

## 望月樓經典烤鴨

務請三天前預訂

- 廣式脆皮櫻桃鴨(三吃) 全隻2,980/半隻1,580  
第一吃:片皮櫻桃鴨搭配火龍果餅皮及九宮格配料  
(配料含甜麵醬、冰梅醬、白糖、小黃瓜、蔥段、榨菜、  
鳳梨、芝士條、奶香麥粉)  
第二吃:銀芽炒鴨絲  
第三吃:避風塘鴨架 或醬爆鴨架 (二選一)

## 廣式燒味

- 潮州滷水鵝 680  
燒味三拼(燒鴨、油雞、叉燒) 660  
燒味雙拼(三選二:燒鴨、油雞、叉燒) 580  
蜜汁叉燒佐手指檸檬 620  
蘭陽金棗醉雞捲 580  
明爐燒鴨 560  
脆皮燒肉 520  
玫瑰豉油王雞腿 520

## 鮑魚、燕窩、海味

- 澳洲鮑魚(3頭)花膠燴關東遼參 每位4,600  
紅燒花膠鵝掌 每位2,380  
蠔皇澳洲鮑魚(3頭) 每位1,520  
瑤柱紅燒官燕 每位1,380  
澳洲鮑魚(4頭)扣鵝掌 每位1,180

## 湯品

- 廣式老火例湯 680  
花膠響螺香水椰盅  
黑虎掌菌烏雞燉遼參 每位580  
胡椒香茜牛腩湯 每位480  
蟲草花瑤柱燉響螺 每位480  
石斑拆魚羹 每位380

## 主廚精選

- 龍蝦海鮮泡飯(務請三天前預訂) 1,980  
柚香龍虎斑佐比利時菊苣 1,580  
咖哩芙蓉蛋海虎蝦 1,280  
鐵觀音煙燻白鯧 1,280  
官燕三鮮炒鮮奶 880  
海膽醬燒海大蝦 780  
菠蘿雙味蝦球 680  
鮮蟹肉石榴球 620  
稻草生扣西施牛(選用美國牛肉) 1,880  
麥香摩卡和牛粒(選用澳洲和牛) 1,880  
蒜香脆皮炸子雞 全隻1,280/半隻680  
柚子片皮手撕雞 620  
鎮江香醋焗腩排 580  
星馬摩卡焗肉排 580  
荔茸香酥鴨 460

## 時蔬

- 蟹粉銀杏鮮時蔬 580  
抱子甘藍炒蘆筍 480  
濃湯浸娃娃菜 420  
瑤柱拍薑芥藍 380  
蒜茸西蘭花 380

## 素食

- 翡翠金絲綠柳 520  
北菇羊肚菌老豆腐  
糖醋荔茸素魚 420  
松露醬炒五色蔬 420

## 川味料理

- 麻婆豆腐燒原隻波士頓活龍蝦 2,280  
藤椒風味和牛粒(選用澳洲和牛)  
金湯酸菜龍虎斑  
乾碟辣椒牛小排(選用美國牛肉)  
泡椒牛肉撈飯(選用美國牛肉)  
紅油手撕雞  
麻辣棒棒腿  
麻婆豆腐煲

## 煲仔菜

- 葡式粉絲鮮蝦煲 780  
蟹粉海鮮豆腐煲  
坪林茶油子薑雞煲 680  
腐竹炆豬腳  
松阪豬魚香茄子煲  
蛤蠣蔥薑牛肉煲(選用美國牛肉)

## 飯麵

- 龍膽芋香米粉湯 880  
烏金紫菜炒飯 680  
鮑魚海鮮燴飯 680  
香檳茸松露砂鍋飯 520  
明太子蟹肉海鮮炒飯 520  
乾炒牛河(選用美國牛肉)

本廳使用台灣豬肉與豬油/若對特定食物過敏,請告知服務人員

內含堅果類食材/內含辣味食材/內含非基改豆製品

我們的產品和菜餚源於自然,採用優質的本地原料和道德採購的食材

以上價格均為新台幣,且需外加一成服務費

## 甜點

手工現沖豆花🍡搭配 花生、紅豆、綠豆、粉圓、 原味黑糖、薑汁黑糖	680
雪蛤杏仁茶🍵	每位260
楊枝甘露	每位180
芋頭椰香西米露🍵	每位160
特色奶皇包	三個180
大理石紅豆糕🍡	三個150
鯉魚芒果糕	二個140

## 台灣好茶

文山包種
鹿谷烏龍
桂花普洱
北埔東方美人
魚池紅玉(台茶18號)
路易博士茶

茶資每人\$65元

若對特定食物過敏，請告知服務人員

🍡內含堅果類食材/🌶內含辣味食材

🍡內含非基改豆製品

禁止酒駕，未滿十八歲禁止飲酒

以上價格均為新台幣，且需外加一成服務費

## 飲品

<b>威士忌</b>	
Johnnie Walker Blue Label	8,500
Singleton 18 Years	6,000
Macallan 12 Years	4,500
Dalmore 12 Years	3,500
Glenfiddich 12 Years	2,800
<b>紅酒</b>	
Montes Alpha Syrah (Chile)	2,200
Muga Rioja Reserva (Spain)	2,200
Querciabella Mongrana Maremma Toscana (Italy)	1,400
<b>白酒</b>	
Cloudy Bay Sauvignon Blanc (New Zealand)	2,000
Ceretto Moscato d'Asti (Italy)	1,600
Il Poggione Bianco di Toscana (Italy)	1,200
<b>氣泡酒</b>	
Miguel Torres Estelado Rose (Chile)	1,200
<b>香檳</b>	
Moët & Chandon Imperial NV (France)	3,500
<b>國產酒</b>	
金門58度高粱酒	1,480
精釀陳年紹興酒	780
<b>啤酒</b>	每罐
金牌台啤	220
海尼根	190
<b>汽水</b>	每罐
可樂/雪碧	150
<b>礦泉水</b>	每瓶
聖沛黎洛500 ml/ 普娜500 ml	120
<b>果汁</b>	每壺/每杯
綜合果汁	560/150
柳橙汁	380/100
<b>風味飲品</b>	每壺/每杯
蜂蜜柚子茶(冰/熱)	300/100
桂圓紅棗茶(熱)	300/100
無糖烏龍茶(冰)	240/80
<b>開瓶費</b>	每瓶
烈酒	1,000
葡萄酒	500

## 個人套餐

### 《饌月》

望月樓精選拼盤
海膽焗日本干貝、上海燻魚🍡
黑虎掌菌烏雞燉遼參
咖哩芙蓉蛋海虎蝦
一品原隻鮑&波特酒香美國牛小排
明太子蟹肉海鮮炒飯
川味豇豆蒸龍虎斑襯雞蛋豆腐🌶🍡
雪蛤杏仁茶🍵
寶島鮮水果

每人\$2,580元

### 《雅月》

烏魚子燒味拼盤🍡
羊肚菌蟹肉海虎蝦
蟲草花瑤柱燉響螺
爐烤大漠羊肩排🌶
蠔皇鮮鮑燴野米
杏汁流心芝麻球
寶島鮮水果

每人\$1,980元

## 桌菜饗宴

### 《馨花綻放》

春暉馨香迎賓盤
明爐烤鴨、蜜汁叉燒、紅露醉雞、 彩虹蜆絲🍡、胡麻蟹鉗🍡
乾隆一品佛跳牆
金蒜葛條海味蝦
蠔皇碧綠鮮干貝
奶油黑椒烤羊排🌶
松露野菌燴時蔬
黃金蟲草龍虎斑
蓮香栗子蝦米糕🍡
母愛慈恩銘記心 (哈根達斯冰淇淋)
福壽安康四季果

席間供應精選茗茶

一桌十人\$21,800元

半桌五人\$10,900元

