

# 東密道

送  
吻  
星

## 東密道國宴文化饗宴 金龍餐廳廣東菜系

### 龍蝦沙律

中華民國85年李登輝總統御品宴《金冠》

### 干貝竹笙湯

中華民國73年蔣經國總統玉香宴

### 原汁牛肉

中華民國79年李登輝總統御品宴《翡翠》

### 樹子龍鱈魚

中華民國101年馬英九總統總統就職國宴

### 雙菇時蔬

中華民國73年蔣經國總統玉香宴

### 飄香荷葉飯

中華民國101年馬英九總統就職國宴

### 桂花八寶芋泥

### 寶島四季果

### 茗茶佐蓮蓉酥餃

中華民國85年李登輝總統御品宴《金冠》



圓山官網

## 龍蝦沙律

李登輝總統時期，台灣經濟起飛，重視排場，國宴菜式豐盛，大都以粵菜及海鮮為主，此道菜採用高級龍蝦，佐上特製的沙拉醬，是清爽口感色香味十足的開胃料理。

## 干貝竹筴湯

蔣經國總統時期，喜歡清淡不油膩的料理。竹筴富含多種氨基酸、維生素，具有提高免疫力、改善體質的功效，搭配新鮮的干貝去燉煮而成，入口即可感受到干貝的鮮甜味及順口的湯汁。

## 原汁牛肉

李登輝總統時期，廣式料理也為當時之主角之一，精選牛肉燉煮至軟嫩，淋上原汁所製成的佐醬，口感濃郁豐厚。

## 樹子龍鱈魚

馬英九總統時期強調節能減碳，以在地、時令的食材展現台灣特色。富含蛋白質的龍鱈，搭配嘉義梅山鄉樹子提鮮，調理出鮮嫩Q彈的魚鮮料理。

## 雙菇時蔬

蔣經國總統時期，崇尚簡樸，時蔬正是奉行簡約的表現。

## 飄香荷葉飯

馬英九總統主張環保，推動『簡單』、『節能』同時應用於飲食上，並結合『在地化』的食材搭配，因此主廚特別選用國產米，烹調出簡單卻不平凡的美味。

## 桂花八寶芋泥

八寶喻意豐富多元，加入桂花提出香氣，讓視覺與味覺同時得到滿足。

## 寶島四季果

台灣一年四季盛產水果，各有特色，「寶島四季果」是來自台灣各地的時令水果，以饗嘉賓。

## 茗茶佐蓮蓉酥餃

享用完國宴美食後，奉上新竹、苗栗地區特有的東方美人茶，佐以師傅手工製作的蓮蓉酥餃，為這場國宴的饗宴畫下完美的句點。