

## 台北寒舍艾美「燦春錦宴」除夕及春節菜色內容

餐廳	餐期+餐價	菜色內容
<p>1樓 探索廚房</p>	<p><u>除夕夜</u></p> <p>成人每位 NT\$3,280+10%</p> <p>兒童每位 NT\$1,640+10%</p>	<p><b>【西式拌沙拉區】</b> 煙燻鮭魚/凱薩沙拉/鮮肉火腿沙拉/柳橙朝鮮蓴海鮮沙拉/智利海鱸魚/烤茄甜椒沙拉</p> <p><b>【西式熱菜】</b> 煙燻炭烤豬肋排/橄欖蝶魚/培根栗子雞/紅酒燉牛頰/蒜片辣椒蝦及蛤蠣/培根南瓜湯</p> <p><b>【現切肉檯】</b> 低溫烹調燻肉包牛菲力/蜜味柳橙烤火腿/紙包蔬菜烤味噌比目魚</p> <p><b>【燒臘區】</b> 脆皮乳豬/黃金燒鴨/粵式臘腸/肝腸</p> <p><b>【爐烤區】</b> 南非白蝦/柚香培根生蠔/燒烤牛舌佐青蔥醬/蒜味香料小羊排/火烤季節時蔬/沖繩黑糖鳳梨</p> <p><b>【比薩區】</b> 瑪格莉特披薩/土耳其披薩/墨西哥烤餅/無花果培根披薩</p> <p><b>【海鮮吧】</b> 智利淡菜/青花蟹/熟白蝦/澎湖冰捲</p> <p><b>【中式涼拌菜】</b> 四喜烤麩/心太軟/松阪鹹豬肉/烏魚子蘋果沙拉</p> <p><b>【中式熱菜】</b> 麒麟蒸石斑/筍燒蹄膀/團圓炒年糕/筍燜鰻魚/白果虎掌燒烏參/雙菇扒芥菜/佛跳牆</p> <p><b>【麵區】</b> 波士頓龍蝦鮑魚味噌湯/擔仔肉燥麵或米粉</p> <p><b>【日式鐵板區】</b> 美國安格斯黑牛/野菜天婦羅/炸蝦天婦羅/酥炸軟殼蟹/酥炸伊</p>

		<p>比利豬排/干貝揚</p> <p><b>【當季現撈漁獲】</b>          鮭魚/旗魚/鯖魚/軟絲/紅甘魚/海鮮丼飯/鱈魚肝酢物/干貝握壽司/牡丹蝦握壽司</p> <p><b>【手卷檯】</b>          手卷(鰻魚、牛蒡絲)</p>
<p>1樓 探索廚房</p>	<p><u>初一至初六</u> <u>午晚餐</u></p> <p>成人每位 NT\$2,280+10%</p> <p>兒童每位 NT\$1,140+10%</p>	<p><b>【西式拌沙拉區】</b>          煙燻鮭魚/凱薩沙拉/鮮肉火腿沙拉/柳橙朝鮮薊海鮮沙拉/智利海鱸魚/烤茄甜椒沙拉</p> <p><b>【西式熱菜】</b>          煙燻炭烤豬肋排/橄欖蝶魚/培根栗子雞/紅酒燉牛頰/蒜片辣椒蝦及蛤蠣/培根南瓜湯</p> <p><b>【現切肉檯】</b>          美國肋眼牛排</p> <p><b>【爐烤區】</b>          南非白蝦/柚香培根生蠔/燒烤牛舌佐青蔥醬/蒜味香料小羊排/火烤季節時蔬/沖繩黑糖鳳梨</p> <p><b>【比薩區】</b>          瑪格莉特披薩/土耳其披薩/墨西哥烤餅/無花果培根披薩</p> <p><b>【海鮮吧】</b>          智利淡菜/青花蟹/熟白蝦/澎湖冰捲</p> <p><b>【中式涼拌菜】</b>          四喜烤麩/心太軟/松阪鹹豬肉/烏魚子蘋果沙拉</p> <p><b>【中式熱菜】</b>          麒麟蒸石斑/筍燒蹄膀/團圓炒年糕/筍燜鰻魚/白果虎掌燒烏參/雙菇扒芥菜/佛跳牆</p> <p><b>【麵區】</b>          海鮮味噌湯/擔仔肉燥麵或米粉</p> <p><b>【日式鐵板區】</b></p>

		美國安格斯黑牛/野菜天婦羅/炸蝦天婦羅/酥炸豬排/酥炸軟殼蟹  <b>【當季現撈漁獲】</b> 鮭魚/旗魚/鯖魚/軟絲/紅甘魚/甜蝦/海鮮丼飯/鱈魚肝酢物/手卷(鰻魚、牛蒡絲)  <b>【甜點區】</b> 炸年糕
詳情或預定請洽02 6622 8018		

餐廳	餐期+餐價	菜色內容
<b>2樓</b> 寒舍食譜	<u>除夕夜</u>  十人份 / 每桌 NT\$52,800+10% 五人份 / 每桌 NT\$26,400+10%	<u>十全十美慶團圓</u> <b>【開胃小品】</b> 沙薑黃皮雞、乳豬荷葉夾、大根烏魚子、蜂巢芋角 松露豆腐絲、蒜香爆鮮魷、花雕紅燒肉、夫妻肺片  <b>【豐盛佳饈】</b> 鮑螺萬有佛跳牆 翡翠蟹粉焗活龍蝦 明爐雙醬先知鴨 澳洲四頭鮑薑蔥關東刺參 古法酸菜蒸七星斑 蒸蒸日上養生蔬 瑤柱荷葉糯米雞 寰宇寶島四季鮮水果 紅棗蓮子過橋官燕(熱)(燕窩一兩/位)
	<u>初一至初六</u>  十人份 / 每桌 NT\$32,800+10%  另提供年節期間 特別單點菜單	<u>燦耀春彩團圓宴</u> <b>【開胃小品】</b> 燒肉磚、酥脆春花卷、蒜香中卷、滷水千層耳  <b>【豐盛佳饈】</b> 胡麻松葉蟹鉗帆立貝沙拉 羊肚菌松茸燉響螺花膠 三蔥生抽爆炒美人蝦 翡翠蠔汁鮑魚扣黃玉參

		避風塘雞翼伴山楂陳醋骨 冬菜油鹽水浸龍虎斑 碧綠彩椒山藥河塘蔬 北海道干貝燒賣/山藥麻吉燒 寶島四季鮮水果 沉香陳皮紅豆沙露(熱)
<b>詳情或預定請洽02 6622 8018</b>		