

圓山大飯店

主 廚 拼 盤

Cold Dish Combination Platter

黃 金 蟲 草 燉 雞 盅

Stewed Chicken with Golden Fungus Soup

金 銀 蒜 七 星 蝦

Steamed Prawn with Mung Bean Noodle in Garlic Flavor

烏 參 扣 花 膠

Braised Fish Maw and Sea Cucumber in Oyster Sauce

私 房 無 錫 嫩 排

Steamed Pork with Special Sauce

桔 子 鹹 魚 蒸 龍 膽

Steamed Fish with Scallion and Oil

烏 魚 子 炒 飯

Fried Rice with Fish Roe

雪 耳 紅 蓮

Sweet Silver Fungus and Red Date Soup

四 季 鮮 時 果

Seasonal Fruits

每位/NT\$1680 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

圓山大飯店

主 廚 拼 盤

Cold Dish Combination Platter

羊 肚 菌 燉 土 雞

Stewed Chicken with Morel Soup

干 燒 大 海 蝦

Fried Prawn with Chili Sauce

海 參 扣 花 膠

Braised Sea Cucumber and Fish Maw in Brown Sauce

和 牛 臉 頰 肉

Stewed Beef with Chef Special Sauce

魚 米 之 香

Fish and Crispy Rice with Seafood Stew

松 露 干 貝 撈 飯

Braised Rice with Truffle and Scallop

木 瓜 雪 蛤

Sweet Hasma Soup in Papaya Cup

四 季 鮮 時 果

Seasonal Fruits

每位/NT\$2000 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

圓山大飯店

主 廚 拼 盤

Cold Dish Combination Platter

螺 頭 菜 膽 燉 花 膠

Stewed Chicken with Fish Maw

金 銀 蒜 大 明 蝦

Steamed Prawn with Mung Bean Noodle in Garlic Flavor

烏 參 扣 十 二 頭 鮑 魚

Braised Whole Abalone and Sea Cucumber in Brown Sauce

法 式 羊 排

Pan-fried Lamb Rack

蔥 油 浸 龍 膽

Steamed Fish with Scallion and Oil

魚 翅 撈 飯

Braised Shark's Fin with Rice

桃 膠 燕 液

Desserts

四 季 鮮 時 果

Seasonal Fruits

每位/NT\$2500 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

圓山大飯店

主 廚 拼 盤

Cold Dish Combination Platter

羊 肚 菌 燉 鮑 翅

Stewed Shark's Fin Soup with Morel

黑 松 露 龍 蝦

Steamed Lobster with Truffle Sauce

花 膠 扣 原 隻 鮑

Braised Fish Maw and Whole Abalone in Brown Sauce

和 牛 臉 頰 肉

Stewed Beef with Chef Special Sauce

魚 米 之 香

Fish and Crispy Rice with Seafood Stew

蟹 肉 桂 花 炒 米 粉

Fried Rice Vermicelli with Crabmeat

原 只 木 瓜 雪 蛤

Sweet Hasma Soup in Papaya Cup

四 季 鮮 時 果

Seasonal Fruits

每位/NT\$3000 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