



# 東密道國宴文化饗宴 台菜海鮮菜系

## 圓山拼盤

中華民國84年李登輝總統歡迎史瓦濟蘭王國國王陛下國宴

## 雞蓉燕窩

中華民國81年李登輝總統歡迎瓜地馬拉共和國總統國宴

## 芝士炆龍蝦

中華民國84年李登輝總統歡迎馬拉威共和國總統國宴

## 冬菇菜心

中華民國81年李登輝總統歡迎瓜地馬拉共和國總統國宴

## 香煎牛小排

中華民國103年馬英九總統伉儷歡迎海地共和國總統國宴

## 蘑菇石斑魚

中華民國85年第九任正副總統就職國宴

## 金瓜炒米粉

中華民國89年第十任正副總統就職國宴

## 寶島水果

中華民國85年第九任正副總統就職國宴

## 桂花銀白

中華民國58年蔣中正總統歡迎尼日共和國總統國宴

## 圓山烏龍茶·御制紅豆鬆糕

中華民國84年李登輝總統歡迎幾內亞比索共和國總統國宴



圓山官網

## 歷屆總統國宴料理

圓山大飯店1952年成立以來，經歷每任總統主持國宴，每一位總統對於舉辦方式和料理安排各有不同主張，歷屆總統國宴特色猶如台灣生回型態演進的縮影。

## 國宴料理的風格特色

蔣中正總統時期，台灣處於農業社會，「呷粗飽」是國宴料理的特色，必有飯或麵搭配用菜，肉類較多。

蔣經國總統時代，講求簡單樸實的用餐風格，清淡不油膩。

李登輝總統任內，台灣經濟起飛，國宴豐盛達到頂峰，舉辦場次繁多，料理精巧，排翅、鮑魚、龍蝦是基本菜色，還有餐後酒及雪茄，不抽菸的客人可以把雪茄留下當做紀念。

陳水扁總統主政時，強調本土化、親民化，具台灣特色的地方小吃興起，馬英九總統上任，重視環保與節能減碳，採用食材要考慮運送里程，強調運用在地食材，推廣台灣農產品，每次菜單中要有米食料理，魚翅、鮑魚是不可以出現在餐桌上，國宴再度回歸簡樸作風。

