





海派明蝦餐  
Luxurious King Prawn Feast  
贅沢海鮮粥コース

NT\$2680 (適合 4-6 人享用)

澎湖明蝦海鮮粥

中砂鍋 (5 尾明蝦) **Medium(5 prawns)**

**Penghu Prawn Congee**

澎湖產車エビ入りの海鮮雑煮

註：此道菜為現煮烹調，預估等待時間為 40 分鐘。Need to waiting for 40 minutes.

特製紫菜月亮蝦餅 (六片) **Fried Seaweed Shrimps Cake (6 pieces)**

のり入りのエビ揚げ餅 (6 枚)

煙燻鴨肉和風沙拉 **Smoked Duck with Japanese Style Salad**

スモークダックの和風サラダ

肉類三選一



泰式椒麻雞

**Deep-fried Chicken with Thai Style**

揚げ鶏モモ肉のスパイシーソースかけ

花菜干炒豬肉片

**Fried Pork with Dried Cauliflower**

カリフラワーと豚肉の炒め

香嫩牛肉 紐西蘭牛肉 (白灼 / 椒麻)

**Boiled Beef (NZ Beef) Choice of Boiled / Peppery & Spicy Sauce**

牛肉 (湯引き / 四川風味炒め)

若您有特殊飲食習慣或對某些食物過敏之情形，請事先告知服務人員  
Please inform our service staff of any food allergies you may have.

所有價格皆以新台幣計算，另需外加 10% 服務費  
All prices are in NT dollars and subject to 10% service charge

若自備酒水需額外酌收酒水服務費，酒精濃度 20% 以下每瓶酌收新台幣 500 元整，酒精濃度 20% 以上每瓶酌收新台幣 1000 元整。  
The corkage charge NT\$500 per bottle under Alc. 20% vol., NT\$1000 per bottle over Alc. 20% vol.



### 海鮮三選一



**家鄉鮮蚶**（酥炸 / 風味蒜泥 / 古味 / 豆豉）

**Fresh Oyster** Choice of Deep fried / Garlic / Mustard Sauce / Douchi

カキ（揚げ / ニンニクソース / しょうが酢ソースかけ / 黒豆）

**鮮活小管**（經典三杯 / 金沙 / 清燙 / 焗烤 / 澎湖傳統靠鍋 / 望安酸瓜）

**Squid** Choice of Wine, Sesame Oil and Soy Sauce / Salted Eggs / Scalding / Cheese Baked / Dry-fried / Penghu Pickle Flavor

小イカ（三杯ソース炒め煮 / 塩漬け卵の黄身炒め / 冷製 / グラタン / 煎り焼き / 漬けキュウリ蒸し）

**金沙軟殼蟹**

**Soft-Shell Crab with Salted Eggs**

ソフトカニ. 塩漬け卵の黄身炒め

若您有特殊飲食習慣或對某些食物過敏之情形，請事先告知服務人員  
Please inform our service staff of any food allergies you may have.

所有價格皆以新台幣計算，另需外加 10% 服務費

All prices are in NT dollars and subject to 10% service charge

若自備酒水需額外酌收酒水服務費，酒精濃度 20% 以下每瓶酌收新台幣 500 元整，酒精濃度 20% 以上每瓶酌收新台幣 1000 元整。  
The corkage charge NT\$500 per bottle under Alc. 20% vol., NT\$1000 per bottle over Alc. 20% vol.





— 蔬菜三選 —



**櫻花蝦高麗菜**

**Stir-fried Cabbage with Sergestid Shrimps**

キャベツの桜エビ炒め

**金銀蛋絲瓜 (季節限定)**

**Stir-fried Loofah with Salted Egg and Century Egg  
(Seasonal Limited)**

へちまの塩漬け卵とピーダン炒め (季節限定)

**鹹蛋嫩苦瓜**

**Stir-fried Bitter Gourd with Salted Egg**

ゴーヤの塩漬け卵炒め

**精選季節水果 Seasonal Fruit Plate** フルーツ

**澎湖風茹茶 (無咖啡因) Local Fongru Tea (No Caffeine)** 風茹茶