

迎 賓 六 喜 碟

Appetizers

五 福 大 拼 盤

(叉燒、烤鴨、海蜇、醉雞、汾蹄)

B.B.Q. Combination Platter

燕 液 龍 皇 太 子 羹

Braised Bird's Nest and Seafood Soup

金 銀 蒜 七 星 蝦

Sautéed Large Shrimp with Mung Bean Noodle in Garlic Flavor

花 膠 扣 烏 參

Braised Fish Maw and Sea Cucumber

蜜 汁 棒 棒 腿

Stewed Pork Rib with Honey Sauce

陳 皮 鼓 汁 海 上 鮮

Steamed Fish with Scallion and Oil

螺 頭 菜 膽 燉 全 雞

Stewed Chicken Soup with Conch

臘 味 糯 米 飯

Fried Rice and Bacon with Steam

美 點 雙 輝

(杏仁茶佐黃金奶黃卷)

Desserts

合 時 鮮 水 果

Seasonal Fruits

**每桌/10人/NT\$16,800元+10%**

賓客自備酒水於餐廳使用，將酌收酒水服務費，葡萄酒每瓶NT\$500/烈酒每瓶NT\$800  
食品飲料均加收服務費一成

**金龍餐廳訂位電話(02)2886-1818 轉 1262 或 1263**

**張怡婷/陳佩潔/陳筱君/胡芝蘭**

迎 賓 六 喜 碟

Appetizers

烏 魚 子 拼 盤  
(烏魚子、牛腱、燒鴨、油雞、海蜇)

Cured Fish Roe Combination Platter

海 皇 雪 蛤 羹

Hashima and Seafood Soup

干 燒 大 海 蝦

Fried Prawn with Chili Sauce

鮮 鮑 扣 烏 參

Braised Baby Abalone and Sea Cucumber

秘 製 東 坡 肉

Double-Stewed Pork Chunk

清 蒸 海 上 鮮

Steamed Fish with Scallion and Oil

螺 頭 松 茸 燉 花 膠

Stewed Chicken Soup with Fish Maw

櫻 花 蝦 糯 米 飯

Fried Rice and Banded Coral Shrimp with Steam

美 點 雙 輝

(杏仁茶佐黃金奶黃卷)

Desserts

合 時 鮮 水 果

Seasonal Fruits

每桌/10人/NT\$19,800元+10%

賓客自備酒水於餐廳使用，將酌收酒水服務費，葡萄酒每瓶NT\$500/烈酒每瓶NT\$800  
食品飲料均加收服務費一成

金龍餐廳訂位電話(02)2886-1818 轉 1262 或 1263

張怡婷/陳佩潔/陳筱君/胡芝蘭

迎 賓 六 喜 碟

Appetizers

大 紅 乳 豬 五 福 拼  
(乳豬、海蜇、烤鴨、醉雞、牛腱)

B.B.Q. Suckling Pig Combination Platter

燕 液 海 皇 羹

Braised Bird's Nest and Seafood Soup

金 銀 蒜 大 明 蝦

Steamed Prawn in Mung Bean Noodle in Garlic Flavor

十 二 頭 鮑 魚 扣 烏 參

Abalone and Sea Cucumber with Oyster Sauce

和 牛 臉 頰 肉

Stewed Beef with Chef Special Sauce

魚 米 之 香

Fish and Crispy Rice with Seafood Stew

螺 頭 菜 膽 燉 花 膠

Stewed Fish Maw Soup with Conch

紅 蟳 糯 米 飯

Fried Rice and Crab with Steam

美 點 雙 輝

(雪蛤木瓜佐雪山脆奶)

Desserts

合 時 鮮 水 果

Seasonal Fruits

每桌/10人/NT\$22,800元+10%

賓客自備酒水於餐廳使用，將酌收酒水服務費，葡萄酒每瓶NT\$500/烈酒每瓶NT/800  
食品飲料均加收服務費一成

金龍餐廳訂位電話(02)2886-1818 轉 1262 或 1263

張怡婷/陳佩潔/陳筱君/胡芝蘭

迎 賓 六 喜 碟

Appetizers

乳 豬 烏 魚 子 錦 繡 拼  
(乳豬、烏魚子、海蜇、燒鴨、汾蹄)

B.B.Q. Suckling Pig Combination Platter

雪 蛤 月 眉 翅

Hashima and Fin with Chicken Stew

黑 松 露 龍 蝦

Sautéed Lobster with Truffle Sauce

婆 參 扣 鮑 魚

Braised Abalone and Sea Cucumber

黑 椒 焗 羊 排

Roasted Lamb Rack with Black Pepper Sauce

清 蒸 龍 虎 斑

Steamed Fish with Scallion and Oil

羊 肚 菌 松 茸 燉 花 膠

Stewed Chicken Soup with Morel and Matsntake Mushroom

紅 蟳 糯 米 飯

Fried Rice and Crab with Steam

美 點 雙 輝

(桃膠燕液佐黃金奶黃卷)

Desserts

寶 島 鮮 水 果

Seasonal Fruits

每桌/10人/NT\$26,800元+10%

賓客自備酒水於餐廳使用，將酌收酒水服務費，葡萄酒每瓶NT\$500/烈酒每瓶NT/800  
食品飲料均加收服務費一成

金龍餐廳訂位電話(02)2886-1818 轉 1262 或 1263

張怡婷/陳佩潔/陳筱君/胡芝蘭