



## 菜單 Set Menu

### 圓苑饗宴六前品

Appetizers

前菜の盛り合せ

(蘇式燻魚、桂花香芋、香蔥油雞、上燒素鵝、涮嘴牛肉乾、風味醬蘿蔔)

(Smoked Fish, Sweet Osmanthus Taro, Scallion Oil Chicken, Mock Roast Goose, Beef Jerky, Radish with Savory Sauce)

(蘇式燻魚、桂花香芋、香蔥油雞、上燒素鵝、ピリ辛乾燥牛肉、風味醬を使った大根)

### 千絲雪蛤海鮮羹

Braised Hasma Thick Soup with Seafood

フカヒレ入り海鮮スープ

### 蟹粉玉環明蝦球

King Prawns Topped with Crab Roe

カニ肉入り海老団子

### 極汁醬燒戰斧豬

Tomahawk Pork Chops with Teriyaki Sauce

ボーンポークの特製ソース焼き

### 煙燻蔗香比目魚

Cane-Smoked Flounder

スモークサトウキビ風味のヒラメ

### 老上海蔥開煨麵

Stewed Noodles with Dried Shrimp and Scallion

ネギとエビの煮込み麵

### 手搗麻糬芝麻包

Handmade Sesame Steamed Buns

手作り餅入りごま包み

### 寶島時令鮮美果

Seasonal Fruits

季節のフルーツ

每位 NT\$2500 元/ Per Person

以上價格均需另加 10% 服務費

All above prices are subject to 10% service charge.  
上記價格には別途 10% のサービス料が加算されます。

2025



## 菜單 Set Menu

### 圓苑饗宴六前品

Appetizers

前菜の盛り合せ

(老滷牛三寶、梅汁蕃茄、燻鮭酪梨蓋、拌白菜心、四喜烤麩、酒釀油爆蝦)

(Braised Beef Three Treasures, Tomato in Plum Sauce, Hot-Smoked Salmon and Avocado, Mixed Cabbage Hearts Salad, Sixi Roasted Bran, Stir-Fried Shrimp in Fermented Wine & Oil)

(牛肉の煮込み三種、梅酢トマト、燻製サーモンとアボカド、白菜の和え物、焼き麩の四喜風、酒釀エビ)

### 宮廷御膳燉八珍

Braised Eight Treasures

宮廷風八珍蒸し煮

### 酒釀乾燒焗龍蝦

Dry-Braised Baked Lobster in Fermented Rice Soup

酒釀ソースのロブスター焼き

### 迷迭香紅酒羊排

Red Wine and Rosemary Lamb Chops

ローズマリーと赤ワインで焼いたラムチョップ

### 鴛鴦玉露龍虎斑

Tiger Grouper with Mango Pomelo Water Chestnut

ハタの二色蒸し

### 烏魚子紅藜炒飯

Mullet roe Fried Rice with Red Quinoa

カラスミと赤キノアの炒飯

### 圓山紅豆小方糕

Grand Hotel Steamed Cake with Adzuki Beans

アズキのライスケーキ

### 寶島時令鮮美果

Seasonal Fruits

季節のフルーツ

每位 NT\$3000 元/Per Person

以上價格均需另加 10% 服務費

All above prices are subject to 10% service charge.

※上記價格には別途 10% のサービス料が加算されます。

2025



## 菜單

### Set Menu

#### 圓苑饗宴六前品

Appetizers

#### 前菜の盛り合せ

(東港烏魚子、金沙魚皮、麻辣鮑片、梅汁醋飲、爆漿蕃茄肉、涼拌腐竹)

(Donggang Mullet Roe, Crispy Fish Skin, Spicy Abalone Slices, Plum Vinegar, Beef and Tomato Stir Fry, Cold Sliced Tofu Salad)

(東港産カラスミ、塩卵フィッシュスキン、麻辣味のアワビ、梅酢ドリンク、トマト肉詰め、冷製湯葉)

#### 花膠雲腿雞燉翅

Fish Maw and Shark's Fin Soup with Chicken and Ham

フカヒレと花膠と金華ハムの蒸しスープ

#### 香蔥龍蝦粉絲煲

Scallion Lobster Casserole with Vermicelli

ロブスターと春雨の香葱煮

#### 香煎黑椒小犢牛

Black Pepper Pan-Fried Veal

黒胡椒で香ばしく焼いた仔牛のステーキ

#### 百果鮑魚燒美參

Braised Abalone with Seasonal Fruits

アワビと海參のナッツ風味煮込み

#### 蟹粉三色小籠包

Three-Color Xiao Long Bao with Crab Roe

カニ肉三色小籠包

#### 紅棗杏汁燉雪蛤

Almond Juice with Red Dates and Snow Fungus

ナツメとアーモンドミルクで煮込んだスノーフロッグ

#### 繽紛時令美果杯

Seasonal Fruits

季節のフルーツ

每位 NT\$3500 元/Per Person

以上價格均需另加 10% 服務費

All above prices are subject to 10% service charge.

※上記價格には別途 10% のサービス料が加算されます。

2025



菜單  
Set Menu

圓苑饗宴六前品

Appetizers

前菜の盛り合せ

(油封蘑菇、花雕醉雞、虎皮烏魚子、蟲草蜇頭、無錫脆鱧、椒燒皮蛋)  
(Mushrooms In Olive Oil, Drunken Chicken with Hua Diao Wine, Mullet Roe, Jellyfish Salad with Cordyceps, Wuxi-Style Crispy Eel, Century Eggs with Roasted Peppers)  
(コンフィマッシュルーム、花雕酒漬け鶏、虎皮カラスミ、冬虫夏草入りクラゲ、無錫風カリカリウナギ、ピリ辛ピータン)

雞汁雪花官燕羹

Imperial Bird's Nest Thick Soup with Chicken Essence

鶏スープの官燕羹

芝士上湯焗龍蝦

Cheddar Lobster Chowder

チーズと上湯で焼いたロブスター

花膠鮑魚燒美參

Braised Fish Maw and Abalone with Ginseng

フカヒレとアワビの海參煮込み

響油星葱紅條斑

Leopard Coral Trout with Onion Oil

香味ネギ油で仕上げたハタの煮付け

松阪麻油麵線煎

Sesame Oil Matsusaka Pork Noodle Stir Fry

松阪ポークのごま油風味焼き麵

圓苑滿福桃花酥

Grand Hotel Peach Blossom Pastry

圓苑特製滿福桃花パイ

繽紛時令美果杯

Seasonal Fruits

季節のフルーツ

每位 NT\$4000 元/Per Person

以上價格均需另加 10% 服務費

All above prices are subject to 10% service charge.

※上記價格には別途 10% のサービス料が加算されます。