

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)

燒味雙拼(三選二：燒鴨、油雞、叉燒)

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

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)

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

星馬摩卡焗肉排

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) 580

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/若您對特定食物過敏，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

飲品

威士忌	
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
紅酒	
Montes Alpha Syrah (Chile)	2,200
Muga Rioja Reserva (Spain)	2,200
Querciabella Mongrana Maremma Toscana (Italy)	1,400
白酒	
Cloudy Bay Sauvignon Blanc (New Zealand)	2,000
Ceretto Moscato d'Asti (Italy)	1,600
Il Poggione Bianco di Toscana (Italy)	1,200
氣泡酒	
Miguel Torres Estelado Rose (Chile)	1,200
香檳	
Moët & Chandon Imperial NV (France)	3,500
國產酒	
金門58度高粱酒	1,480
精釀陳年紹興酒	780
啤酒	
金牌台啤	每罐220
海尼根	190
汽水	
可樂/雪碧	每罐150
礦泉水	
聖沛黎洛500 ml/ 普娜500 ml	每瓶120
果汁	
綜合果汁	每壺/每杯560/150
酸梅湯	380/100
柳橙汁	380/100
熱飲	
蜂蜜柚子茶/ 桂圓紅棗茶	每杯100
開瓶費	
烈酒	每瓶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、雞蛋白豆腐🍵🍵
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

十人桌菜

《嬋娟》

鴻運燒味拼盤🍵
黑虎掌菌烏雞燉遼參
海膽醬焗龍蝦(每人半隻)
XO醬玉帶佐松葉蟹鉗🍵
松露虎掌鮮鮑魚
孜然蒜香嫩羊肩
川味金湯龍虎斑🍵
蒜香烏魚子糯米飯
酥炸椰汁年糕🍵
寶島四季鮮果盤
席間供應精選茗茶
每桌10人\$24,800元

《玉鏡》

廣式燒味拼盤🍵
蟲草花瑤柱燉響螺
瓜綿豆醬蒸龍蝦(每人半隻)🍵
翡翠北菇智利鮑片
紅酒黑椒牛小排(選用美國牛肉)🍵
野菌魚汁蒸鮮魚
松茸彩椒鮮時蔬
蒲燒鯛魚糯米飯🍵
酥炸椰汁年糕🍵
寶島四季鮮果盤
席間供應精選茗茶
每桌10人\$19,800元

若您對特定食物過敏，請告知服務人員
🍵 內含堅果類食材/🍵 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