

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 前菜

西 芹 蜇 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

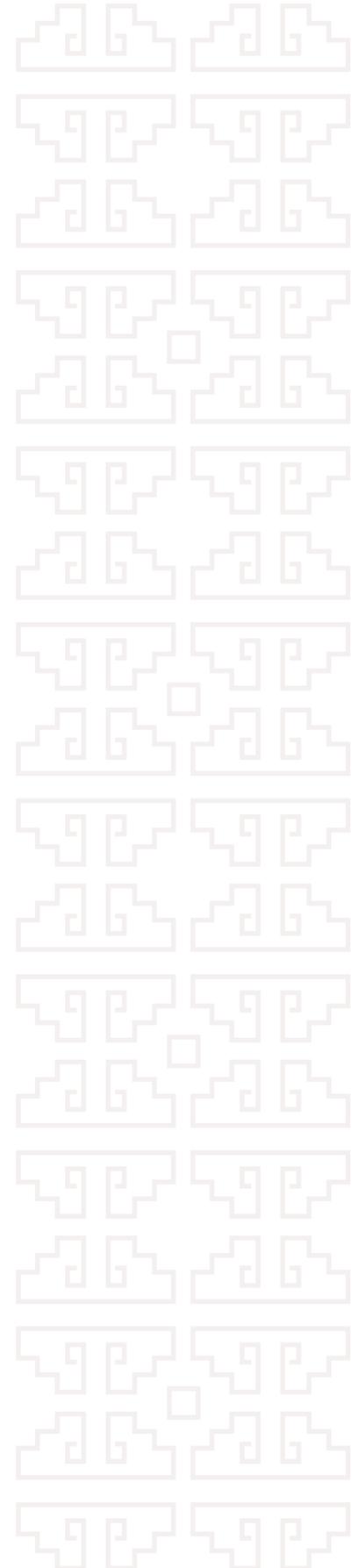
Steamed Pork with Chinese Wine and Steamed Rice, Steamed Bread

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)