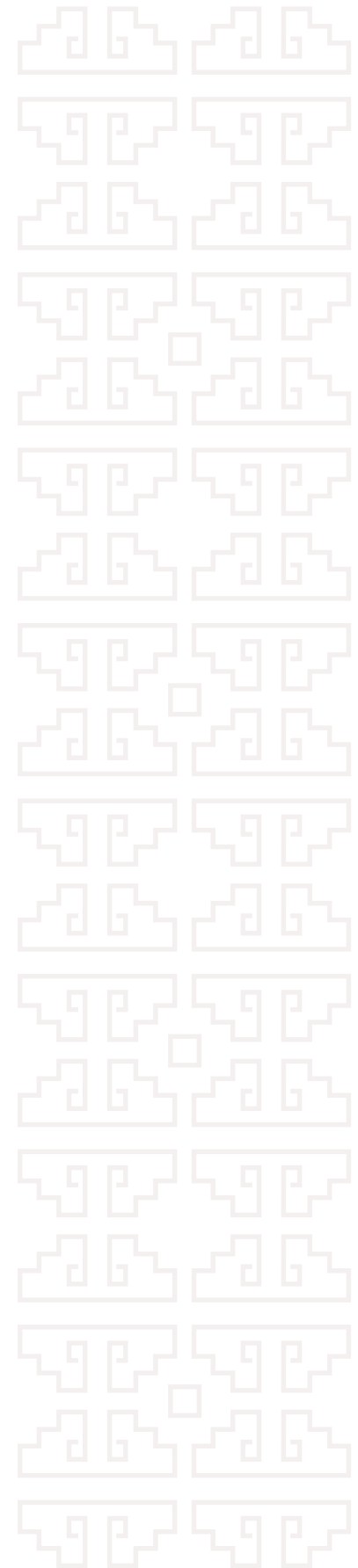
紅 棗 枸 杞 燉 雪 耳

Double-boiled wolfberry and red dates with fresh snow fungus
ナツメ、クコの実、白木耳のスープ

每位 NT\$1,888 / 944 外加一成服務費

NT\$1,888 per person subject to 10% service charge

1 名様 NT\$1,888 (料金には10%のサービス料が加算されます)



菩提套餐

Vegetarian Set Menu

ベジタリアンコース

首 碟 Appetizer 前菜

翡翠羽衣

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

凉拌雙菇

Stir-fried mushrooms
きのこの和え物

四喜烤麩

Wheat gluten with mushrooms
中華麩ときのこの甘煮

洋花蘿蔔

Preserved turnips
カブの漬物

梅汁西紅柿

Marinated tomato with plum sauce
トマトの梅ソース漬け

主 菜 Main Course メイン料理

花菇竹筴燉菜膽

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

碧綠鮮雙冬

Braised bamboot shoots and vegetables
タケノコとシイタケの煮物

金果百合炒蘆筍

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

西芹彩椒炒山藥

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

上素蒸餃

Steamed vegetable dumplings
野菜蒸し餃子

甜 品 Dessert デザート

寶島鮮果盤

Seasonal fruits
フルーツの盛り合わせ

紅棗枸杞燉雪耳

Double-boiled wolfberry and red dates with fresh snow fungus
ナツメ、クコの実、白木耳のスープ

每位 NT\$1,688 / 844 外加一成服務費

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

1 名様 NT\$ 1,588 料金には 10% のサービス料が加算されます