

中式私廚分享菜單
Chinese Private Dining Sharing Menu

珍饈前菜盤

青花椒手絲風雞、如意十香菜、陳醋花生蜇頭

雪菜百頁毛豆、糟鴨舌、寧式烤麩

Green Pepper Shredded Chicken, Fragrance Seasonal Vegetables, Pickled Seaweed
Seasoned Edamame, Braised Duck Tongues, Ning Style Kaofu

老鴨尖筍魚圓燉花膠

Duck Consommé with Fish Maw and Housemade Fish Balls

一品烏蔘燒虎膝

Sea Cucumber with Braised Pork Tendons

慢燉煙燻美國牛煨鮑魚

Braised US Beef with Smoked Abalone

自製泡椒蒸鮮魚

Steamed Fresh Fish with Housemade Pickled Peppers

香蔥鱈魚鮮蝦乾拌麵

Noodle with Prawns & Eel

蟹粉白玉燴鮮蔬

Braised Vegetables with Crab Meat

南北杏仁松子露附精鮮水果

Pine Nut Almond Broth with Seasonal Fruits

有效期從即日起至2024年6月30日止。菜色供應將依時節與供應狀況彈性調整。私廚料理製作耗時，需於7天前來電預約並預付訂金。分享式餐點一桌低消38000元，個人套餐式餐點一人低消3500元，Studio包廂低消40000元，Que 1包廂低消50000元(以上低消價格不含服務費)。以上價格以新台幣計，另外加收10%服務費。