

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



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



剝椒臭豆腐



小農葉菜蝦鬆

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

