

## 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。



香椿豆腐

### 酒釀羊肉

\$260

品嚐酒釀的清甜及羊肉滑嫩的口感



酒釀羊肉

### 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)

\$780

製作費時，假日請先預訂

本店師傅的功夫菜，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。

### 櫻花蝦香芋米粉鍋 (小) \$480 (大) \$700

芋頭綿密Q彈的口感，山泉水鱸魚的鮮美，濃郁懷舊的好滋味。



香芋拔絲

### 香芋拔絲

\$200

## 放山雞類

### 白斬放山雞

(半) \$480

### 蔥油放山雞

(半) \$550



白斬放山雞

# 麻辣香

麻辣臭豆腐 🌶️ (非基改豆腐)

(2 塊) \$90 (4 塊) \$170



麻辣臭豆腐

炒臭豆腐 🌶️ (非基改豆腐) \$160

搭配絞肉、開陽大火快炒，臭豆腐香而不臭，風味獨特。



炒臭豆腐

山椒薄片 🌶️ \$300

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。



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。



椒香溪魚蝦

※ 滷鍋鮮魚 🌶️ 🌶️ \$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鱸魚乾鍋燻滷製成，呈現出辣椒的香辣不油、酥脆可口，多餘的辣椒可以帶回家，拿來配飯、拌麵都很適合。



滷鍋鮮魚

※ 肥腸鴨血 🌶️ \$200

製作費時，請耐心等候

七味蒜香小卷 🌶️ \$260

# 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

# 養生膳

## 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。



彎月英姿

## ※參耆強身雞湯

\$880

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。

# 水中鮮

## 炸岩石

\$280

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，請耐心等候



黃金軟殼蟹

## 清蒸鮮魚

\$480

## ※豆酥鱈魚

\$450

製作費時，請耐心等候

## 泰式檸檬魚

\$550

## 泰式檸檬蝦

\$300

## 白灼鮮蝦

\$250

## 茶香酥蝦

\$280



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

香炒酥腸 \$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

櫻蝦炒高麗菜 \$160

皮蛋地瓜葉 \$160

枸杞水蓮根 \$160

炒雙菇 \$160

宮保杏鮑菇  \$180

當季時蔬 時價



滷桂竹筍

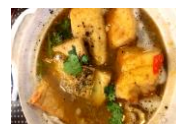


宮保杏鮑菇

## 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

## 湯類

蕃茄蛤蜊排骨湯 (小)	\$280	(大)	\$450
蛤蜊排骨湯 (小)	\$280	(大)	\$450
黑蒜頭雞湯 (小)	\$400	(大)	\$580
老菜脯雞湯 (小)	\$400	(大)	\$580
香菇蛤蜊雞湯 (小)	\$400	(大)	\$580
※酸菜白肉錦繡鍋	\$620		

製作費時，假日請先預訂

※鮭魚頭砂鍋	\$880
--------	-------

製作費時，假日請先預訂



蕃茄蛤蜊排骨湯



黑蒜雞湯

# 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

白灼鮮蝦

時蔬

滷桂竹筍

🌶️ 麻辣臭豆腐

香菇排骨湯

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

茶香酥蝦

清蒸鮮魚

香炒酥腸

四季時蔬

滷桂竹筍

 麻辣臭豆腐

蕃茄蛤蜊排骨湯

贈 白飯 水果



112

每桌 5000 元 (10 位)

正 斬為山 雞拼盤

蜜汁豬肝排

雙焗鮮魷

麻油什錦鴨

避風塘西天蟹

雙椒蒸鮮魚

清心大糕拼螺絲卷

碧綠時蔬

櫻花蝦香芋大粉鉗

美 點

大 具

贈 麻辣身豆腐

大 專 家 母 觀 餐 廳

極緻粵席 小吃凝香

TEL : (02)2662-5328 FAX : (02)2664-8226

地址 : 新北市深坑區阿柔具阿柔洋 25-1 號

本館備有停車場



112 \* 每桌 6000 元 (10 位)

粵魯大拼盤(時新放山雞拼盤)

脆皮豬蹄

麻油什錦鴨

避風塘酥蟹

椒鹽豉絲

荷葉浸海魚

墨魚香腸夾糕拼螺絲卷

碧綠時蔬

酸菜筍繡片皮雞

美點

大貝盤

贈 麻辣臭豆腐

大專食品觀光餐廳

極緻粵席 小吃凝香

TEL : (02)2662-5328 FAX : (02)2664-8226

地址 : 新北市深坑區阿柔里阿柔洋 25-1 號

本園備有停車場

112 每桌 7000 元 (10 位)

龍蝦沙拉刺身拼盤

粵式大拼盤(時鮮雞拼盤)

鮑魚扒時蔬

脆皮豬蹄

椒鹽豉絲

香酥深海魚

金沙蟹肉焗餅螺絲卷

碧綠翠時蔬

清燉洋梨全雞

精緻美點

大貝殼

贈 麻辣身豆腐

大專食品觀餐廳

極緻粵席 小吃凝香

TEL : (02)2662-5328 FAX : (02)2664-8226

地址 : 新北市深坑區阿柔里阿柔洋 25-1 號

本區備有停車場

112 每桌 8000 元 (10 位)

龍蝦刺身銷鱸蟹

馬蹄魚翅蟹

香酥豬蹄非佐油淋醬

蟹焗大蝦

XO 醬蒸扇貝

椒鹽深海魚

蒜鮑大焗拼盤

丁貝百益翠時蔬

鮮蝦銷鱸海鮮拼盤

精緻美點

大貝蟹

贈 麻辣臭豆腐

大專級景觀餐廳

極緻宴席 小吃凝香

TEL : (02)2662-5328 FAX : (02)2664-8226

地址 : 新北市深坑區阿柔洋 25-1 號

本園備有停車場