

國宴文化饗宴 圓山牛排館(A)

Appetizer

花開迎春

炙燒鮭魚/柚子果凍/小洋蔥/芽菜/橄欖油

Seared salmon/ grapefruit jelly/baby onion/sprout/olive oil

(中華民國100年外交部春宴-馬英九總統)

Soup

盛情濃誼

奶油野菇湯

Mushroom cream Soup

(中華民國106年外交部春宴-蔡英文總統)

Or

南美豆湯

燉煮燻肉蕃茄腰豆蔬菜湯

Stew bacon and tomato beans vegetable soup

(中華民國102年5月21日馬英九總統伉儷國宴巴拉圭共和國總統佛朗哥閣下伉儷)

Hot dish

南太明珠

嫩煎根島蝦/烤季節時蔬/紅咖哩醬汁

Pan fried prawn/roasted vegetables/red curry sauce

(中華民國102年外交部春宴-馬英九總統)

Seafood

香煎鮮貝

嫩煎干貝/香蔥海鮮汁燉飯

Pan fried scallops/ Risotto de shellfish jus and chive

(中華民國97年10月8日馬英九總統宴請瓜地馬拉總統國宴)

Main course

扭轉乾坤

燒烤美國沙朗牛排

Roasted U.S sirloin steak

(中華民國107年蔡英文總統歡迎馬紹爾群島共和國總統海妮閣下伉儷餐會)

Dessert

醇情蜜意慶團圓

香柚巧克力蛋糕

Grapefruit chocolate cake

(中華民國108年外交部春宴-蔡英文總統)

咖啡或茶

Coffee or Tea

每客 NT\$2,280+10%/位

花開迎新春

外交部春宴主題「百年好合(兔和食得 歲豐吉祥)」，由馬英九總統所主持，選用彰化洋蔥、台南柚子、挪威生食級鮭魚，在地的食材與國際結合，呈現清爽口味，2023年為兔年，繼續用行動支持農業發展及觀光。

盛情濃誼

106年外交部春宴主題「掌握先機 開創未來」由蔡英文總統所主持的外交部春宴，選用地食材綜合野菇，以西式的烹飪手法進行搭配，取用無鹽奶油入味，以濃郁香甜口感呈現。

南美豆湯

南美洲豆類豐富，搭配燻肉蕃茄制成變成南美最著名的腰豆蔬菜湯，湯品融合巴拉圭的食藝文化、印地安民族及西班牙風味。

南太明珠

102年外交部春宴主題「四海迎春 歡聚圓滿」，特選不使用人工飼料的印尼紅樹林天然海洋『根島生態蝦』和當季時蔬淋上紅咖哩醬汁，南島風味一覽無遺。

香煎鮮貝

主廚將澎湖龍蝦熬煮成的醬汁融入燉飯裡，再放上炙燒北海道生食干貝，味道香濃。

扭轉乾坤

選用美國穀物飼養牛種，先低溫烹調法使肉質軟嫩，再利用高溫燒烤出香味，搭配新鮮馬鈴薯做的洋芋泥，再佐以紅酒醬汁與蔬菜，感受牛轉乾坤、舞動新視味覺。

醇情蜜意慶團圓

「點亮台灣 世界發光」為108年外交部春宴主題，師傅手工製作的香柚巧克力蛋糕，為這場國宴的饗宴畫下完美盛典。



國宴文化饗宴 圓山牛排館(B)

Appetizer

酪梨鮭魚冷皿

煙燻鮭魚酪梨/綜合生菜沙拉/柳橙優格醬汁

Smoked salmon with avocado / mixed lettuce salad / orange yogurt dressing

(中華民國99年馬英九總統宴請邦交國元首午宴)

Soup

盛情濃誼

奶油野菇湯

Mushroom cream Soup

(中華民國106年外交部春宴)

Or

南美豆湯

燉煮燻肉蕃茄腰豆蔬菜湯

Stew bacon and tomato beans vegetable soup

(中華民國102年馬英九總統伉儷國宴巴拉圭共和國總統佛朗哥閣下伉儷)

Hot dish

南太明珠

嫩煎根島蝦/烤季節時蔬/紅咖哩醬汁

Pan fried prawn/roasted vegetables/red curry sauce

(中華民國102年外交部春宴)

Seafood

香煎鮮貝

嫩煎干貝/香蔥海鮮汁燉飯

Pan fried scallops / Risotto de shellfish jus and chive

(中華民國97年馬英九總統宴請瓜地馬拉總統國宴)

Main course

胸有成竹

嫩煎櫻桃鴨胸搭配紅酒野莓醬汁

Pan-fired duck breast with wild berry red wine sauce

(中華民國101年外交部春宴)

Dessert

醇情蜜意慶團圓

香柚巧克力蛋糕

Grapefruit chocolate cake

(中華民國108年外交部春宴)

咖啡或茶

Coffee or Tea

每客 NT\$2,280+10%/位

酪梨鮭魚冷皿

馬英九總統宴請邦交國元首，料理中主選挪威煙燻鮭魚及台南酪梨搭配製成花型，搭配柳橙優格醬汁，讓賓客賞其瑰麗佳餚，嚐其爽甜入口，認識台灣花卉之美。

盛情濃誼

106年外交部春宴主題「掌握先機 開創未來」由蔡英文總統所主持的外交部春宴，選用地食材綜合野菇，以西式的烹飪手法進行搭配，取用無鹽奶油入味，以濃郁香甜口感呈現。

南美豆湯

南美洲豆類豐富，搭配燻肉蕃茄制成變成南美最著名的腰豆蔬菜湯，湯品融合巴拉圭的食藝文化、印地安民族及西班牙風味。

南太明珠

102年外交部春宴主題「四海迎春 歡聚圓滿」，特選不使用人工飼料的印尼紅樹林天然海洋『根島生態蝦』和當季時蔬淋上紅咖哩醬汁，南島風味一覽無遺。

香煎鮮貝

主廚將澎湖龍蝦熬煮成的醬汁融入燉飯裡，再放上炙燒北海道生食干貝，味道香濃。

胸有成竹

外交部春宴「龍行新世紀，創立新紀元」，該年為龍年，好兆頭帶來吉祥年，主餐選用皮薄、肉厚為特色，油脂少且均勻，肉質也較為細嫩的宜蘭櫻桃鴨胸，搭配紅酒野莓醬汁。

醇情蜜意慶團圓

「點亮台灣 世界發光」為108年外交部春宴主題，師傅手工製作的香柚巧克力蛋糕，為這場國宴的饗宴畫下完美盛典。

