

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

醉月本幫菜午間饗宴

Shanghai Lunch Classic

上海パビリオン・クラシカルランチ

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

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

翡 翠 羽 衣

Sliced baby cucumbers marinated with sesame oil
キュウリのごま油和え

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

巴 西 磨 菇 土 雞 湯

Double-boiled chicken soup with mushrooms
鶏肉とマッシュルームのスープ

上 湯 奶 油 波 士 頓 活 龍 蝦

Live Boston lobster with superior sauce
ロブスターのスープ煮

家 鄉 蟲 草 蒸 鮮 魚

Steamed codfish with pickles, cordyceps and shredded pork
冬虫夏草入り蒸し魚

百 菇 燴 山 藥

Braised yam with mushrooms
ヤマイモときのこの煮物

甜 品 Dessert デザート

寶 島 鮮 果 盤

Seasonal fruits
フルーツ盛り合わせ

紅 棗 蓮 子 燉 雪 耳

Double-boiled lotus seeds and red dates with fresh snow fungus
赤ナツメ、ハスの実、キクラゲ入りスィーツスープ

每位 NT\$1,580 外加一成服務費

NT\$1,580 per person subject to 10% service charge

お一人 NT\$1,580 (料金には10%のサービス料が加算されます)

普提套餐

Vegetarian Set Menu

ベジタリアンコース

首 碟 Appetizer オードブル

翡 翠 羽 衣

Sliced mini cucumbers 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
中華麩の甘煮

洋 花 蘿 蔔

Preserved turnips
カブの漬物

梅 汁 西 紅 柿

Marinated tomatoes with plum sauce
トマトのプラムソース漬け

主 菜 Main Course メインディッシュ

花 菇 竹 笙 燉 菜 膽

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

碧 綠 鮮 雙 冬

Braised bamboot shoots and vegetables
タケノコとしいたけの煮物

金 果 百 合 炒 蘆 筍

Sautéed fresh lily with ginkgo nuts and asparagus
ギンナン、ユリ根、アスパラガスの炒め物

西 芹 彩 椒 炒 山 藥

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

甜 品 Dessert デザート

寶 島 鮮 果 盤

Seasonal fruits
フルーツ盛り合わせ

紅 棗 蓮 子 燉 雪 耳

Double-boiled lotus seeds and red dates with fresh snow fungus
赤ナツメ、ハスの実、キクラゲ入りスイートスープ

每位 NT\$1,380 外加一成服務費

NT\$1,380 per person subject to 10% service charge

お一人 NT \$ 1,380 料金には 10% のサービス料が加算されます