

【精選套餐】

Selected Lunch Set Menu 精選コース料理

雍翠迎賓一品膳 Chinese Cuisine Appetizer 特製アラカルト

梅汁釀蕃茄、紹興醉雞、煙燻花枝 Tomato with Plum Juice, Chicken Roll with Shaoxing Wine, Smoked Calamari トマトの梅マリネ、酔っ払い鶏、イカの燻製

> 日曬蘿蔔錢燉雞 Double-Boiled Chicken Soup with Dried Radish 干し大根と鶏肉の煮込みスープ

夢片金沙海皇蝦 Deep-Fried Cereal King Prawn with Salted Egg Yolk Sauce エビのクリスピーフライ

酒釀鮮露蒸魚件 Steamed Striped Bass Fillet with Fermented Rice Sauce スズキの蒸し物、酒粕ソースがけv

松本茸櫻花蝦炒飯
Fried Rice with Honshimeiji Mushrooms and Sakura Shrimps
本シメジとサクラエビのチャーハン

寶島時鮮果 Assorted Seasonal Fruits 季節のフルーツ

季節時令甜湯盅 Seasonal Sweet Soup 季節のスイートスープ

NT\$ 1,280+10% 毎位 / per person / お一人様につき (一日遊專案限定 / Day Trip Package Olny / 一日ツアー限定)

若您有特殊飲食習慣,敬請告知服務人員。 Please inform one of our associates of any dietary concerns or allergies. お食事に関する特別なご要望がございましたら、サービススタッフにご相談ください。



【精選蔬食套餐】

Selected Vegetarian Set Meal 精選ベジタリアンコース料理

雍翠迎賓一品膳 Chinese Cuisine Appetizer 特製アラカルト

胡麻脆瓜、芥末脆雲耳、香椿美人腿
Pickled Cucumber with Sesame Sauce, Black Fungus with Wasabi,
Water Bamboo with Chinese Toon Sauce
キュウリのゴマ和え、キクラゲのワサビ和え、マコモダケの香椿ソース和え

薏仁白蘆筍燉蓮子

Braised Lotus Seed Soup with Job's Tear and White Asparagus ハトムギ、ホワイトアスパラ、ハスの実の煮込みスープ

松子水果玉米鬆

Spring Roll Wrapper with Fruit Corn and Pine Nuts 松の実とフルーツコーンの春巻き

松露猴菇獅子頭

Braised Lion's Mane Mushroom with Assorted Vegetables and Truffle Sauce 各種キノコのフライ、トリュフソースがけ

牛蒡松本茸炊飯

Rice with Burdock Root Chips and Honshimeiji Mushrooms ゴボウと本シメジの炊き込みご飯

寶島時鮮果

Assorted Seasonal Fruits 季節のフルーツ

季節時令甜湯盅 Seasonal Sweet Soup 季節のスイートスープ

NT\$ 1,280+10% 毎位 / per person / お一人様につき (一日遊專案限定 / Day Trip Package Olny / 一日ツアー限定)

若您有特殊飲食習慣,敬請告知服務人員。
Please inform one of our associates of any dietary concerns or allergies.
お食事に関する特別なご要望がございましたら、サービススタッフにご相談ください。



春夏一日遊午間套餐 2022 Hot Spring Package Lunch Set Menu ランチベジタリアンメニュー

開胃小品 Amuse Bouche 前菜

歐陸沙拉、明蝦、白蘆筍 C'est Bon Salad, Prawn, White Asparagus C'est Bon特製サラダ、エビ、ホワイトアスパラ

چھ

水果玉米濃湯、北海道干貝、玉米筍、爆米花 Corn Soup, Hokkaido Scallop, Baby Corn, Popcorn コーンポタージュ、北海道産ホタテ、ベビーコーン、ポップコーン

محمو

慢燉澳洲和牛牛臉頰、荷蘭培根 Braised Australian Wagyu Beef Cheek, Dutch Bacon オーストラリア産和牛ほほ肉の煮込み、オランダ産ベーコン

بهمو

巴黎芙蓉塔、杏桃、芒果、紫蘇 Flan Parisien, Apricot, Mango, Perilla フランパリジャン、アプリコット、マンゴー、シソ

鮮粹咖啡或精選茶品 Freshly Brewed Coffee or Selected Tea 淹れたてのコーヒー、またはお茶各種

NT\$ 1,280+10% 毎位 / per person / お一人様につき (一日遊專案限定 / Day Trip Package Olny / 一日ツアー限定)

有特殊飲食習慣,敬請告知服務人員。

Please inform one of our associates of any dietary concerns or allergies. お食事に関する特別なご要望がございましたら、サービススタッフにご相談ください。

自備酒水服務費:葡萄酒NT\$500 / 750ml 、烈酒NT\$1000 / 750ml。 Corkage fee:Wine NT\$500 / 750ml, Spirits NT\$1000 / 750ml. 酒類のお持込み料:ワインNT\$500 / 750ml スピリッツ NT\$1000 / 750ml。



春夏一日遊午間素食套餐 2022 Hot Spring Package Lunch Vegetarian Set Menu ランチセット

> 開胃小品 Amuse Bouche 前菜

歐陸沙拉、白蘆筍、蔬菜醬汁 C'est Bon Salad, White Asparagus, Vegetable Purée C'est Bon特製サラダ、ホワイトアスパラ、ベジタブルソース

بهمو

蘆筍蔬菜濃湯 Asparagus Soup アスパラガスのポタージュ

پهمو

季節蔬菜盤 Seasonal Vegetable Platter 季節の野菜盛り合わせ

黒松露野菇燉飯Mushrooms Risotto, Black Truffle黒トリュフとマッシュルームのリゾット

بهمو

主廚手工甜點 Chef's Creation Dessert シェフの創作デザート

鮮粹咖啡或精選茶品 Freshly Brewed Coffee or Selected Tea 淹れたてのコーヒー、またはお茶各種

NT\$ 1,280+10% 毎位 / per person / お一人様につき (一日遊專案限定 / Day Trip Package Olny / 一日ツアー限定)

有特殊飲食習慣,敬請告知服務人員。

Please inform one of our associates of any dietary concerns or allergies. お食事に関する特別なご要望がございましたら、サービススタッフにご相談ください。

自備酒水服務費:葡萄酒NT\$500 / 750ml 、烈酒NT\$1000 / 750ml。 Corkage fee:Wine NT\$500 / 750ml, Spirits NT\$1000 / 750ml. 酒類のお持込み料:ワイン NT\$500 / 750ml スピリッツ NT\$1000 / 750ml。