

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 オードブル

西 芹 蜇 頭

Crispy jellyfish head with celery
クラゲとセロリの和え物

麻 辣 三 黃 雞

Chicken with spicy sauce
鶏肉の湯がき / 辛口タレ & ネギソース

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
鴨の舌の醤油煮

鎮 江 水 晶 肉

Shanghai style jellied pork
上海風豚肉入りゼリー

主 菜 Main Course メインディッシュ

羊 肚 菌 花 膠 干 貝 燉 雞 湯

Double-boiled fish maw, scallops and chicken soup
アミガサダケ、魚の浮袋、ホタテ入り鶏肉のスープ

樹 子 蒸 波 士 頓 龍 蝦

Steamed Boston lobster with cummingcordia in superior sauce
蒸しロブスター / 破布子入り

鮑 魚 燒 刺 參

Braised sea cucumber and abalone with soy sauce
ナマコとアワビの醤油煮

家 鄉 蒸 鮮 魚

Fillet of fish with garlic and beancurd
蒸し魚 / 肉とシイタケのオイスターソース炒め添え

百 合 鮮 露 筍

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

蟹 粉 小 籠 包

Steamed pork and crab roe dumplings
カニみそ入り小籠包

甜 品 Dessert デザート

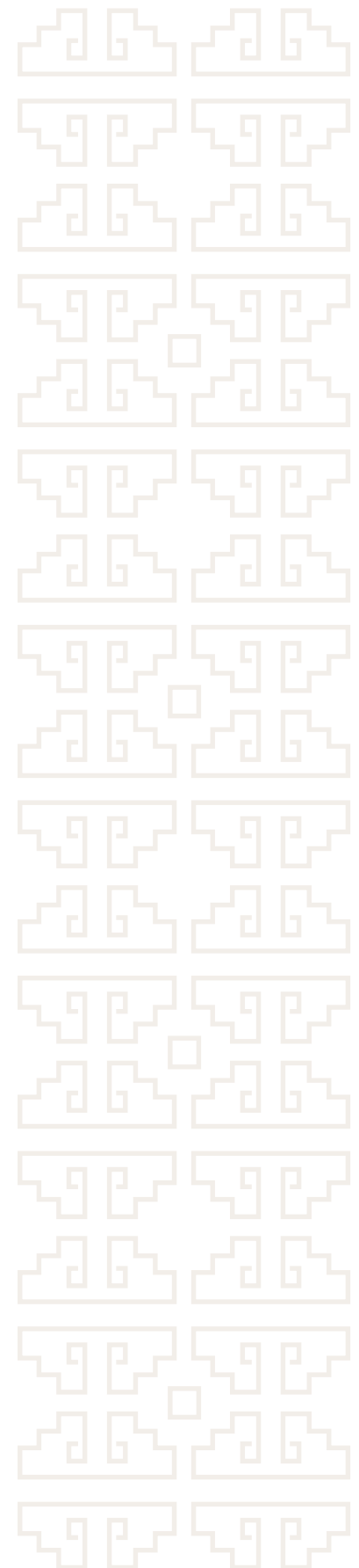
寶 島 鮮 果 盤

Seasonal fruits
季節のフルーツ盛り合わせ

椰 汁 燉 燕 窩

Double-boiled bird's nest with coconut milk
ツバメの巣のココナッツスープ

每位 NT\$3,988 / ☎ 1,994 外加一成服務費
NT\$3,988 per person subject to 10% service charge
お一人様 NT\$3,988 + サービス料 10%



品味套餐

Gourmet Set Menu / グルメコース

首 碟 Appetizer オードブル

五 香 燻 魚

Smoked Mandarin fish
魚の燻製

● 苔 條 腰 果

Stir-fried mushrooms with sesame oil
カシューナッツ&海藻

涼 拌 煙 燻 豆 包 絲

Stir-fried smoked beancurd skin
ベジタリアン食材を使った鴨肉の燻製

🇨🇳 鎮 江 水 晶 肉

Shanghai style jellied pork
上海風豚肉入りゼリー

蔥 油 海 蜇 皮

Crispy jelly fish
クラゲの和え物

主 菜 Main Course メインディッシュ

雞 絲 花 膠 燴 燕 窩

Braised bird's nest soup with bamboo fungus, minced chicken and fish maw
鶏肉入りツバメの巣のスープ

醬 爆 波 士 頓 活 龍 蝦

Boston lobster with soy bean sauce
ロブスターの醤油煮

花 菇 鮑 魚 燒 汁

Braised abalone with mushrooms in soy sauce
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

Fillet of fish with garlic and beancurd
豆腐入り蒸し魚

金 湯 蟲 草 山 藥

Chinese yam with sautéed pumpkin sauce and cordyceps
黄金蟲草、ヤマイモ入りカボチャのスープ

🇨🇳 雞 汁 小 籠 包

Steamed pork dumplings
豚肉入り小籠包

甜 品 Dessert デザート

寶 島 鮮 果 盤

Seasonal fruits

季節のフルーツ盛り合わせ

● 陳 皮 紅 豆 芝 麻 湯 圓

Red bean soup with sesame dumplings and orange zest
中華風おしるこ／ごま入り白玉団子、ミカンの皮入り

每位 NT\$2,988 / ☎ 1,494 外加一成服務費

NT\$2,988 per person subject to 10% service charge

お一人様 NT\$2,988 + サービス料 10%

經典套餐

Delicacy Set Menu / デリカシーコース

首 碟 Appetizer オードブル

花 雕 醉 雞
Drunken chicken with Hua Tiao wine
鶏肉の花雕酒漬け

洋 花 蘿 蔔
Preserved turnips
カブの漬物

五 香 燻 魚
Smoked Mandarin fish
魚の燻製

梅 汁 西 紅 柿
Marinated tomatoes with plum sauce
トマトのプラムソース漬け

蒜 香 拌 雲 耳
Black jelly mushrooms marinated with garlic
キクラゲのニンニク和え

主 菜 Main Course メインディッシュ

松 茸 黑 蒜 燉 獅 子 頭
Double-boiled pork meat with mushrooms and black garlic
松茸、アガリスク入り鶏肉のスープ

醬 爆 澳 洲 大 明 蝦
Braised king prawns in soy sauce
エビのチリソース煮

花 菇 一 品 參
Braised sea cucumber with mushrooms
ナマコとしいたけの煮物

醬 汁 白 玉 蒸 鮮 魚
Fillet of fish with garlic and beancurd
豆腐入り蒸し魚

黃 金 蟲 草 花 菜 佐 瑤 柱
Braised broccoli with pumpkin sauce and dried scallops
黄金蟲草、ブロッコリー、ホタテの煮物

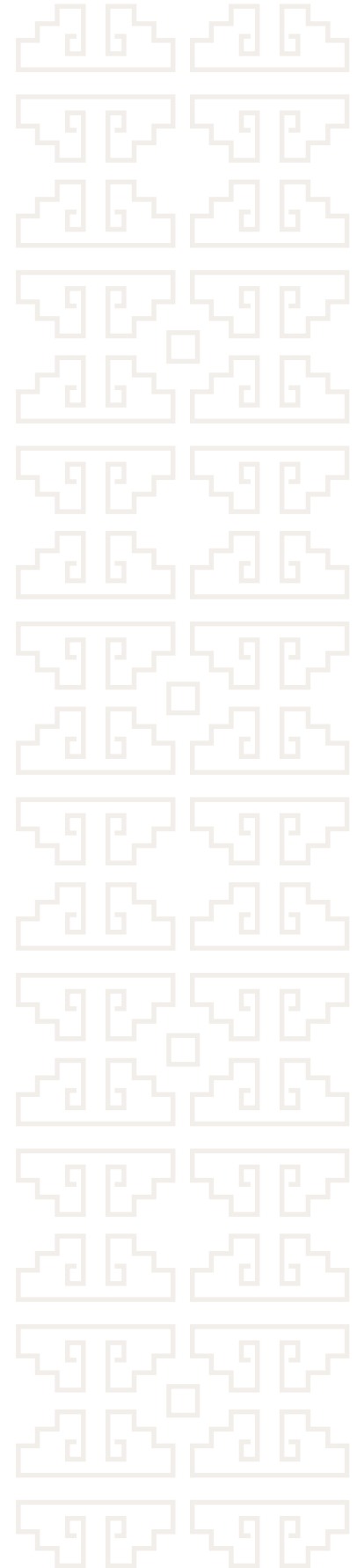
雞 汁 小 籠 包
Steamed pork dumplings
豚肉入り小籠包

甜 品 Dessert デザート

寶 島 鮮 果 盤
Seasonal fruits
季節のフルーツ盛り合わせ

芝 麻 核 桃 糊
Red bean soup with sesame dumpling and orange zest
クルミ入り胡麻スイートスープ

每位 NT\$1,988 / 994 外加一成服務費
NT\$1,988 per person subject to 10% service charge
お一人様 NT\$1,988 + サービス料 10%



素食套餐

Vegetarian Set Menu / ベジタリアンコース

首 碟 Appetizer オードブル

四喜烤麩

Wheat gluten with mushrooms

中華麩の甘煮

苔條核桃

Walnut with seaweed beancurd

くるみ／のり風味

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

トマトのプラムソース漬け

滬江醬素鵝

Braised beancurd skin filled with mushrooms

上海風ガチョウ（ベジタリアン素材）としいたけの煮物

主 菜 Main Course メインディッシュ

南瓜竹筍百菇燴燕窩

Braised superior bird's nest with pumpkin and bamboo fungus

カボチャ、キノガサダケ入りツバメの巣のスープ

豆苗燒猴頭菇

Braised mushrooms with bean sprouts

ヤマブシダケの煮物と豆苗添え

玉豆雙色山藥燴松露

Sautéed Chinese yam with snowpeas in truffle sauce

二種類のヤマイモとグリーンピースの煮物 / トリュフソース

百合金果蘆筍

Sautéed asparagus with fresh lilly and ginkgo nuts

ギンナン、しいたけ、アスパラガスの炒め物

碧綠燒素黃雀

Vegetarian beancurd roll with seasonal vegetables

湯葉巻き野菜の煮物

上素蒸餃

Steamed vegetable dumplings

野菜入り蒸しギョーザ

甜 品 Dessert デザート

寶島鮮果盤

Seasonal fruits

季節のフルーツ盛り合わせ

紅棗枸杞燉銀耳

Double-boiled red dates with fresh snow fungus

赤ナツメ、クコ、桃の樹液入りスイーツスープ

每位 NT\$1,888 / ☎944 外加一成服務費

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

お一人様 NT\$1,888 + サービス料 10%