

東密道

送
禮
送
禮

東密道國宴文化饗宴 金龍餐廳廣東菜系

梅花拼盤

火焰叉燒/秘汁牛腩
粵式燒鴨/烏魚子/琥珀核桃

中華民國51年蔣中正總統梅花宴

羊肚菌菊花繡球湯

中華民國105年蔡英文總統春宴

龍鳳炒鮮奶

中華民國73年蔣經國總統玉香宴

蠔油鮑脯

中華民國66年嚴家淦總統花雕宴

黃燜嫩雞

中華民國51年蔣中正總統梅花宴

金華玉樹斑

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

手磨杏仁茶佐金魚餃

中華民國51年蔣中正總統梅花宴

寶島四季果



圓山官網


圓山飯店
THE GRAND HOTEL

梅花拼盤

梅花為中華民國意象及精神代表，五片花瓣也意味五福臨門、花開富貴，成為國宴迎賓之始。

羊肚菌菊花繡球湯

展現師傅精湛的刀工，於1分30秒內縱橫交錯各108刀，共11664條細絲，呈現如菊花盛開般的美食藝術。在外交部春宴中，主廚在元首及外交使節團前展廚藝，讓外賓驚豔稱奇。

龍鳳炒鮮奶

新鮮龍蝦口感鮮甜、肉質彈牙，搭配粵式傳統炒鮮奶手法，口感濃郁豐厚，為料理增添創新風味。

蠔油鮑脯

嚴家淦總統個性溫和平實，不奢華但選菜尊重廚藝團隊，故主廚以營養價值高且低熱量的鮑脯為食材。

黃燜嫩雞

該年代若宴席中設計雞肉料理，代表的是富足的象徵，以黃燜方式烹調，讓雞肉呈現金黃色澤，象徵著富貴榮華，無限祝福之意。

金華玉樹斑

「金華火腿」於宋朝時為貢品，於御宴時出現，廚藝團隊運用麒麟作法，將石斑魚切片與金華火腿及北菇同蒸，可品嚐到豐富的口味，也展現出國宴在選擇食材上給予的尊榮。

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。

手磨杏仁茶佐金魚餃

搭配師傅手工捏製出栩栩如生的金魚餃，手磨杏仁茶的濃郁香氣及金魚餃的逼真視覺，讓這場國宴留下深刻的紀念價值。

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。