

## 風味賞 (招牌推薦)

### 紅糟香豆腐

\$160

紅糟為本店自製，保證不含色素及防腐劑，品嚐紅糟的酒香及甘甜。



紅糟香豆腐

### 香椿豆腐

\$160

自產香椿，自製香椿醬，保證不含人工添加物，品嚐香椿與豆腐的絕妙組合。



酒釀羊肉

### 酒釀羊肉

\$260

品嚐酒釀的清甜及羊肉滑嫩的口感



紅燒牛腩

### 紅燒牛腩

\$350

### ※豆酥豬腳

\$900

製作費時，假日請先預訂

豆酥的焦香及豬腳的酥脆值得您細細品嚐



銀鱈明月

### ※銀鱈明月 (附生菜葉)

\$750

製作費時，假日請先預訂

本店師傅的功夫菜，以上等鱈魚、蝦仁泥及蛋白融合炒出更勝於螃蟹肉的滑嫩口感，相傳是慈禧太后最愛的菜餚之一。



香芋米粉鍋

### 櫻花蝦香芋米粉鍋 (小) \$480 (大) \$700

芋頭綿密Q彈的口感，櫻花蝦及鱸魚的鮮美，濃郁懷舊的好滋味。

### 香芋拔絲

\$200



香芋拔絲

## 主食類

### 手工麻油麵線

\$120



麻油麵線

### 螺絲卷 (6個 附煉乳)

\$100

### 白飯 (碗)

\$10



螺絲卷

# 麻辣香

## 麻辣臭豆腐

(2 塊) \$90 (4 塊) \$170



麻辣臭豆腐

## 炒臭豆腐

搭配絞肉、開陽大火快炒，臭豆腐香而不臭，風味獨特。

\$160



炒臭豆腐

## 山椒薄片

由新鮮生花椒、泡野山椒熬煮而成的湯汁，搭配五花薄片和綠豆芽，口味清香、微麻微辣。

\$300



山椒薄片

## 生花椒蒸魚

\$580

## 椒香溪魚溪蝦

\$200

利用川菜手法製作，花椒的香跟麻，隨著溪魚溪蝦，慢慢在味蕾中釋放，讓您越吃越順口。

## ※ 嗆鍋鮮魚

\$580

製作費時，假日請先預訂

使用正宗四川乾辣椒與多種調味料和泉水鱸魚乾鍋燻嗆製成，呈現出辣椒的香辣不油、酥脆可口，多餘的辣椒可以打包外帶，拿來配飯、拌麵都很適合。



嗆鍋鮮魚

## ※ 肥腸鴨血

\$200

製作費時，請耐心等候

## 七味蒜香小卷

\$260



肥腸鴨血

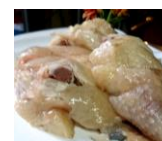
# 放山雞類

## 白斬放山雞

(半) \$480

## 蔥油放山雞

(半) \$550



白斬放山雞

# 養生膳

## 黃耆醉蝦

\$300

以當歸、黃耆、紅棗、枸杞、參鬚等藥材與新鮮大蝦清蒸後，湯鮮蝦甜、可益氣補血。



黃耆醉蝦

## 彎月英姿

\$850

精選前腿豬腳與黃耆、當歸、枸杞等多種中藥材精熬 5-6 個小時，肉質軟酥不油入口即化，可調理氣血、強筋壯骨。

## ※參耆強身雞湯

\$900

製作費時，假日請先預訂

黨參、參鬚、紅棗、枸杞、黃耆、麥門冬、五味子等藥材以雞腿肉為藥引清熬後，湯汁清香甘甜，可補血益氣、溫養身體機能。



彎月英姿

# 水中鮮

## ※炸岩石

\$280

製作費時，假日請先預訂

以蝦仁、花枝、魚片三種海鮮，裹上墨魚汁酥炸而成。



炸岩石

## 黃金軟殼蟹

\$280

## ※萬里蟹粉絲煲

\$280

製作費時，假日請先預訂

## ※豆酥鱈魚

\$450

製作費時，假日請先預訂

## 清蒸鮮魚

\$480

## 泰式檸檬魚

\$550

## 泰式檸檬蝦

\$300

## 白灼鮮蝦

\$250



黃金軟殼蟹



泰式檸檬魚

## 肉類

橙汁/香椿子排 \$300

嗆酸帶甜的橙香和酥嫩排骨的結合



橙汁子排

酸白菜牛(羊)肉 \$280/\$260

酸白菜含有植物性乳酸，可幫助胃腸消化吸收。

淮山百合牛肉 \$280

山藥及新鮮百合佐以牛肉熱炒，可健脾潤肺

香炒肥腸 \$260

客家小炒 \$260

※脆皮豬腳 \$800

製作費時，假日請先預訂

## 蔬食類

滷桂竹筍 \$200



滷桂竹筍

櫻花蝦炒高麗菜 \$160

皮蛋地瓜葉 \$160



皮蛋地瓜葉

枸杞水蓮根 \$160

炒雙菇 \$160

宮保杏鮑菇  \$180



宮保杏鮑菇

鹹蛋苦瓜 \$200

當季時蔬 時價

## 豆腐類

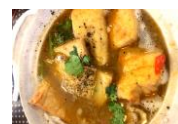
巧意豆腐捲 (3 捲) \$150

流金炸豆腐 \$120

團圓豆腐羹 \$160

※孜然臭豆腐 \$160

製作費時，假日請先預訂



孜然臭豆腐

## 夏季限定

雙蛋綠竹 限量供應 \$280

沙拉涼筍 限量供應 \$220

冰梅苦瓜 限量供應 \$150

炸冰淇淋 (6 個) \$150



雙蛋綠竹



冰梅苦瓜



炸冰淇淋

## 湯類

淮山蕃茄排骨湯 (小) \$280 (大) \$450

半天筍排骨湯 (小) \$280 (大) \$450

蛤蜊排骨湯 (小) \$280 (大) \$450

黑蒜頭雞湯 (小) \$400 (大) \$580

鳳梨苦瓜雞湯 (小) \$400 (大) \$580

※酸菜白肉錦繡鍋 \$580

製作費時，假日請先預訂

# 風味合菜

每桌 2000 元

(建議人數 5 位)

白斬放山雞

🌶️ 山椒薄片【或客家小炒】

清蒸鮮魚

泰式檸檬蝦

時蔬

滷桂竹筍

🌶️ 麻辣臭豆腐

冬瓜蛤蜊排骨湯

贈 白飯 水果



# 風味合菜

每桌 3000 元

(建議人數 8 位)

白斬放山雞

橙汁子排

圓籠蒸鮮蝦

清蒸鮮魚

香炒肥腸

四季時蔬

滷桂竹筍

 麻辣臭豆腐

淮山蕃茄排骨湯

贈 白飯 水果

