

# 廣府家宴

CHEF RECOMMENDED MENU

シェフのおすすめメニュー

粵  
亮  
MOONLIGHT



紅燒鮑魚外婆肉 (6人份) NT\$3,480

Braised Pork Belly, Abalone with Dark Soy Sauce

アワビと豚肉の醤油煮込み (6人前)

以龍骨、蠔乾、帶骨金華火腿、老母雞等食材慢火煨煮鮑魚5小時之久，再取濃郁鮑汁與黑金醬燒汁煨滷黑毛豬五花肉，燉至肉質軟糯完美吸附濃醇醬汁，搭配彈牙六頭鮑魚，讓齒間匯聚鮮美海味與肉香。



玉露油浸筍殼魚 NT\$1,860

Oil Poached Marble Goby in Fish Oil Sauce

マーブルゴビーのネギオイル蒸し

老廣傳統的大菜，以享譽「天下絕味」美名的筍殼魚採低溫油浸方式烹煮，讓原始鮮甜滋味鎖在魚肉中，再搭配粵亮自製魚露讓鮮味完美綻放。





豉汁炒雙鑲餡 NT\$780  
(牛角椒鑲肉、羊肚菌蝦滑)

Wok Fried Horn Pepper Inlaid with Meat Paste, Morels with Shrimps Paste in Black Bean Sauce

二種の餡の豆豉炒め(シシトウの肉詰め、アミガサタケ入り海老すり身)

將手路菜牛角椒鑲肉與創新菜羊肚菌鑲蝦滑，結合古法手推豉汁醬大火快炒，讓餡料充分沾附醬汁的鹹香，並保留大火的鑊氣。

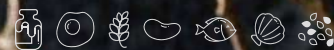


麻油雞水晶凍 NT\$460

Chicken with Chicken Broth Jelly in Sesame Oil

ごま油風味の鶏のゼリー寄せ

主廚創新菜餚，以著名美食麻油雞融入上海菜水晶肴肉凍中，晶瑩剔透的外觀，凍體為細緻的麻油雞湯汁與柔軟的雞肉交疊，其滋味鹹香交織，十分開胃。



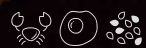
南港茶香玉簪蝦

NT\$760

Stir Fried Grass Shrimps and Asparagus with Tea Red Yeast Crispy Rice

海老とアスパラの南港茶炒め

老廣頂級富貴名菜，因只取用蘆筍頂端形狀猶如玉簪子優美而得名。將新鮮草蝦剝殼後留下鳳尾穿入蘆筍中，再用低油溫過油後加入南港百年包種茶葉、爽脆鍋粿翻炒，香氣別緻，口感豐富。



### 金球雪花賽螃蟹

NT\$420

Stir Fried Crab with Crab Roe Sauce, Egg White, Flying Fish Roe and Caviar

カニ肉の魚卵カニみそソース炒め

以京城宮廷御宴菜為題，文火炒上滑嫩新鮮蛋白、蘭嶼飛魚卵與粵亮招牌蟹黃醬，使其鮮美滋味互相融合，再搭配半熟蛋黃與高級魚子醬，堆疊口感味蕾，更豐富視覺饗宴。



### 燕液太史鳳凰羹 (每位) NT\$420

Double Boiled Chicken Thick Soup with Bird's Nest, Abalone Shredded, Fish Maw Shredded, Sea Cucumber Shredded and Cordyceps (Per Person)

ツバメの巢入り鳳凰とろみスープ(1人1杯)

效仿廣東傳統名饈太史蛇羹，上湯以老母雞、帶骨金華火腿、赤肉等食材精心熬煮8小時，搭配八珍之首的鮑魚與海參、花膠等頂級食材，手工切細絲加入湯中煮羹，其色澤清澈、味道鮮美而濃郁。



### 雲丹海鮮西多士 (每位) NT\$380

Baked Toast with Scallops, Crab Legs, Cuttlefish, Cream Cabbage, Cheese and Sea Urchin Sauce in Hong Kong Style

ウニソースと海鮮入りトースト (1人1つ)

靈感源自港式焗烤起司奶油白菜，將奶香濃郁海膽醬與鮮奶油、起司、奶油煮成焗醬，搭配生食級干貝、蟹腿肉、白菜焗煮，再裝入酥炸香脆的迷你吐司盒中撒上起司絲焗烤而成。





洛神玫瑰蘿蔔花 NT\$360

Pickled Radish with Roselle and Rose Sauce

大根のローゼルとバラソース漬け

延伸自傳統廣府家宴的開味小菜陳醋蘿蔔花，主廚將蘿蔔切刻為扇形花狀，再醃上粵亮自製玫瑰洛神花醬，翻玩涼菜，開胃爽口更綻放清甜花香。

蟹黃蟹肉灌湯包 (每位) NT\$280

Steamed Pork, Crab Meat Dumpling with Crab Roe Sauce (Per Person)

カニみそとカニ肉入り小籠包 (1人1つ)

江蘇盛名美食，其皮薄如紙，以製作「絕」、形態「美」、吃法「奇」出名，鮮美的手推蟹黃醬與豬絞肉餡交融，一口咬開皮餡，其鮮美湯汁與濃郁蟹黃醬在口中迴盪，令人回味無窮。



餐酒推薦 wine pairing

法國 羅亞爾河 皮耶爾·謝尼酒莊 VDF夏多內白葡萄酒

單杯(150ml) NT\$300

France Loire Valley Pierre Chainier VDF Chardonnay

單瓶(700ml) NT\$1,199

酒體輕盈、果香及酸度完美平衡，散發白色花朵和柑橘水果香氣，十分適合搭配海鮮和肉餡一起品嚐。

Well balanced between fruity and acidity, our Chardonnay reveals on the nose with white flowers and citrus aromas. Perfect pairing with white meat and seafood.

# 粵府靚宴

GUANGFU  
BANQUET SET  
MENU

粵府宴会コース

NT\$18,800

6人份(Per/名様)





**麻油雞水晶凍 / 蜜汁叉燒皇 / 鍋粬蜜汁脆鱈 / 御膳醉燒鴨 / 洛神玫瑰蘿蔔花 / 雲彩梅汁五色番茄**

Chicken with Chicken Broth Jelly in Sesame Oil / Maltose Glazed Barbecue Pork / Eel with Sweet Sauce and Crispy Rice / Roasted Duck with Chinese Wine / Pickled Radish with Roselle and Rose Sauce / Tomatoes with Plum Juice

ごま油風味の鶏のゼリー寄せ / 豚チャーシュー / タウナギの甘辛唐揚げ おこげ添え / 酔っ払いローストダック / 大根のローゼルとバラソース漬け / 五色トマトの梅シロップ漬け



**燕液太史鳳凰羹 或 蟹黃蟹肉灌湯包 (每位選一)**

Choose One for Each Person —

Double Boiled Chicken Thick Soup with Bird's Nest, Abalone Shredded, Fish Maw Shredded, Sea Cucumber Shredded and Cordyceps or Steamed Pork, Crab Meat Dumpling with Crab Roe Sauce

ツバメの巣入り鳳凰とろみスープ または カニみそとカニ肉入り小籠包 (1人1種類選択)



**豉汁炒雙鑲餡**

Wok Fried Horn Pepper Inlaid with Meat Paste, Morels with Shrimps Paste in Black Bean Sauce

二種の餡の豆豉炒め



**南港茶香玉簪蝦**

Stir Fried Grass Shrimps and Asparagus with Tea Red Yeast Crispy Rice

海老とアスパラの南港茶炒め



### 紅燒鮑魚外婆肉襯上海砂鍋菜飯

Braised Pork Belly, Abalone with Dark Soy Sauce and Shanghai Style Steamed Rice

アワビと豚肉の醤油煮込みと上海風土鍋ご飯



### 玉露油浸筍殼魚

Oil Poached Marble Goby in Fish Oil Sauce

マーブルゴビーのネギオイル蒸し



### 金球雪花賽螃蟹 或 雲丹海鮮西多士 (每位選一)

Choose One for Each Person –

Stir Fried Crab with Crab Roe Sauce, Egg White, Flying Fish Roe and Caviar or Baked Toast with Scallops, Crab Legs, Cuttlefish, Cream Cabbage, Cheese and Sea Urchin Sauce in Hong Kong Style

カニ肉の魚卵カニみそソース炒め または ウニソースと海鮮入りトースト (1人1種類選択)



### T8銀耳椰汁小米燕窩 (位上)

Braised T8 White Jelly Fungi with Bird's Nest, Coconut Milk and Millet (Per Person)

T8白木耳とアワ、ツバメの巣入りココナッツミルク (1人1つ)



### 寰宇四季水果集

Seasonal Fresh Fruit Platter

季節のフルーツ盛り合わせ

