

主廚推薦骨膠原雞湯

滿滿滿的 天然骨膠原精華

以老母雞、大骨、上等赤肉...等 經過八小時長時間熬煮 顏色乳白 質地稠而不膩 達到骨膠原全部釋出 充滿膠原蛋白 大人小孩全家吃 美味又營養

每份(湯)約1~2人享用380元起

均附:白飯、水煮麵 任選一



骨膠原雞湯 \$380



骨膠原菇菇雞湯 \$480



骨膠原鮮筍雞湯 \$580



骨膠原鮑魚雞湯 \$680



骨膠原金勾翅雞湯 \$980



骨膠原鮑翅雞湯 \$1280





龍蝦鍋 鮮甜肥美

水姑娘美稱的野生澳洲龍蝦

產於澳洲西部海域 蝦肉飽滿鮮甜 彈嫩細緻 搭配蔬菜昆布高湯 嚐起來十分鮮甜... 水姑娘隻隻肥美壯碩

數量有限 僅限外帶

★歡迎提前預訂★





六道經典佳餚 5-6人份 NT\$ 6800 元

- 1. 澳洲水姑娘龍蝦鍋
- 2. 花膠傳香白菜煲
- 3. 東方花雕鮮醉蝦
- 4. 三杯Q彈豬腳
- 5. 醬筍鮮味山泉斑
- 6. 東港櫻花蝦米糕





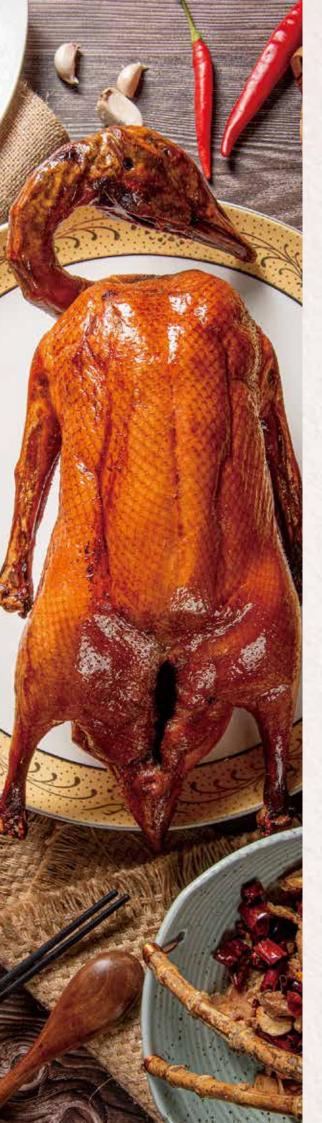












當餐現烤 需提前預訂

招牌脆皮燒鴉黯然銷魂神級美味

外帶 TAKE AWAY

NT\$4200 =

烧鹅四吃

一吃:片皮燒鵝捲荷葉餅

二吃:大紅燈籠鵝骨架

三吃:黃金香蔥鵝絲粥

四吃:客家酸菜燒鵝湯

附 手工荷葉餅 蔥段、特製甜麵醬

> 蔥段續份 +\$20/份 手工荷葉餅 +\$20/片









2021米其林指南 必比登推介 Taichung 2021 Bib Gourmand





[菜色份量 依人數做調整]



[4-5人] 燒鵝合菜 NT\$ 5800元

[6-7人] 燒鵝合菜 NT\$ 6800元

[8-9人] 燒鵝合菜 NT\$ 7800元



黯然銷魂神級美味學招牌脆皮燒鴉

當餐現烤 需提前預訂

古味前菜 當季冷筍沙拉

台式五味魷魚 傳香麻油腰子 古早味白菜煲

燒鵝四吃 一吃:片皮燒鵝捲荷葉餅

二吃:大紅燈籠鵝骨架 三吃:黃金香蔥鵝絲粥 四吃:客家酸菜燒鵝湯

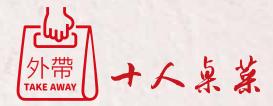
時令海鮮 東方花雕鮮醉蝦

季節鮮味魚料理

美味甜點 養生桃膠銀耳露

外帶美食 特別企劃



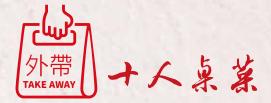


NT\$ 9800 元+10%/桌

古味今品前菜 傳香海鮮白菜煲 海鹽蒜香焗大蝦 醬筍鮮味山泉斑 蜜汁燒烤大肋排 大紅燈籠辣子雞 古早味蒸蘿蔔糕 法式醬焗烤扇貝 古早味菜脯雞湯 養生桃膠銀耳露







NT\$ 16800 元+10%/桌

澳洲水姑娘龍蝦沙拉 古味前菜

> 老饕美國牛小排 四神燉膠原鳳爪 傳香麻油腰子 酒家魷魚螺肉蒜

一吃:片皮燒鵝捲荷葉餅 燒鵝四吃

> 二吃:大紅燈籠鵝骨架 三吃:黃金香蔥鵝絲粥 四吃:客家酸菜燒鵝湯

時令海鮮 東方花雕醉大蝦

醬筍鮮味龍虎斑

三杯Q彈豬腳 私房菜

古早味蒸蘿蔔糕

養生桃膠銀耳露 甜 點









NT\$ 10800 元+10%/桌

夏季綠竹筍沙拉 古味前菜

> 家鄉私房膽肝 台式五味魷魚 傳香麻油腰子 古早味白菜煲

一吃:片皮燒鵝捲荷葉餅 燒鵝四吃

> 二吃:大紅燈籠鵝骨架 三吃:黃金香蔥鵝絲粥 四吃:客家酸菜燒鵝湯

時令海鮮 海鹽蒜香焗大蝦

醬筍鮮味龍虎斑

三杯Q彈豬腳 私房菜

古早味蒸蘿蔔糕

養生桃膠銀耳露 甜 點





外帶美食 特別企劃





NT\$ 13800 元+10%/桌

澳洲水姑娘龍蝦沙拉 古味前菜

> 台式五味魷魚 酸菜滷肥腸 傳香麻油腰子 古早味白菜煲

一吃:片皮燒鵝捲荷葉餅 燒鵝四吃

> 二吃:大紅燈籠鵝骨架 三吃:黃金香蔥鵝絲粥 四吃:客家酸菜燒鵝湯

時令海鮮 法式醬焗烤大蝦

鴛鴦鮮味龍虎斑

三杯O彈豬腳 私房菜

古早味蒸蘿蔔糕

養生桃膠銀耳露 甜 點



