

# 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

## 客家桔醬龍蝦

中華民國89年陳水扁總統一品宴《金冠》

#### 原汁牛肉

中華民國79年李登輝總統御品宴《翡翠》

## 四喜花點

中華民國66年嚴家淦總統花雕宴

#### 干貝鮮蘆筍

中華民國85年李登輝總統御品宴之《金冠》

#### 煙燻龍鱈

中華民國89年陳水扁總統一品宴《金冠》

## 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





# 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。雞胸內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。

#### 客家桔醬龍蝦

陳水扁總統時期,強調族群融和及使用在地食材。因人文及地理環境不同,客家族 群有著硬頸打拼及節約精神,善製味重醃漬品,特選客家風味甘桔醬淋上龍蝦,蝦 肉入口,爽甜可口。

#### 原汁牛肉

李登輝總統時期,川揚料理爲當時主角之一,精選牛肋條燉煮至軟嫩,淋上牛肉原汁所製成的佐醬,口感濃郁豐厚。

# 四喜花點

江浙點心中的經典-四喜花點,其相之意,久旱逢甘霖、他鄉遇故知、洞房花燭夜、金榜題名時,相得益彰。

#### 干貝鮮蘆筍

將干貝炙燒,搭配蘆筍及彩椒,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。

#### 煙燻龍鳕

採用春茶或冬茶加上蓬萊米及主廚調料,置入鍋中密蓋文火燒炙,讓茶及米的燻煙覆蓋在魚身,聞其二味清香,視其色帶金黃,意欲國運昌隆,豐收有餘。

# 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饀改用**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。