

寒舍食譜



暢饗茶其林



NT999 /位+10% (原價NT1,290/位+10%)

活動日期:2022.03.16(三)起

供應時間:週一至週五 11:30-14:00 最後點餐時間:13:30

寒
舍
食
譜



精選小品

鎮江陳醋蜆頭
陳醋黑白木耳
醋溜魚皮
XO醬乾炒蘿蔔糕 (TW, ES) 🌶️
燒臘三拼(燒鴨/油雞/叉燒) (TW)
福菜筍干 (V)
雙冬烤麩 (V)

經典美饌

蒜蓉粉絲蒸鮮魷
醋溜咕咾肉 (TW)
鹹蛋蒸肉餅 (TW)
東江釀豆腐 (TW)
蔥油白灼牛 (US)
生抽蝦
北菇蒸滑雞

蔬菜

欖菜四季豆 (V)
蝦乾炒芥蘭
金銀蛋菠菜
蒜炒西蘭花

飯/粥/麵

臘味煲仔飯 (TW, ES)
鹹魚雞粒炒飯
滑蛋牛肉粥 (US)
薑絲魚片粥
魚香乾燒伊麵

湯品

鮮筍蛤蜊雞盅
瑤柱蟹肉粟米羹
潮汕牛腩湯 (TW)

特色點心

和牛潤腸粉(JP)
北海道干貝燒賣(TW)
蠔汁鳳爪皇
豉汁蒸排骨 (TW)
荷葉糯米雞
麻辣金錢肚 (TW)
鮮蝦春捲 (TW)
韭菜煎餅
臘味蘿蔔糕 (TW, ES)
鮮蝦腐皮卷 (TW)
家鄉鹹水餃 (TW)
古早味芋棗
芝麻流沙煎堆
竹炭流沙包

升級加價 NT\$390/位+10%

香煎嫩花肝 (TW) 松茸灌湯包
XO醬肉鬆燒蛋 (TW) 豉椒雞球煲
鎮江醋排骨 (TW) 薑蔥肥牛煲 (US)
梅乾菜蒸龍虎斑 竹笙杏菇燉雞粥
寒舍蝦餃皇 陳年菜脯燉雞盅

甜湯加購價

生磨蛋白杏仁茶(熱) NT 120/碗
陳皮紅豆沙(熱) NT 120/碗
養生核桃露(熱) NT 120/碗
楊枝甘露蜜(涼) NT 120/碗

🌶️ - 辛辣Spicy V - 素食 Vegetarian

本菜單所使用牛肉和豬肉來自於:

(US)美國/(AU)澳洲/(TW)台灣/(ES)西班牙/(JP)日本

The origin of the beef and pork used in this menu is from:

(US)United States/(AU)Australia/(TW)Taiwan/(ES)Spain/(JP)JAPAN

我們歡迎賓客詢問對餐點使用食材的任何問題。若您有特殊飲食習慣、對某些食物過敏或不適應症，請事先告知服務人員，讓服務人員能針對您的需求提供您更加完美的用餐經驗。

注意事項:

- 此菜單料理皆可於用餐期間無限加點享用
- 本活動僅限小吃區內用，且同桌皆需使用此方案，包廂恕不適用
- 如需升級加價，同桌需一同加價
- 本活動恕無法提供打包外帶服務，未食用完畢造成浪費，每人將加收NT\$1,290+10%
- 此優惠不適用於清明連續假期(2022/04/04-2022/04/05)
- 此方案為優惠價格，恕無法使用其他優惠(美饌卡除外)
- 使用寒舍美饌卡享原價75折優惠
- 甜湯類加購價恕無法使用任何優惠折扣