

中式私廚套餐菜單
Chinese Private Dining Tasting Menu
每位3500起 From 3500 Per Person

珍饈前菜盤

如意十香菜、杭州燻魚、椒麻醬鴨舌、寧式烤麩
Fragrance Seasonal Vegetables, Smoked Fish
Braised Duck Tongues, Ning Style Kaofu

自拆蟹粉蝦豆腐

Braised Tofu with Crab Meat

津白揚州獅子頭燉花膠

Yangzhou Braised Lion Head with Fish Maw

一品烏蔘燒虎膝

Sea Cucumber with Braised Pork Tendon

香酥功夫樟茶鴨

Smoke Tea Duck

雪筍蒸季節鮮魚

Steamed Fresh Fish with Bamboo Shoots

時令蔬筍烏魚子炊飯

Seasonal Vegetable Cooked Rice With Mullet Roe

原汁核桃糊附槿餅

Walnut Broth with Persimmon

精鮮水果

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。