東密道國宴文化饗宴

圓苑餐廳江浙菜系

梅花拼盤

紹興醉雞/秘汁牛腱/羅漢素火腿
紅燜花菇/滷水鵝肉/蜜汁核桃

中華民國51年蔣介石總統梅花宴

雞汁燕窩

中華民國66年嚴家淦總統花雕宴

翡翠蝦球

中華民國79年李登輝總統御品宴《翡翠》

烤羊小排

中華民國89年陳水扁總統一品宴《金冠》

四喜花點

中華民國66年嚴家淦總統花雕宴

糖醋魚球

中華民國66年嚴家淦總統花雕宴

芋薯鬆糕佐傳統甜湯

中華民國89年陳水扁總統一品宴《金冠》

寶島四季果

東方美人茶

圓山官網

圓山大飯店
THE GRAND HOTEL

梅花拼盤

梅花爲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，成爲國宴迎賓之始。

雞汁燕窩

爲宴請東加王國國王伉儷的國宴菜色之一。雞胸肉製成茸狀加入蛋清調合，老母雞高湯煨煮打上薄芡，加入極品燕窩。

翡翠蝦球

李登輝總統時期，經濟開始飛揚，宴席採用較多高檔及採選淵源菜系料理，川揚料理爲當時主角之一，將明蝦燙呈透色及Q彈口感，與炙燒鮮貝相映，搭配蘆筍，蘆筍在當年代也屬高價菜餚，享用同時，回顧台灣錢淹腳目起飛之時。

烤羊小排

陳水扁總統時代多採台灣食材，躍上國宴，向國際推廣。

四喜花點

四喜花點取其吉慶之意，道出人生四喜：久旱逢甘霖、他鄉遇故知、洞房花燭夜、金榜題名時。

糖醋魚球

國宴料裡展現廚藝刀工及調料，花刀技巧，再將魚片炸至球型，熘上江浙傳統糖醋醬汁，酸甜刺激味蕾。

芋薯鬆糕佐傳統甜湯

「芋薯鬆糕」意味族群融合。將圓山名點紅豆鬆糕內餡改用芋頭、番薯，成爲族群融合的創新甜品。搭配新竹、苗栗地區最著名的東方美人茶，爲這場國宴劃下完美的句點。