

醉月本幫菜午間饗宴

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

Long-tailed anchovy

中華風アンチョビ

洋 花 蘿 蔔

Preserved turnips

カブの漬物

梅 汁 西 紅 柿

Marinated tomato with plum sauce

トマトの梅ソース漬け

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 燉 獅 子 頭 (位)

Double-boiled pork meat with mushroom

肉団子とアミガサダケのスープ (1名様)

蒜 味 奶 油 國 王 大 蝦

Braised king prawns with cream sauce and garlic

エビのチリソース炒め

鮑 魚 一 品 參

Braised sea cucumber with abalone

アワビとナマコのオイスターソース煮

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 fruit

フルーツ盛り合わせ

紅 棗 枸 杞 燉 雪 耳

Double-boiled wolfberry 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 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\$1,888 / 944 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)

菩提套餐

Vegetarian 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

涼拌雙菇

Stir-fried mushrooms
きのこの和え物

四喜烤麩

Wheat gluten with mushrooms
中華麩ときのこの甘煮

洋花蘿蔔

Preserved turnips
カブの漬物

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

花菇竹笙燉菜膽

Double-boiled black mushroom with bamboo fungus
キノガサダケとしいたけの煮物

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 ginkgo nuts and asparagus
銀杏、ユリ根、アスパラガスの炒め物

西芹彩椒炒山藥

Braised yam with bell peper and celery
セロリ、パプリカ、ヤマイモの炒め物

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 wolfberry 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 / 844 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