

To :
TEL :
Fax :



FROM : 圓苑餐廳
FAX: 2885-5221
TEL: 2886-1818 ext.1241-2

2024 年圓苑餐廳-桌席菜單

圓苑迎賓八珍鑽

花雕醉雞、蘇式燻魚、冰梅蕃茄、油封蘑菇
四喜烤麩、黃瓜蜇絲、秘滷牛腱、拌白菜心

龍蝦九孔鮑野蔬沙拉

壇罐頂湯八寶翅(位上)

香蔥明蝦粉絲煲

經典東坡醬手肘

圓苑鴛鴦雙味拼

(芋泥鴨、海鮮捲)

白果花膠燒美參

花蓮剝椒蒸斑魚

橫行四海霸王鍋

甜蜜蜜紅豆鬆糕

寶島季節鮮果盤

每桌 NT\$28800+10%

(每桌 10 人)

賓客自備酒於餐廳使用，將酌收服務費：葡萄酒每瓶/NT\$700 烈酒每瓶/NT\$1000 / 以上價格均需另加 10% 服務費
台北市中山北路四段 1 號

圓苑迎賓八品集

川味口水雞、蔥燻香魚、冰梅涼瓜、黃金杏鮑菇
香根腐竹、酒釀油爆蝦、桂花香芋、椒燒香茄

龍蝦冷鰻油醋野蔬

金華芽白花膠盅(位上)

百合彩蔬明蝦球

爐烤照燒羊肩排

荷葉紅蟳珍珠米

蠔皇烏參鮑魚蔬

松露響油龍虎斑

羊肚野菌雞燉翅

桂花冰糖蜜蓮藕

寶島季節鮮果盤

每桌 NT\$32800+10%

(每桌 10 人)

圓苑迎賓八品集

香蔥油雞、無錫脆鱈、百香南瓜、蟲草川耳
風味醬蘿蔔、老滷牛三寶、冬菇素鵝、冰梅山藥

雪蟹鮮貝胡麻野蔬

牛肝野菌燉金翅(位上)

蒜香迷迭蒸龍蝦

黑椒香煎牛小排

翡翠芙蓉蒸肥蟹

花菇婆參扣鮑魚

蔥油玉露麒麟斑

松茸旗蓼燉全雞

手作圓籠棗泥包

寶島季節鮮果盤

每桌 NT\$36800+10%

(每桌 10 人)

訂位電話：(02) 2886-1818 分機 1241、1242 圓苑餐廳