

醉月套餐

SHANGHAI SET MENU 上海パビリオンコース

首碟 Appetizer 前菜

杭州素鵝 🌿

Braised Bean Curd Skin Roll Filled with Mushrooms

杭州風きのこの揚げ湯葉巻き

西芹蜆頭

Crispy Jellyfish Head with Celery

クラゲとセロリの和え物

好味口水雞 🌶️🌶️

Sichuan Spicy Chicken in Chili Oil

よだれ鶏

鳳尾子魚

Deep-Fried Long-Tailed Anchovies

エツの揚げ物

鎮江水晶肉 🍖

Zhenjiang Crystal Pork Terrine

上海風豚肉のゼリー寄せ

主菜 Main Course メイン料理

滬江一品盅 🍖🌶️

Double-boiled Fish Maw, Scallop, Abalone, Chicken and Pork Tendons

上海風五目スープ（魚の浮袋、ホタテ、アワビ、鶏肉、豚スジ入り）

醬爆波士頓龍蝦 🍤

Wok-Fried Boston Lobster with Soy Bean Sauce

ボストンロブスターの濃厚味噌炒め

鮑魚花膠燒刺參扣飯 🍚

Braised Abalone, Fish Maw, and Sea Cucumber over Rice

アワビ、魚の浮袋、ナマコの贅沢あんかけご飯

千層小塔肉 🍖🌿

Braised Sliced Pork with Preserved Vegetables

薄切り煮込み豚肉と漬け野菜

翡翠鮮枸杞山藥

Chinese Yam With Green Vegetables and Goji Berries

ナガイモの青物野菜とクコの実添え

蟹粉小籠包 🍤🌶️

Steamed Pork and Crab Roe Dumplings

カニみそ小籠包

甜品 Dessert デザート

寶島鮮果盤

Seasonal Fruits

フルーツの盛り合わせ

冰糖枸杞紅棗燉燕窩

Stewed bird's nest with rock sugar, goji berries, and red dates

ツバメの巣入りココナッツミルク

每位 NT\$4,288 ☎ 2,145 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

鎮江水晶肉 🇨🇳

Zhenjiang Crystal Pork Terrine
上海風豚肉のゼリー寄せ

五香燻魚

Five-Spice Fried Fish
魚の燻製

蒜香拌雲耳

Garlic Marinated Black Fungus
黒木耳のニンニク和え

好味口水雞 🇨🇳🌶️

Sichuan Spicy Chicken in Chili Oil
よだれ鶏

蔥油海蜇皮

Chilled Jellyfish with Scallion Oil
クラゲの和え物

主菜 Main Course メイン料理

干貝蟹肉燴燕窩 🇨🇳

Braised Bird's Nest Soup with Scallop and Crab Meat
帆立貝柱と蟹肉入り燕の巣スープ

樹子蒸波士頓龍蝦 🇨🇳

Steamed Boston Lobster with Preserved Taiwanese Olives
ボストンロブスターの台湾風破布子（プーツー）蒸し

鍋巴鮑魚一品參 🇨🇳🌶️

Crispy Rice with Braised Abalone and Sea Cucumber
アワビとナマコの醤油煮込みおこげ添え

香辣豬肋骨 🇨🇳🌶️

Spicy Pork Ribs
スペアリブのピリ辛炒め

雲耳金湯蟲草娃娃菜

Baby Napa Cabbage with Cordyceps and Black Fungus in Pumpkin Broth
ミニ白菜と冬虫夏草、きクラゲのカボチャスープ煮

雞汁小籠包 🇨🇳

Steamed Pork Dumplings
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

“Dongpo” Pork Belly with Vegetable Rice and Steamed Bun
トンポーロー（豚角煮）野菜ご飯、中華バンズ添え

每位 NT\$3,088 ☺️ 1,545 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

五香燻魚

Five-Spice Fried Fish
魚の燻製

梅汁西紅柿

Marinated Tomato with Plum Sauce
トマトの梅ソース漬け

洋花蘿蔔

Preserved Radish
カブの漬物

蒜香拌雲耳

Garlic Marinated Black Fungus
黒木耳のニンニク和え

主菜 Main Course メイン料理

雙菇響螺燉雞湯 (位)

Double-Boiled Chicken Soup with Mushrooms and Conch
二種きのこ響螺の鶏蒸しスープ

乾燒澳洲大蝦

Wok-braised Australian King Prawns in chili Sauce
大海老のガーリッククリーム煮

花菇鮑魚海參扣飯

Braised Abalone, Shiitake Mushrooms and Sea Cucumber over Rice
花椎茸と鮑、海參の煮込みご飯

蟲草酸湯白玉蒸鮮魚

Steamed Fresh Fish with Cordyceps in Sour Broth and Tofu
白身魚と豆腐の冬虫夏草入り酸味スープ蒸し

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 Pork Dumplings
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

棗汁核桃酪

Walnut Cream with Red Date Sauce
くるみ汁粉

【套餐加價 SET MENU SUPPLEMENT】

東坡方肉佐雙拼菜飯荷葉夾

“Dongpo” Pork Belly with Vegetable Rice and Steamed Bun
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 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

晚間素食套餐

VEGETARIAN DINNER SET MENU ベジタリアンコース

首碟 Appetizer 前菜

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

涼拌雙菇

Cold Tossed Mushrooms
きのこの和え物

苔條核桃

Walnut with Seaweed Beancurd
クルミ&海藻

四喜烤麩

Wheat Gluten with Mushrooms
麩ときのこの甘煮

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

竹笙碗豆燴燕窩

Braised Bird's Nest With Bamboo Pith And Green Peas
キヌガサタケとエンドウ豆入りツバメの巣のトロみスープ

翡翠醬爆猴頭菇

Wok-Fried Lion's Mane Mushrooms with Vegetables
ヤマブシダケと豆苗の煮込み

翡翠鮮枸杞山藥

Chinese Yam With Green Vegetables and Goji Berries
ナガイモの青物野菜とクコの実添え

百合金果蘆筍

Stir-Fried Asparagus with Lily Bulbs and Ginkgo 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
干し豆腐と旬の野菜の揚げ湯葉巻き

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