

風味賞 (招牌推薦)

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

\$350



紅燒牛腩

※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 (附生菜葉)

\$780

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。



銀鱈明月

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。



香芋米粉鍋

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

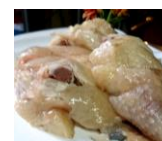
放山雞類

白斬放山雞

(半) \$480

蔥油放山雞

(半) \$550



白斬放山雞

養生膳

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

\$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。

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

沙拉魚卵

\$260

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



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
薑絲龍腸		\$220
炸冰淇淋 (6 個)		\$150



雙蛋綠竹



冰梅苦瓜



炸冰淇淋

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
鳳梨苦瓜雞湯	(小) \$400 (大) \$580
※酸菜白肉錦繡鍋	\$620

製作費時，假日請先預訂

風味合菜

每桌 2000 元

(建議人數 3-5 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 6-8 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

鳳梨苦瓜雞湯

贈 白飯 水果

