

# 醉月套餐

## Shanghai Set Menu / 上海パビリオンコース

### 首 碟 Appetizer 前菜

#### 西 芹 蜆 頭

Crispy jellyfish head with celery  
セロリとクラゲの和え物

#### 翡 翠 椒 麻 雞

Chicken with spicy sauce  
鶏肉のネギ唐辛子かけ

#### 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  
カモのタンの醤油煮

#### 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 干 貝 響 螺 燉 雞 湯

Double-boiled chicken soup with scallop and conch  
アミガサダケ、巻貝、貝柱入りチキンスープ

#### 香 蒜 奶 油 焗 龍 蝦

Braised Boston lobster in superior sauce  
ロブスターのニンニクバターグラタン

#### 鮑 魚 花 膠 燒 刺 參

Braised abalone with sea cucumber, fish maw in soy sauce  
ナマコ、アワビ、魚の浮袋の醤油煮

#### 家 鄉 蒸 鮮 魚

Steamed fish with pickles, cordyceps and shredded pork  
蒸し魚の豚肉ソースかけ

#### 百 合 鮮 露 筍

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

#### 鮑 魚 小 籠 包

Steamed pork and abalone dumplings  
アワビ小籠包

### 甜 品 Dessert デザート

#### 寶 島 鮮 果 盤

Seasonal fruits  
フルーツの盛り合わせ

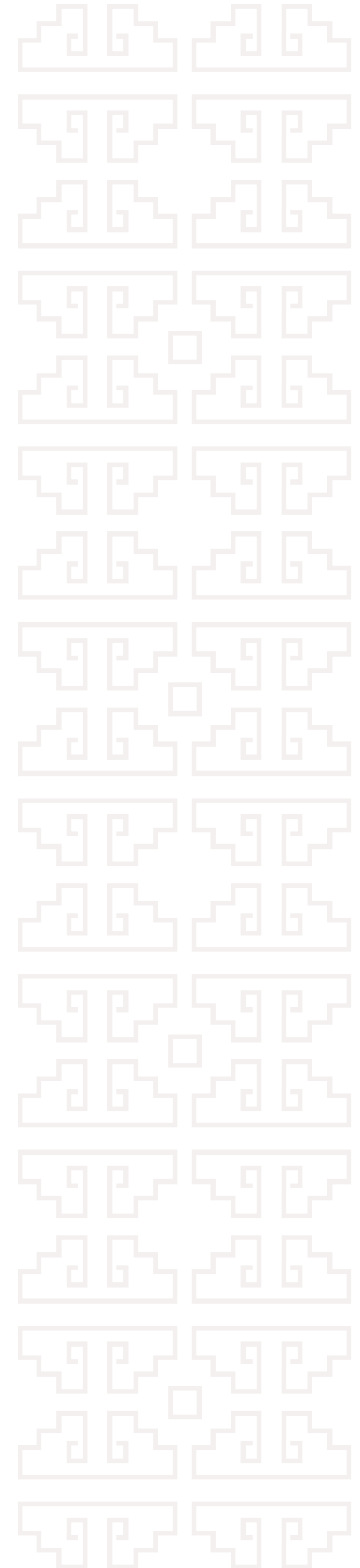
#### 椰 汁 燉 燕 窩

Double-boiled bird's nest with coconut milk  
ツバメの巣入りココナッツミルク

每位 NT\$4,288 / 2,144 外加一成服務費

NT\$4,288 per person subject to 10% service charge

1 名様 NT\$4,288 (料金には 10% のサービス料が加算されます)



# 品味套餐

## Gourmet Set Menu / グルメコース

### 首 碟 Appetizer 前菜

#### 五 香 燻 魚

Smoked mandarin fish

魚の燻製

#### ● 苔 條 腰 果

Cashew with seaweed

カシューナッツ&海藻

#### 蒜 香 拌 雲 耳

Black jelly mushrooms marinated with garlic

黒木耳のニンニク和え

#### 🍷 鎮 江 水 晶 肉

Shanghai style jellied pork

上海風豚肉のゼリー寄せ

#### 蔥 油 海 蜇 皮

Crispy jelly fish

クラゲの和え物

### 主 菜 Main Course メイン料理

#### 海 皇 燴 燕 窩

Braised bird's nest soup with seafood

キヌガサタケ、鶏肉、魚の浮袋入りツバメの巣スープ

#### 醬 爆 波 士 頓 活 龍 蝦

Live Boston lobster with soy bean sauce

ロブスターの醤油煮

#### 花 菇 鮑 魚 一 品 參

Braised abalone with mushrooms and sea cucumber

アワビとシイタケのオイスターソース煮

#### 醬 汁 白 玉 蒸 鮮 魚

Steamed fish with bean curd

魚と豆腐のニンニク蒸し

#### 金 湯 蟲 草 娃 娃 菜

Braised Chinese cabbage with pumpkin sauce

ベビー白菜のカボチャソース煮

#### 🍷 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 fruits

フルーツの盛り合わせ

#### ● 陳 皮 紅 豆 芝 麻 湯 圓

Red bean soup with sesame dumpling and orange zest

陳皮とゴマ団子入り中華風おしるこ

### 【 套餐加價 Set Menu Supplement 】

東 坡 方 肉 佐 雙 拼 菜 飯 荷 葉 夾 NT\$480 / ☎ 240

Steamed Pork with Chinese Wine and Steamed Rice, Steamed Bread

トンポーロー（豚角煮） 野菜ご飯、中華パンズ添え

每位 NT\$3,088 / ☎ 1,544 外加一成服務費

NT\$3,088 per person subject to 10% service charge

1名様 NT\$3,088（料金には10%のサービス料が加算されます）

# 經典套餐

## Delicacy Set Menu / デリカシーコース

### 首碟 Appetizer 前菜

#### 花雕醉雞

Drunken chicken with "Hua Tiao" wine

鶏肉の紹興酒漬け

#### 翡翠羽衣

Sliced baby cucumber marinated with sesame oil

キュウリのごま油和え

#### 五香燻魚

Smoked mandarin fish

魚の燻製

#### 梅汁西紅柿

Marinated tomatoes with plum sauce

トマトの梅ソース漬け

#### 蒜香拌雲耳

Black jelly mushrooms marinated with garlic

黒木耳のニンニク和え

### 主菜 Main Course メイン料理

#### 羊肚菌燉獅子頭

Double-boiled pork meat with mushroom

肉団子とアミガサダケのスープ

#### 蒜味奶油國王大蝦

Braised king prawns with cream sauce and garlic

大海老のガーリッククリーム煮

#### 鮑魚一品參

Braised sea cucumber and abalone with soy sauce

アワビとナマコのオイスターソース煮

#### 醬汁白玉蒸鮮魚

Fillet of fish with garlic and beancurd

魚と豆腐のニンニク蒸

#### 黃金蟲草花菜佐瑤柱

Braised broccoli with pumpkin soup and dried scallop

冬虫夏草、ブロッコリー、貝柱の煮込み

#### 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 fruits

フルーツの盛り合わせ

#### 芝麻核桃糊

Sesame paste with longan pulp

クルミ入り黒ゴマスープ

### 【套餐加價 Set Menu Supplement】

東坡方肉佐雙拼菜飯荷葉夾 NT\$480 / ☺ 240

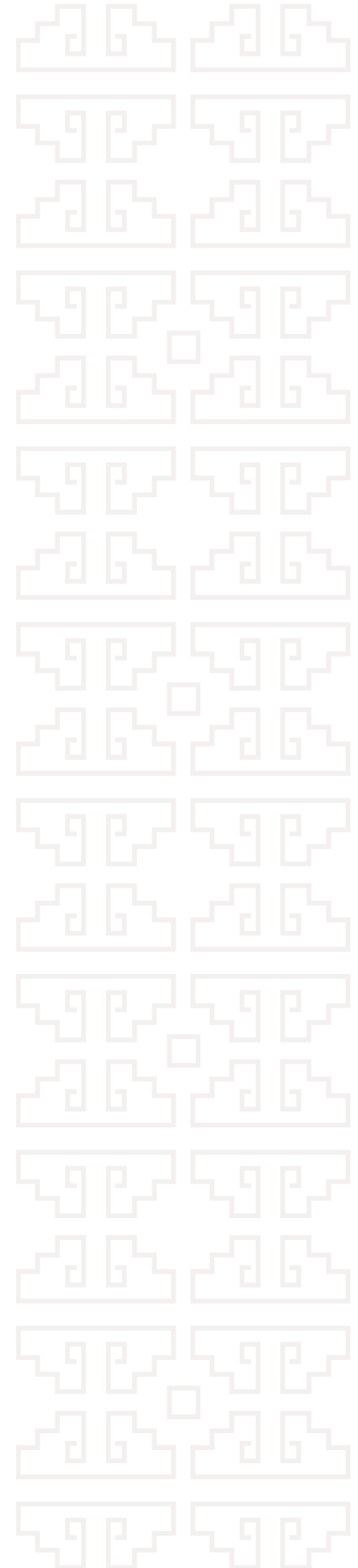
Steamed Pork with Chinese Wine and Steamed Rice, Steamed Bread

トンポーロー（豚角煮）野菜ご飯、中華バンズ添え

每位 NT\$2,088 / ☺ 1,044 外加一成服務費

NT\$2,088 per person subject to 10% service charge

1名様 NT\$2,088（料金には10%のサービス料が加算されます）



# 素食套餐

## Vegetarian Set Menu / ベジタリアンコース

### 開胃五首盤 Appetizers 前菜五種盛り合わせ

#### 四喜烤麩

Wheat gluten with mushrooms

中華麩とキノコの甘煮

#### 苔條核桃

Walnut with seaweed beancurd

クルミ & 海藻

#### 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

トマトの梅ソース漬け

#### 滬江醬素鵝

Braised beancurd skin filled with mushrooms

上海風湯葉としいたけの煮込み

### 主菜 Main Course メイン料理

#### 竹筴蘆筍燴燕窩

Braised superior bird's nest with asparagus and bamboo fungus

アスパラ、キヌガサダケ入りツバメの巣煮込み

#### 翡翠醬爆猴頭菇

Braised mushrooms with vegetables

ヤマブシダケと豆苗の煮込み

#### 南瓜雙色山藥燴松露

Sautéed Chinese yam with pumpkin and black truffle

二種のヤマイモとカボチャのトリュフ煮

#### 百合金果蘆筍

Sautéed asparagus with kingo nuts

銀杏、しいたけ、アスパラガスの炒め物

#### 碧綠燒素黃雀

Vegetarian bean curd roll with seasonal vegetables

湯葉巻き野菜の煮込み

#### 上素蒸餃

Steamed vegetable dumplings

野菜餃子

### 甜品 Dessert デザート

#### 寶島鮮果盤

Seasonal fruits

フルーツの盛り合わせ

#### 紅棗蓮子燉雪耳

Double-boiled lotus seeds and red dates with fresh snow fungus

ナツメ、ハスの実、白木耳のスープ

每位 NT\$1,888 / 945 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)