

## 2023 謝師宴菜單

中式桌席  
\$9,900 + 10%/桌(10 位)

維多福臨迎賓盤

(鹽水鴨肉·煙燻汾蹄·川耳海蜇·雙冬烤麩)

Appetizer Platter

XO 醬碧綠炒雙鮮

Wok Fried Seafood w/ X.O. Sauce

蒜茸銀絲蒸中卷

Steamed Garlic Squid w/ Mung Bean Noodle

黑椒彩艷牛柳條

Black Pepper Beef w/ Vegetables

培根奶油焗菜苗

Creamy Chinese Cabbage & Bacon

京都排佐銀絲卷

Sweet & Sour Spare Ribs w/ Buns

干貝野菇燉雞湯

Chicken Soup w/ Scallop & Mushrooms

燻雞絲乾燒伊麵

Braised Chicken w/ Noodle

蜜汁酥皮叉燒酥

Barbecued Pork Puff Pastry

寶島季節時鮮果

Seasonal Fresh Fruits

## 中式桌席

\$12,800 + 10%/桌(10位)

### 福臨迎賓碟

(紅露醉雞腿·甘蔗燻汾蹄·蘆筍鮭魚卷·冰鎮梅汁蕃茄)

Appetizer Platter

薑蔥鮮大蝦撈麵

Braised Shrimp w/ Noodle

海皇奶香金瓜湯(位上)

Creamy Pumpkin Soup w/ Mixed Seafood

鮑魚栗子扣虎掌

Braised Ablone & Pork Tendon w/ Chestnut

鮮蔬紅酒牛小排

Beef Short Ribs w/ Red Wine Sauce

蒜子紅燒石斑球

Braised Grouper w/ Garlic

干貝濃湯浸時蔬

Braised Vegetables in Scallop Broth

芋香臘味糯米飯

Steamed Glutinous Rice w/ Taro

香烤蘿蔔絲酥餅

Baked Turnip Puff Pastry

薑汁紅棗燉雪耳

Sweet Snow Fungus w/ Ginger Syrup

## 自助餐 \$990 + 10% /位

### 冷台區

綜合田園生菜區  
蜂蜜檸檬蕃茄沙拉  
泰式酸辣拌海鮮  
胡麻拌綜合野菇  
五彩洋芋沙拉  
彩紅海蜇絲

### 湯&麵包區

奶油玉米濃湯  
香菇雞湯  
自製手工麵包

### 熱菜區

港式蒸籠雙拼(燒賣&珍珠丸)  
海苔黃金火腿炒飯  
奶油蘑菇通心麵  
培根蘿勒花椰菜  
紅咖哩燴牛腩

### 現切台

蒜味香料烤全雞  
黃芥末醬  
紅酒汁

### 甜品區

手工精緻甜點(4款)  
寶島精緻鮮果(4種)  
果汁/咖啡/茶

豬肉產地：台灣 | 牛肉產地：紐西蘭

## 自助餐 \$1,280 + 10% /位

### 冷台區

#### 綜合田園生菜區

煙燻鮭魚盤與佐料

義式醋漬野菇沙拉

冰鮮熟甜蝦.小章魚

義式番茄起司沙拉

經典凱薩沙拉

### 熱菜 Hot station

港式蒸籠雙拼(蟹黃燒賣&抹茶紅豆包)

椰香沙嗲烤嫩雞

奶油醬花椰菜

德式豬腳香腸燴酸菜

奶油番茄海鮮義麵

嫩烤鮮魚青醬時蔬

### 現切台 Carving Station

爐烤特選美國牛肉

芥菜籽醬

牛肉原汁

### 湯&麵包區 Soup and Bakery

人蔘香菇雞湯

奶油海鮮巧達濃湯

自製手工麵包(2款)

### 甜點 Pastry

手工精緻甜點(4款)

寶島精緻鮮果(4種)

果汁/咖啡/茶

本菜單豬肉產地:台灣/ 牛肉產地:美國