



## 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



外帶美食 特別企劃



## 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 ★



東方龍  
古味今品料理  
Orient Dragon

## 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



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

外帶美食 特別企劃

當餐現烤 需提前預訂

# 招牌脆皮燒鵝

黯然銷魂 神級美味



NT\$ 4200 元



- 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

① 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

外帶美食 特別企劃



黯然銷魂 神級美味

# 招牌脆皮燒鵝

當餐現烤 需提前預訂

[ 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

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



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



## 十大桌菜

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





## 十人桌菜

NT\$ 16800 元+10%/桌



古味前菜 澳洲水姑娘龍蝦沙拉  
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

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 東方花雕醉大蝦  
醬筍鮮味龍虎斑

私房菜 三杯Q彈豬腳  
古早味蒸蘿蔔糕

甜點 養生桃膠銀耳露





## 十大桌菜

NT\$ 10800 元+10%/桌

- 古味前菜 夏季綠竹筍沙拉  
家鄉私房膽肝  
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 海鹽蒜香焗大蝦  
醬筍鮮味龍虎斑
- 私房菜 三杯Q彈豬腳  
古早味蒸蘿蔔糕
- 甜點 養生桃膠銀耳露





# 十人桌菜

NT\$ 13800 元+10%/桌



古味前菜 澳洲水姑娘龍蝦沙拉  
台式五味魷魚  
酸菜滷肥腸  
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 法式醬焗烤大蝦  
鴛鴦鮮味龍虎斑

私房菜 三杯Q彈豬腳  
古早味蒸蘿蔔糕

甜點 養生桃膠銀耳露

