

醉月滬上菜午間饗宴

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

Deep-Fried Long-Tailed Anchovies
エツの揚げ物

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

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

黑蒜羊肚菌燉雞湯 (位)

Braised Chicken Soup with Morel Mushrooms and Black Garlic
黒にんにくとモリーユ茸入り鶏の煮込みスープ

芙蓉松露大蝦

Sautéed King Prawns with Egg White and Black Truffle
大エビと卵白の炒め物黒トリュフ風味

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

杏菇雞球佐四方芝麻餅

Sautéed Chicken with King Oyster Mushrooms Served with Sesame Bun
鶏肉とエリンギの炒め 胡麻焼き餅添え

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 Goji Berries and Red Dates
with Fresh Snow Fungus
ナツメ、クコの実、白木耳のスープ

【套餐加價 SET MENU SUPPLEMENT】

東坡方肉佐雙拼菜飯四方芝麻餅

“Dongpo” Pork Belly with Vegetable Rice and Steamed Sesame Bun
東坡風豚バラ肉と二種野菜の炒飯 胡麻焼き餅添え

每位 NT\$1,888 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

午間菩提套餐

VEGETARIAN LUNCH 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

Cold Tossed Mushrooms
きのこの和え物

洋花蘿蔔

Preserved Radish
カブの漬物

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

羊肚菌竹笙燉菜膽

Double-boiled Vegetable Heart with Morel Mushrooms and Bamboo Pith
アミガサタケ、キヌガサタケ、白菜の薬膳クリアスープ

碧綠鮮雙冬

Brasied 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 Gingko Nuts and Asparagus
銀杏、ユリ根、アスパラガスの炒め物

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

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 Goji Berries and Red Dates with Fresh Snow Fungus
ナツメ、クコの実、白木耳のスープ

每位 NT\$1,688 845 外加一成服務費

NT\$1,688 per person subject to 10% service charge
1 名様 NT\$1,688 料金には 10% のサービス料が加算されます