

To :  
TEL :  
Fax :



FROM : 圓苑餐廳  
FAX: 2885-5221  
TEL: 2886-1818 ext.1241-2

## 2025 年圓苑餐廳-桌席菜單

### 圓苑迎賓八品集

花雕醉雞、蘇式燻魚、冰梅蕃茄、油封蘑菇 川味口水雞、蔥燻香魚、冰梅涼瓜、黃金杏鮑菇  
四喜烤麩、黃瓜蜇絲、秘滷牛腱、拌白菜心 香根腐竹、酒釀油爆蝦、桂花香芋、椒燒香茄

胡麻野蔬九孔鮑

海皇雪蛤三絲翅

金莎麥片海蝦球

鳳梨醬燒牛腱筋

三鮮海味彎月餃

頂醬龍宮海雙鮮

清蒸玉露游水鮮

胡椒淮山豬肚雞

相思八寶甜芋泥

寶島季節鮮果盤

每桌 NT\$20000+10%

(每桌 10 人)

賓客自備酒於餐廳使用，將酌收服務費：葡萄酒每瓶/NT\$700 烈酒每瓶/NT\$1000/ 以上價格均需另加 10% 服務費  
台北市中山北路四段 1 號

### 圓苑迎賓八品集

川味口水雞、蔥燻香魚、冰梅涼瓜、黃金杏鮑菇  
香根腐竹、酒釀油爆蝦、桂花香芋、椒燒香茄

北海道鮮貝鴨胸野蔬

蠔汁鮑魚扣八珍

果律鳳梨大虎蝦

紅麴無錫豬肋排

爐烤香蔥鹹酥餅

白果花膠掌上珠

鴛鴦甘露蒸石斑

黑鑽松茸燉烏雞

甜蜜蜜紅豆鬆糕

寶島季節鮮果盤

每桌 NT\$22800+10%

(每桌 10 人)

### 圓苑迎賓八品集

香蔥油雞、無錫脆鱈、百香南瓜、蟲草川耳  
風味醬蘿蔔、老滷牛三寶、冬菇素鵝、冰梅山藥

龍蝦油醋烏魚子沙拉

鮮鮑菜膽燉軟排

酒釀干燒大明蝦

極汁無骨小羔羊

櫻花蝦雙臘米糕

XO 醬燒帆立貝

糖醋松鼠鮮黃魚

三代同堂花膠雞

窯烤香酥蟹殼黃

寶島季節鮮果盤

每桌 NT\$25800+10%

(每桌 10 人)

訂位電話：(02) 2886-1818 分機 1241、1242 圓苑餐廳