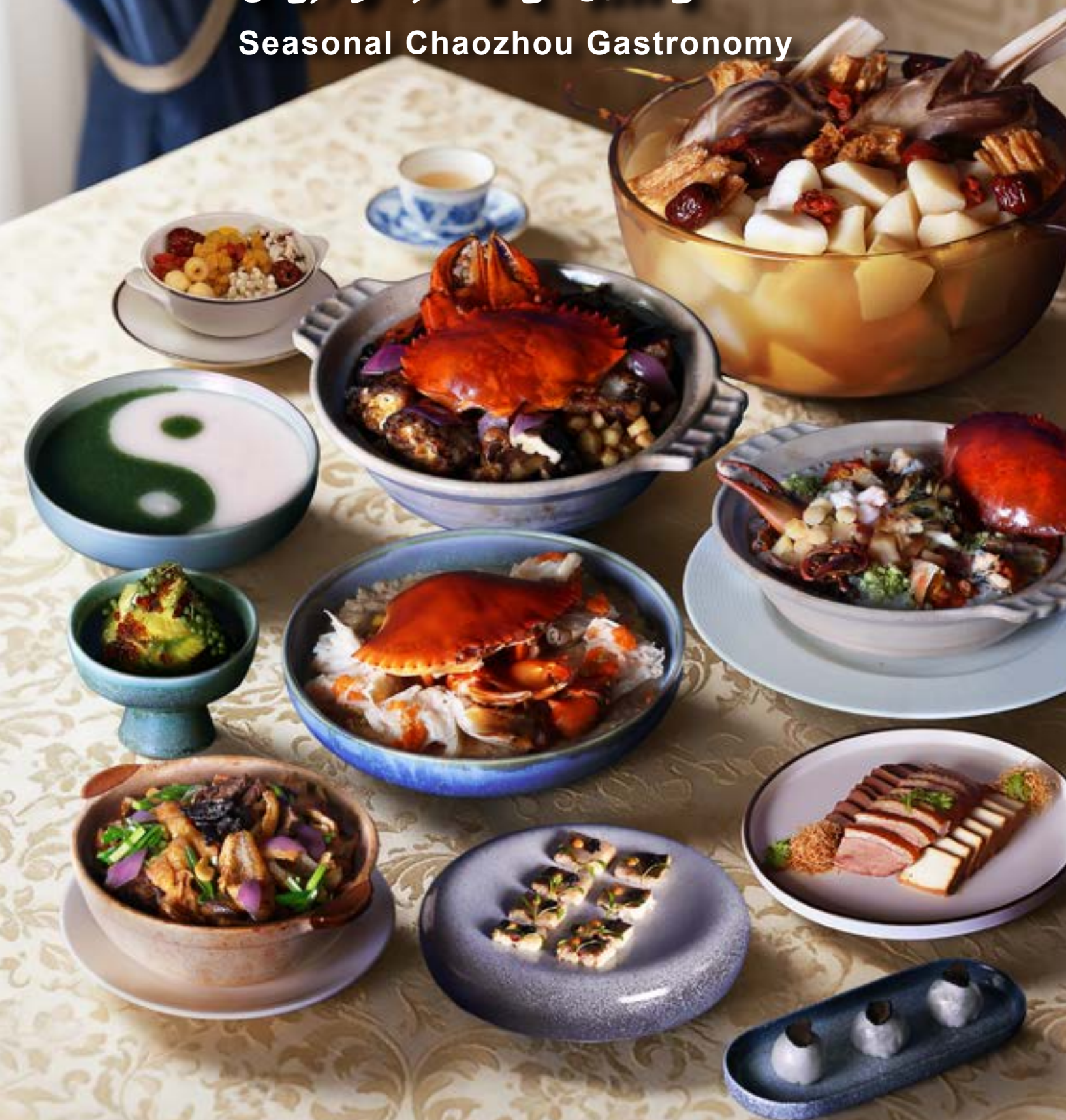




潮州鮮

Seasonal Chaozhou Gastronomy





潮汕豆醬午仔魚飯 **NT\$480**

Steamed Threadfin with Bean Sauce

選用嘉義布袋新午仔魚，傳統潮汕地區沿海必吃經典魚販搭備粵亮手濃醇豆醬，將魚肉醃製一晚，蒸熟後冰鎮切一口大小點上豆醬與魚子醬，魚的清甜、豆醬的厚香、魚子醬的鹹鮮，經典呈現。

藤香山家野菜心 **NT\$420**

Pickled Choy Sam with Rattan Pepper and Fish Sauce Ball

將冬季鮮蔬鳳尾菜心，切上千層扇形醃製後，搭配用藤椒、香菜、青蔥煉製而成的藤椒綠油，將自製魚露已分子料理的分式做成魚露魚子醬，中做西吃，將傳統小菜運用西式分子料理方式呈現

松露白玉餃 **NT\$380**

Steamed Truffle Dumpling with Dried Radish, Dried Shrimp, Minced Meat and Boletus

潮汕粉粿與客家草仔粿的結合，內餡選用四大名菌之一的松露與東港櫻花蝦、雲林菜脯，將炒好的土雞蛋白拌再一起，外皮Q彈香甜內餡鹹鮮香搭配特調味增海珊醬，傳統與創新的結合。

潮汕黃耳五果露 **NT\$320 / 位 (Per Person)**

Braised Yellow Fungus with Red Date, Wolfberry and Ginkgo

潮汕五果露式潮汕當地特色甜品加入了黃耳含有豐富的膳食纖維與古膠原，果香清爽，甜而不膩，入口滑順，呈現道地潮汕老味道。



潮州薑汁滷水鵝拼盤 **NT\$860**



Marinated Goose Platter

選用雲嘉南5斤重的白羅曼鵝將，雞骨、龍骨、雞皮烤香後與10幾種香料加入粵亮的成年老滷中，將鵝與鴨血、鴨腸、百頁豆腐滷過，金黃油亮、皮彈肉嫩，滷香一口滿嘴生香、鹹香回甘。

老菜脯黑蒜焗黃花魚 **NT\$680**



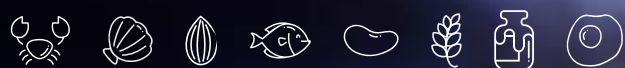
Braised Yellow Croaker with Pickled Dried Radish and Black Garlic

將粵菜靈魂醬汁豉汁醬與陳年老菜脯、台灣雲林黑蒜、新鮮小黃魚一同煨燒，老菜脯鹹香甘甜、黑蒜濃郁甘醇搭配小黃魚肉嫩鮮香、潮汕經典呈現。

海鮮太極鴛鴦羹 NT\$520

Stewed Spinach Soup and Almond Soup with Seafood and Amaranth

潮汕名菜護國菜做為改良發想，將兩種羹湯做為太極形狀，
將鹿野雞肉與南北杏熬煮後打成泥狀煮成白色湯底打成泥狀，
將莧菜與菠菜與高湯煮成綠色湯底打芡、新鮮干貝與蟹腿草蝦仁燙熟放入碗中，
再將兩種顏色羹湯慢慢倒入容器中形成太極的形狀，
白色羹湯濃醇甘甜，綠色羹湯清爽淡雅，
海味鮮甜，太極入湯鴛鴦雙味，視覺味覺完美交響。



賽妃魚羊膝湯 NT\$1,380

Braised Lamb Shank with Fish Soup and Bamboo Shoot

冬季令補潮州魚羊湯傳統滋補湯，
選用宜蘭新鮮海石斑與十幾種蔬菜熬製做為湯底，
再將蔬菜魚湯一同與岡山羊膝慢火熬煮3小時，
百年傳承，魚羊相合，清鮮不膩，暖心補身



季節時令螃蟹料理 每兩 / 時價 / *Market Price*
Seasonal Fresh Crab

潮汕海味粥 𧉂 𧉂 𧉂 𧉂 𧉂 𧉂 𧉂
Braised with Seafood Congee

老菜脯黑蒜焗 𧉂 𧉂 𧉂 𧉂 𧉂 𧉂 𧉂
Braised with Dried Radish and Black Garlic

樹子肉餅蒸 𧉂 𧉂 𧉂 𧉂 𧉂 𧉂 𧉂
Steamed with Pork Patty



螃蟹料理採用每日依季節供應的新鮮螃蟹製作，
品項將隨當令漁獲調整，以呈現最鮮美的時令滋味。