

烤鴨大賞

2.0



全鴨三吃

NT\$1,980+10%

半鴨二吃

NT\$990+10%

增加一吃 加價NT\$200+10%



每日限量 售完為止

第一吃

片皮鴨

Sliced Roasted Duck with Mandarin Pancakes

第二吃

鳳梨炒鴨柳

Sauteed Sliced Duck with Pineapple

西芹炒鴨柳

Sauteed Sliced Duck with Celery

宮保嫩鴨柳

Sauteed Sliced Duck with Chili and Peanuts

鴨鬆窩窩頭

Wor-Fried Minced Duck with Steamed Corn Bread

南瓜鴨絲粥

Roasted Duck Porridge with Pumpkin

芋香鴨絲粥

Roasted Duck Porridge with Taro

瑤柱鴨絲粥

Roasted Duck Porridge with Scallop

粥品功夫熬煮
需三日前預訂

第三吃

一品乾鍋鴨

Chinese Giddle Cooked Duck

塔香炒鴨架

Saute Duck Chops with Basil

彩椒爆鴨架

Saute Duck Chops with Bell Peppers

避風塘鴨架

Saute Duck Chops with Typhoon Shelter Style

冬瓜薏仁鴨架湯

Winter Gourd Soup with Duck Rack and Barley

津白蛤蜊鴨架湯

Clam Soup with Duck Rack and Chinese Cabbage



烤鴨餐

6人菜量

每桌\$3,880+10%

港式片皮鴨二吃〈半隻〉

蒜香寬粉蝦〈例〉

花雕雞球煲〈中〉

芹香炒中卷〈中〉

石酥蒸鱈魚〈1份〉

南瓜燴玉帶〈中〉

烏魚子炒飯〈中〉

招牌鴨架湯

港式靚美點

四季鮮果盤

茶資每人
\$30

【服務費
10% 另計】





烤鴨餐

每桌\$6980+10%

10人菜量

京蔥片皮鴨〈全隻〉

龍井茶香蝦

陶板鮮中卷

醋溜石斑魚

瑤柱鴨肉粥

南瓜燴玉帶

招牌鴨架湯

靚點映雙輝

芋香西米露

蓬萊鮮果盤

茶資每人
\$30

【服務費
10%
另計】

燒臘類

雲耳拌蜆頭

Jellyfish and Wood Ear Mushroom Salad

\$160

玫瑰油雞

Aromatic Soy Poached

\$270

掛爐烤鴨

Crispy Roasted Duck

\$280

蜜汁叉燒

產地：台灣

Barbecued Pork in Honey

\$260

燒味拼盤

Cantonese Platter

例 \$430 中 \$600

花雕醉雞捲

Steamed Drunken Chicken Roll in Chinese wine

例 \$280 中 \$400

京蔥片皮鴨

A Plate of Rolled Duck Pancakes Hoisin Sauce Cucumber Batons

\$80/單人份

五香滷牛腩

產地：澳洲

Braised Beef Shank

例 \$280 中 \$400





法式蒜香牛柳粒 產地：紐澳

Stir-fried Marbled Beef with Garlic Slice and Lettuce

例 \$450 中 \$650

紅酒醬燒牛柳粒 產地：紐澳

Stir-fried Marbled Beef with wine sauce

例 \$450 中 \$650

芥蘭嫩牛肉 產地：紐澳

Stir-fried Beef Fillet with Cabbage

例 \$280 中 \$420

牛肉粉絲煲 產地：紐澳

Satay Beef with Vermicelli Noodles

例 \$280 中 \$420

紅酒醬燒羊丁排

Stir-fried Sheep T-bone with wine sauce

例 \$360 中 \$540

孜然蒜香羊丁排

Deep-fried Sheep T-bone with Garlic Slice and Cumin Powder

例 \$350 中 \$525

XO醬爆松阪 產地：台灣

Sauteed Matsusaka Pork with XO Sauce

例 \$280 中 \$420

孜然椒鹽骨 產地：台灣

Sauteed Spare Ribs with Cumin Powder

例 \$280 中 \$420

君度橙花骨 產地：台灣

Deep-fry Spare Ribs with Orange Sauce and Cointreau

例 \$280 中 \$420

糖醋咕咾肉 產地：台灣

Sweet and Sour Pork

例 \$260 中 \$390

鮮菌宮保嫩雞球

Kung Pao Chicken Balls with Fresh Mushroom

例 \$260 中 \$390

花雕野菇雞球煲

Chicken Balls and Fresh Mushroom with Chinese wine

例 \$260 中 \$390



香芒富貴蝦球

Shrimp Ball with Mango

例\$380 中\$540

干邑梅汁香醋蝦球

Fried Shrimp Balls with Perilla Plum Sauce

例\$380 中\$570

杏菇腰果炒蝦球

Fried Shrimp Balls with Cashew Nuts

例\$360 中\$540

XO醬鮮菌炒蝦球

Fried Shrimp Balls with Fresh Mushroom and Xo Sauce

例\$360 中\$540

干邑梅汁香醋魚球

Fried Fish Balls with Perilla Plum Sauce

例\$280 中\$420

XO醬爆炒鮮魚球

Fried Fish Balls and Vegetables with Xo Sauce

例\$260 中\$390

海鮮豆腐煲

Braised Bean Curd with Seafood

例\$320 中\$480

香茄魚腩煲

Braised Eggplant with Fish

例\$300 中\$450

蟹黃豆腐煲

Braised Bean Curd with Crab Roe in Casseroie

例\$260 中\$390

鹹魚雞粒豆腐煲

Braised Bean Curd with Salted fish

例\$240 中\$360





蒜茸蒸草蝦

Steamed Shrimps in Garlic Sauce

例 \$380 中 \$570

剁椒蒸草蝦

Steamed Shrimps with Dry Garlic and Red Chili

例 \$380 中 \$570

草蝦粉絲煲

Shrimps and Cellophane Noodles Casserole

例 \$390 中 \$585

美極生抽蝦

Fried Shrimp and Vegetable with Maggi Sauce

例 \$390 中 \$585

石斑魚兩吃

一吃：蒸樹子 / 二吃：湯 (西瓜綿/味噌)

\$1100/隻

清蒸石斑魚

清蒸、日式、樹子

Steamed Grouper with Cordia Dichotoma and Soy Sauce

\$950/隻

鱸魚兩吃

一吃：蒸樹子 / 二吃：湯 (西瓜綿/味噌)

\$700/隻

清蒸鱸魚

清蒸、日式、樹子

\$550/隻

糖醋鱈魚

Sweet and Cold Fish Balls

\$500/份

豆酥鱈魚

Steamed Codfish with Dried Bean Sauce

\$480/份



飯麵類



極汁牛肉鬆炒飯 產地：紐澳
Fried Rice with Beef and Maggi Sauce

例 \$240 中 \$360

青醬海鮮炒飯
Fried Rice with Seafood and Green Sauce

例 \$240 中 \$360

海鮮廣炒麵 產地：台灣
Cantonese Fried Noodles with Seafood

例 \$240 中 \$360

干炒鮮菌河粉 產地：台灣、紐澳 豬肉、牛肉、海鮮
Dry-fried Rice Noodle with Mushroom

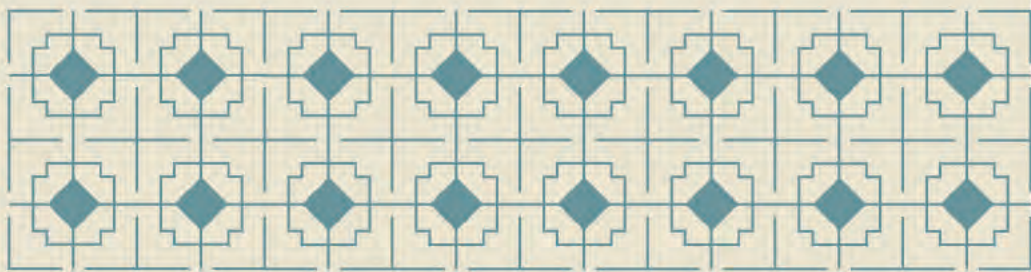
例 \$240 中 \$360

鹹魚雞粒炒飯
Fried Rice with Salted Salmon and Chicken

例 \$220 中 \$330

叉燒廣炒飯 產地：台灣
Fried Rice with Egg and Barbecued Pork

例 \$220 中 \$330



牛蒡鮮雞湯

Chicken Soup with Burdock

例 \$280 中 \$420

山藥蓮子排骨湯

Ribs Soup with Chinese Yam and Lotus Seeds

例 \$280 中 \$420

剝皮辣椒牛肉湯

Beef Soup with Peeled Chili Pepper

例 \$260 中 \$390

銀耳南瓜海鮮羹

Pumpkin Seafood Soup with White Fungus

例 \$240 中 \$360

杏菜銀魚海鮮羹

Ganges Amaranth Seafood Soup with Whitebait

例 \$240 中 \$360



季節時蔬

山藥炒蘆筍

Stir-fried Chinese Yam with Asparagus

例 \$260 中 \$390

蠔油嫩芥蘭

Chinese Broccoli with Oyster Sauce

例 \$240 中 \$360

樹子炒山蘇

Stir-Fried Bird-nest Fern with Cordia Dichotoma

例 \$240 中 \$360

雲耳炒荷蘭豆

Fried Snow Pea with Black Fungus, Sweet Pepper

例 \$230 中 \$345

清炒嫩芥蘭

Sauteed Chinese Broccoli

例 \$220 中 \$330

瑤柱青花菜

Stir-fried Broccoli with Dried Scallop

例 \$220 中 \$330

金銀蛋時蔬

Vegetable and Eggs with Stock

例 \$220 中 \$330

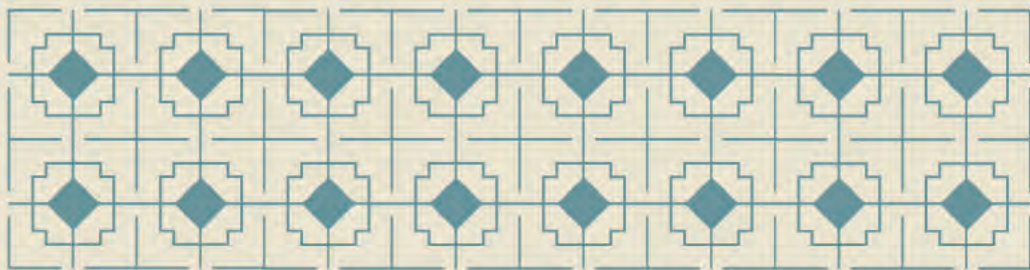
白灼野時蔬

Boiled Vegetable with Bonito Flake

例 \$210 中 \$315



精選料理



重慶風味烤魚

Grilled Fish with Chongqing Flavor

\$600/隻

鮮果片皮雞

Slice Chicken with Seasonal Fruit and Salad

\$390/半隻 \$750/全隻

當紅炸子雞

Fried Chicken with Chinese Flavor

\$360/半隻 \$650/全隻

柱侯牛腩煲

Braised Beef and Radish with Thick Sauce

例\$360 中\$540

梅干菜扣肉

Braised Pork Belly with Pickled Vegetables

\$300/份



招牌點心

茶資每人
\$30

【服務費
10%
另計】


鮮竹牛肉球 產地：紐澳 \$90
Steamed Beef Meat Ball

鮮肉珍珠丸 產地：台灣 \$90
Steamed Meat Ball with Sticky Rice

蜜汁蒸鳳爪 \$90
Steamed Chicken Claws with Honey Sauce

豉汁蒸排骨 產地：台灣 \$90
Pork Ribs with Black Bean Sauce

蛋黃千層糕 \$90
Salted Egg Yolk Layered Cake

 蠔皇叉燒包 產地：台灣 \$90
Oyster Sauce Pork Buns

南瓜素菜餃 \$90
Pumpkin Dumpling (Vegetarian)

荷葉珍珠雞 \$90
Sticky Rice & Meat in Lotus Leaf

特色流沙包 \$90
Golden Custard Bun

熔岩黑金包 \$100
Taro Paste Bun

XO醬蒸牛肚 產地：紐澳 \$100
Steamed Trip with XO Sauce

太子蒸燒賣 產地：台灣 \$100
Steamed Siu-mai Dumplings with Crab Roe

 紅油炒手 產地：台灣 \$100
Meat Dumpling in Chili Oil Sauce



鮮蝦鳳眼餃

Fresh Shrimps Dumpling

\$110



鮮蝦餃

Shrimps Dumpling

\$110

黑松露蒸餃

產地：台灣

Steamed Wild Mushroom and Black Truffle Dumplings

\$110

金魚餃

Steamed Goldfish Shaped Dumplings

\$120



上海小籠湯包

產地：台灣

Pork Buns Steamed in Bamboo Steamer, Shanghai Flavor

\$140

絲瓜蝦仁湯包

Loofas and Shrimp Buns in Bamboo Steamer

\$180

脆皮馬蹄條

Golden Chestnut Sticks

\$80

安蝦鹹水餃

產地：台灣

Deep-fried Meat & Shrimp Dumplings

\$90

蜂巢芋頭角

Deep-Fried Taro Dumplings

\$90



金屋藏嬌

Deep-fried Sticky Rice Ball with Egg Custard

\$90

蘿蔔絲酥餅

Radish Pastry

\$90

豆沙芝麻球

Deep-fried Sesame Ball with Red Bean Paste

\$90

伍仁金葫蘆

Deep-fried Crispy Cake with Bean Paste and Nuts

\$90

金筍咖哩餃

產地：台灣

Deep-fried Sticky Rice Ball with Meat and Curry Sauce

\$90

招牌點心

茶資每人

\$30

【服務費

10%

另計】

招牌點心

-  **特色春捲** \$100
 Deep-Fry Spring Rolls
- 鮮蝦炸粉粿** 產地：台灣 \$100
 Fried fresh Shrimp Dumplings
- 月亮蝦餅** \$100
 Moon Shrimps Cake
- 天鵝酥** \$100
 Jujube Crispy Cake
- 明太鮭魚捲** \$120
 Deep-fried Salmon with Mentaiko
-  **鮮蝦腐皮捲** \$120
 Deep-fried Shrimp Roll with Bean Curd Sheet
-  **起士炸蝦丸** \$120
 Deep-fried Shrimps Ball with Cheese Paste



陽粉

- 彩椒駝鳥肉腸粉** \$110
 Steamed Rice Noodle with Ostrich Meat and Sweet Pepper
- 京蔥牛肉腸粉** 產地：紐澳 \$110
 Steamed Rice Noodle with Beef and Green Onion
- 蟹肉絲瓜腸粉** \$100
 Steamed Rice Noodle with Crab Meat and Loofah
-  **韭黃鮮蝦腸粉** \$120
 Steamed Rice Noodle with Shrimps and Chive
- XO醬海鮮腸粉** \$120
 Steam Rice Noodle with Seafood and XO Sauce



茶資每人
\$30

【服務費
10% 另計】



港式蘿蔔糕

Pan-fried Radish Cake

\$90

香芋頭糕

Pan-fried Taro Cake

\$90

韭菜煎魚餅

Pan-fried fish Cutlet with Chivs

\$90

麻辣生煎包

產地：台灣

Pan-fried Spicy Meat Buns

\$90

XO醬炒蘿蔔糕

Fried Radish Cake with XO Sauce

\$110

葡國蛋塔

Portuguese Egg Tart

\$90

蜜汁叉燒酥

產地：台灣

Bake BBQ Pork Pastry

\$100

杏片蘋果酥

Apple Puff Pastry with Almond Sliced

\$90

海鮮烤白菜

Baked Cabbage Mixed with White Sauce

\$130

蜂蜜龜苓膏

Tortoise Jelly

\$65

桂花椰子糕

Osmanthus Coconut Cake

\$65

椰汁/芋頭 西米露

Coconut Milk / Taro with Sago

\$65

鮮奶酪

Milk Jelly

\$65

養身芝麻糊

Black Sesame Sweet Soup

\$100

養身核桃露

Walnut Dessert Soup

\$100

特色點心

茶資每人

\$30

【服務費

10%

另計】

菩提素食



菩提東坡肉

Stirred Vegetarian Meat with Vegetables

\$120/位

鼎湖佛跳牆

Steamed Assorted Vegetarian in Casserole

\$120/位

菌菇野菌素湯麵

Stirred Vegetarian Noodle Soup with Mushroom

\$180/例

乾炒三鮮河粉

Stirred Rice Noodle with Vegetarian Konnyaku Jelly

\$200/例

香椿素炒飯

Fried Rice with Chinese Toona (Vegetarian)

\$200/例



精緻蔬食套餐

維拉前菜集

錦繡海皇羹

琥珀炒雙鮮

北菇原隻鮑

菩提湘蓮粽

羅漢佛跳牆

四季鮮果盤

\$680/人



酒水類

茶資每人
\$30

【服務費
10%
另計】

雪碧

Sprite

\$50

可口可樂

Coca-Cola

\$50

香吉士粒粒橙

Orange Juice

\$70

香吉士蔓越梅

Cranberry Juice

\$70

香吉士綠茶

Green Tea

\$70

金牌啤酒

Gold Medal Taiwan Beer

\$100

海尼根

Heineken Beer

\$120

安格納紅酒

Palacio de Anglona

\$600

金門高粱

Kinmen Kaoliang

\$1000

馬諦斯12年

Matisse 12 Years Old Blended Malt Scotch Whiskey

\$1200

約翰走路黑牌

Johnnie Walker Black Label

\$1200

