

明爐香烤片皮鴨。
Roasted Peking Duck

附餅皮、蔥段、黃瓜段、特製甜麵醬
with Thin Pancake, Scallion, Cucumber, Sweet Bean Sauce

續點餅皮（6 張） NT$90 / 份
續點蔥段或黃瓜段 NT$30 / 份

雙人套餐 半隻 NT$1,880
Set Menu for 2 Per/Half

四人套餐 整隻 NT$3,680
Set Menu for 4 Per/Whole

六人套餐 整隻 NT$5,280
Set Menu for 6 Per/Whole

一鴨二吃（六選一）Two Courses (Choose one)

升級三吃加價 Three Courses +NT$250

- **老虎醬鴨架**
  Stir-Fried Duck Frame with Spicy Flavor Sauce
- **高麗菜酸鴨架湯**
  Duck Soup Frame with Dried Cabbage
- **三杯鴨架骨**
  Stir-Fried Duck Frame with Three-Cup Sauce
- **秘製椒胡椒鴨架湯**
  Duck Soup Frame with Pepper
- **十三香酥鴨架**
  Fried Duck Frame with Thirteen Spices
- **生菜包鴨鬆**
  Stir-Fried Duck Wrapped in Lettuce
  續點生菜（5 片） NT$90 / 份

升級三吃加價 Three Courses +NT$300

- **芋香米粉鴨架湯**
  Taro and Duck Bone Rice Vermicelli Noodle Soup
- **港式老火鴨架粥**
  Cantonese Slow-Cooked Duck Bone Congee

單點 | Individually

港式明爐剁鴨盤（四分之一隻） NT$520
Roasted Duck

烤鴨套餐為預約制，敬請於二日前預訂；服務費 10% 另計。
餐點內容得依季節更換調整，並以現場實際供應為準；如對某種食材過敏、不適或特殊要求請告訴服務人員。



龍虎斑魚卷
Steamed Giant Grouper Roll
with Douchi

明爐香烤片皮鴨。
Roasted Peking Duck

開胃涼菜三拼 | Appetizers Platter

主廚特色菜【任選一（六人套餐任選二）】 | Signtaure Dish

青麻花菜干牛肉
Stir-Fried Beef with Dried Cauliflower

梅汁焗子排
Spare Ribs with Olum Sauce

酒香雞腿卷
Corn Chicken with Wine

龍虎斑魚卷
Steamed Giant Grouper Roll with Douchi

黃金海鮮煲
Assorted Seafood with Pumpkin in Casserole

松露滑蛋蝦仁
Truffle Scrambled Eggs with Shrimp

四季時蔬【任選一（六人套餐任選二）】 | Vegetable Dish

金銀蛋時蔬
Seasonal Vegetables with Salted Egg

金沙綠竹筍
Stir-Fried Bamboo Shoot with Salted Egg

鹹蛋嫩苦瓜
Stir-Fried Bitter Melon with Salted Egg

櫻花蝦高麗菜
Stir-Fried Cabbage with Sakura Shrimps

蒜茸花椰菜
Stir-Fried Broccoli with Garlic Sauce

菊島風味甜品【每位任選一份】 | Dessert

風茹蓮子銀耳露（熱 / 冷）
Local Fong Ru Tea with White Fungus and Lotus Seeds

紅豆紫米露（熱 / 冷）
Coconut Milk with Pumpkin and Sago

烤鴨套餐為預約制，敬請於二日前預訂；服務費 10% 另計。
餐點內容得依季節更換調整，並以現場實際供應為準；如對某種食材過敏、不適或特殊要求請告訴服務人員。