



山海拾味·日月慢嚐

拾一味山海風華，品味南投季節與風土——

—紅玉飄香·炙燒饗宴—

火焰紅玉雞珍饈 每桌NT\$16,800+10%

以南投日月潭特產「台茶18號紅玉紅茶」精心飼養的鮮嫩雞隻，搭配主廚炙燒火焰秀獻上一場融合視覺震撼、嗅覺誘惑、味覺驚艷的極致體驗。

※適合8-10位賓客

明潭錦繡五福碟

Fleur de Chine Assorted Appetizer Platter

(梅汁小洋梨/紹興酒醉鮑魚/埔里松露菇/泰式蔬果拌海鮮/蜜蘿蔔)

Plum-Pickled Pears / Shaoxing Wine-Marinated Abalone / Puli Truffle Mushrooms / Thai-style Assorted Vegetables with Seafood / Honey Pickled Radish

黑鑽麥門冬燉子排

Double-boiled Pork Ribs with Black Diamond Ophiopogon

頭抽炒海大蝦

Stir-fried King Prawns with Premium Soy Sauce

火焰紅玉雞

Flambé Ruby Chicken

極汁牛小排

Braised Short Ribs with Special Sauce

梅菜皇蒸老虎斑

Steamed Tiger Grouper with Preserved Vegetables

四季六和蔬

Assorted Seasonal Vegetables

海鮮胡椒燒伊麵

Braised E-fu Noodles with Seafood and Pepper

主廚精選甜點

Dessert

蓬萊合時水果盤

Fruits

※注意事項：1. 為確保餐點品質與備料安排，敬請提前七日預訂(不含假日)。2. 起訂方案：桌菜需預訂兩桌(含)以上。



山海拾味·日月慢嚐

拾一味山海風華，品味南投季節與風土——

— 山湖珍品 · 一席尊榮 —

總統魚風土料理 每桌NT\$16,800+10%

嚴選日月潭特有魚種「曲腰魚」，同時為先總統蔣公所鍾愛，魚肉細緻鮮嫩、油脂分布勻稱，主廚以中式功夫巧妙演繹湖中美味，每一道皆是對自然的禮讚。

※適合8-10位賓客

明潭錦繡五福碟

Fleur de Chine Assorted Appetizer Platter

(梅汁小洋梨/紹興酒醉鮑魚/埔里松露菇/泰式蔬果拌海鮮/蜜蘿蔔)

Plum-Pickled Baby Pears / Shaoxing Wine-Marinated Abalone / Puli Truffle Mushrooms / Thai-Style Seafood with Vegetables / Honey-Pickled Radish

鮮人蔘燉排骨

Double-Boiled Pork Ribs with Ginseng

頭抽炒海大蝦

Stir-Fried King Prawns with Premium Soy Sauce

刺蔥鹽風沙脆皮雞

Crispy Chicken with Taiwanese "Cì Cōng" Aromatic Salt

黑胡椒豬小排

Braised Pork Ribs with Black Pepper Sauce

梅菜皇蒸總統魚

Steamed Topmouth Culter with Premium Preserved Vegetables

四季六和蔬炒干貝

Assorted Seasonal Vegetables

松板豬古法撈飯

Bamboo Tube Rice with Premium Pork Neck

主廚精選甜點

Dessert

蓬萊合時水果盤

Fruits

※注意事項：1. 為確保餐點品質與備料安排，敬請提前七日預訂(不含假日)。2. 起訂方案：桌菜需預訂兩桌(含)以上。