

東方龍 帶您發現 一桌功夫好菜  
古味今品料理 Orient Dragon

# 招牌脆皮燒鵝

黯然銷魂 神級美味

一吃

## 招牌脆皮燒鵝

完全是傳統片皮烤鴨的終極升級版！

一吃：薄脆的燒鵝片皮、品嚐酥脆口感，入口脂香肉滑多汁  
二吃：荷葉餅包覆著燒鵝、多汁的鵝肉，爽口清香不油膩。

二吃

## 骨膠原翅湯

鵝粥  鵝湯 (2選一)

古味今品、食材原味、菜如其名的

骨膠原翅湯：顏色乳白澄黃似金、質地稠而不膩

以老母雞、雞爪、赤肉、蘿蔓鵝熬燉12小時、達到骨膠原全部釋出、湯汁、純濃精華、天然膠質

三吃

## 鵝蔥油高纖蔬菜

健康料理用油、動物界的橄欖油

保存台灣古早風味作法、將紅蔥封存於鵝油中  
封存了所有的鮮甜香氣

不飽和脂肪酸含量高

熔點低清香撲鼻的鵝油、風味細緻清爽

堅持給你最美味的料理

當餐現烤 | 需提前預訂

NT\$ 4200 元+10%

含 手工荷葉餅15片、蔥段、特製甜麵醬

蔥段 續份+\$20/份 | 手工荷葉餅 1片+\$20/片





需提前預訂

當餐現烤

## 招牌脆皮燒鵝

堅持給你最美味的料理

4~5人美味享用 **NT\$ 4800元**

溫野菜風味沙拉

招牌脆皮燒鵝

骨膠原翅湯鵝粥

秘製燒鵝酸菜湯

三杯Q彈豬腳

鵝蔥油高纖蔬菜

桃膠桂圓銀耳露



東方龍 古味今品料理  
☎ **04-22523366**

◎ 台中市南屯區公益路二段271號  
🌐 [dragon.swmall.com.tw](http://dragon.swmall.com.tw)



外帶自取



米其林指南 必比登推介  
Taichung 2020 Bib Gourmand



必嚐菜色



大紅燈籠高高掛



古早味白菜煲



湖南剝椒魚



三杯Q彈豬腳



古早味醬筍蒸午仔魚



東港櫻花蝦炒飯



老乾媽辣子雞丁



梅干滷肉窩窩頭



小農葉菜蝦鬆



剝椒臭豆腐



# 米其林指南

## 推薦菜色

大紅燈籠高高掛)

Iberico Pork kebab

\$880

老乾媽辣子雞丁)

Hot and Spicy Chicken

\$380

麻辣水煮肥牛肉)

Boiled beef in chili soup

\$580

宮保牛肉)

Kung Pao Beef

\$320

蔥爆牛肉

Quick-fried Beef with Scallions

\$320

蜜汁京都排骨

Braised Honey Pork Ribs

\$395

迷迭香椒鹽排骨

Pepper Salt Spareribs with Rosemary

\$395

古早味白菜煲

Stewed Chinese Cabbage Casserole

\$380

三杯Q彈豬腳

Three-cup Pork Hock

\$380

酒味肥腸

Stewed Pig's Intestines

\$280

梅干酒肉窩窩頭

(附窩窩頭6個)

\$380

香根干絲

Bean Curd Strips with Parsley

\$220

苦瓜炒鹹蛋

Bitter Gourd Fried Salted Egg

\$280

綠竹筍沙拉(夏季)

Bamboo Shoot Salad

\$280

小農葉菜蝦鬆

\$395

蟹黃海鮮豆腐

Crab seafood tofu.

\$320

剁椒臭豆腐)

\$138

糖醋魚片

Sweet & Sour Fish Fillet

\$280

五柳枝紅燒魚片

\$320

古早味醬筍午仔魚

\$880

湖南剁椒山泉斑)

\$1200



# 湯品火鍋 Soup スープ

## 薑絲蛤蜊湯

Clam Soup with Shredded Ginger

小/\$320 中/\$480 大/\$680

## 米粉芋頭湯

Squid Soup with Rice Vermicelli

小/\$320 中/\$580 大/\$880

## 番茄海鮮湯

Seafood Soup with Tomato

小/\$480 中/\$680 大/\$880

## 蛤蜊鮮雞湯

Chicken soup with Clam

小/\$480 中/\$680 大/\$880

## 香菇瓜仔雞湯

Pickles & Shiitake Mushrooms

Chicken Soup

小/\$480 中/\$680 大/\$880

## 養生黑蒜頭雞湯

Macro-biotic Chicken Soup with Black Garlic

小/\$498 中/\$698 大/\$980

## 魷魚螺肉蒜

Squid & Conch Soup with Garlic

\$1280

## 沙鍋魚頭

\$1380

## 野生石老魚頭味噌湯

\$1800

我來自東方一條游龍  
村落繁盛戲鳳的鱗光  
治國不帶黃袍紫金殿  
修道在烹鮮的廚房  
正珍海味燉一則煮話  
紅椒燈籠酥肺羊新娘  
神農酒香熟醃碎妃鵝  
女媧蘆筍涼拌蒼明蝦  
櫻花叢中蝦炒雲為飯  
與爾細品三味火候  
驚異紋身詩典畫眉  
同席同來同歡同醉  
人生起滅一場赴宴



東方龍

# 飯、麵、蔬菜料理 *Staple Food*

主食

台式炒米粉

Stir-fried Rice Noodles

**\$180**

東港櫻花蝦炒飯

Fried Noodles with Sakura Shrimp

**\$240**

烏魚子炒飯

Fried Rice with Roe

**\$300**

銀絲卷 (蒸/炸)

Silk-thread roll

**\$120** / 2個

白飯

Rice

**\$30** / 位

地瓜葉

Stir-fried Sweet

**\$180**

空心菜

Stir-fried water spinach

**\$180**

高麗菜

Stir-fried cabbage

**\$180**

竹筍肉絲

Shredded Pork with Bamboo Shoot

**\$220**

雲耳青花椰

Broccoli with Jew's Ear

**\$260**

松露黑美人菇

**\$280**

