

東密道

送禮
送禮

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/秘汁牛腩/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



圓山官網

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。

雞汁燕窩

為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。

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，川揚料理為當時主角之一，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。

蘆筍鮮干貝

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。

煙燻龍鱈

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，讓茶及米的煙燻覆蓋在魚身，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餡改用芋頭、番薯，成為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，為這場國宴劃下完美的句點。

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。