

金粵鴨饗

寒舍烤鴨四吃、港點99，適用於平日週一至週四午餐及晚餐



寒舍烤鴨 一鴨四吃 NT3,980/隻+10%

寒舍食譜主廚嚴選約3.2公斤、肉質細嫩的宜蘭櫻桃母鴨，以精心調配的獨門秘方醃料醃製，爐烤時必須精準掌握每一分秒的火候變化，方能成就最道地的廣式燒味。金黃薄脆的外皮搭配粉嫩的肉質，口感層次豐富，一鴨四吃口味變化多元，還有驚豔視覺及嗅覺的桌邊拌炒服務，搭配經典港點優惠，體驗最正宗的粵式饗宴！

黃金烤鴨捲餅

XO醬鴨鬆燒蛋

老酒薑蔥鴨腿煲

胡椒腐竹酸菜鴨架湯

港點99

點選「寒舍烤鴨四吃」，獨享下列港點優惠價NT99/款+10%

日本北海道干貝燒賣(TW)

蠔汁鳳爪皇🔥

鮮蝦腐皮捲(TW)

韭菜煎餅(TW)

寒舍蝦餃皇(TW)

豉汁蒸排骨(TW)

鮮蝦春捲(TW)

三星蔥餅(TW)

芋香薑味糯米球(V)

葡汁奶油焗白菜

家鄉鹹水餃(TW)

和牛潤腸粉(JP)

麻辣金錢肚(AU)🔥

叉燒包(蒸)(TW)

臘味蘿蔔糕(TW)(ES)

芝麻流沙煎堆

紅豆小壽桃

竹炭流沙包

楊枝甘露蜜(涼)

陳皮紅豆沙(熱)

🔥辛辣Spicy V-素食 Vegetarian

本菜單所使用牛肉和豬肉來自於:-TW-台灣-ES-西班牙-JP-日本

The origin of the beef and pork used in this menu is: -TW-Taiwan -ES- Spain-JP- Japan

本活動不適用特殊節日。「寒舍烤鴨」需於三日前行預訂，每餐限量供應售完為止。

This event is unavailable on special holiday. Reservations need to be made within three days due to limited supply.