



頂鮮

DINGXIAN

台南擔仔麵

精緻套餐

SET MENU

セット

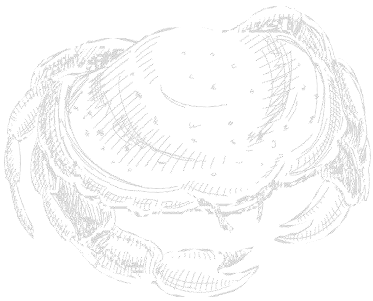
御膳午間限定套餐
Lunch Menu/スペシャルランチ
NT\$ 680 套餐
Set | お一人様



御前三味臻品
Imperial Three-Taste Dish
三品プレート

經典傳香佛跳牆
Double Boiled Assorted Meat and Abalone Bowl
アワビ入り台湾式高級具材煮 みスープ

日式陶燒海大蝦
Steamed Grass Shrimp with Garlic Flavor
車エビのニンニク蒸し



義式花香戰斧豬
Grilled Tomahawk Italian Style
イタリア風トマホークのロースト

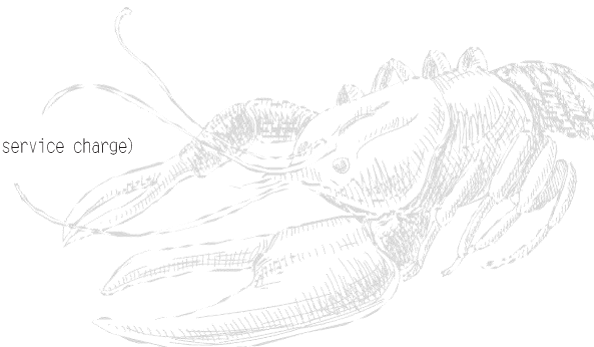
泰式黃金咖哩魚
Grilled Fish with Thai Curry Sauce
タイカレーフィッシュ

招牌台南擔仔麵
Traditional Tainan Noodle Soup
看板メニュー台南担仔麵

臻品當令鮮水果
Fresh Seasonal Fruit
季節フルーツ

精美手作輕甜點
Home Made Dessert
手作りデザート

(以上套餐不含酒水、所有價格需酌收10%服務費)
(All Menu not included Beverages and all Set Menu are subject to add 10 % service charge)
(10%のサービス料及びアルコール代が上記に加算されます)



御膳精緻套餐

Premium Set / 頂鮮御膳コース

NT\$ 1,380 套餐
Set | お一人様



和風鮮蝦佐沙拉

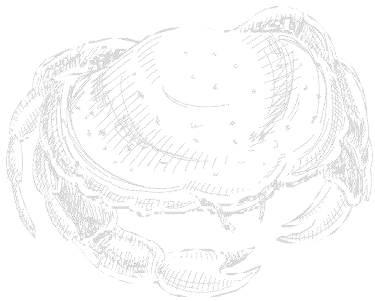
Shrimp and Vegetable Salad
車海老と生野菜のサラダ

鮑魚傳香佛跳牆

Double Boiled Assorted Meat and Abalone Bowl
アワビ入り台湾式高級具材煮 みスープ

法式焗烤大明蝦

Grilled Cheese with Grass Shrimp
大海老のチーズ焼き



鮮露清蒸海鮮魚

Steamed Fresh Sea Fish
鮮魚のシンプル蒸し

台式紅燒獅子頭

Braised Crab Meat with Meat Balls
春雨にんにく蒸の肉団子

香酥蝦捲花枝丸

Crispy Shrimp Roll and Octopus Balls
サクサク海老巻き揚げとイカ団子

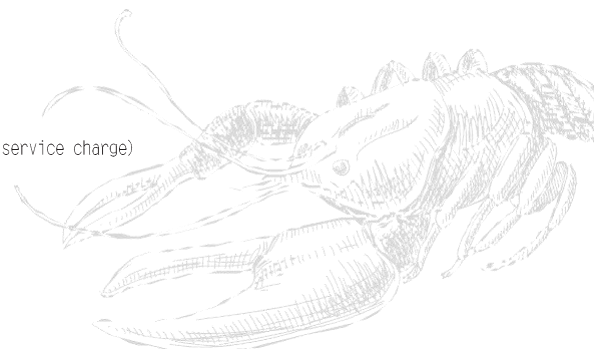
臻品當令鮮水果

Fresh Seasonal Fruit
季節フルーツ

精美手作輕甜點

Home Made Dessert
手作りのデザート

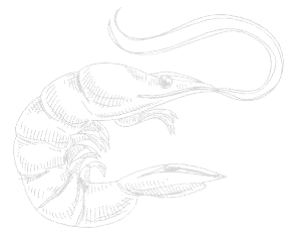
(以上套餐不含酒水、所有價格需酌收10%服務費)
(All Menu not included Beverages and all Set Menu are subject to add 10 % service charge)
(10%のサービス料及びアルコール代が上記に加算されます)



御膳精緻套餐

Premium Set / 頂鮮御膳コース

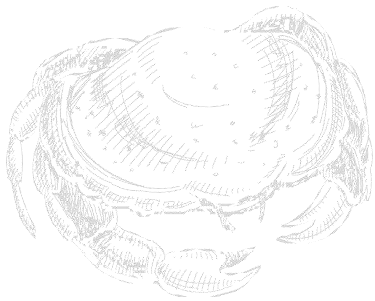
NT\$ 1,880 套餐
Set | お一人様



頂鮮綜合生魚片
Premium Assorted Sashimi
特選刺身の盛り合わせ

山藥魚翅燉雞盅
Chinese Yam Shark Fin Chicken Soup
山芋フカヒレの鶏スープ煮

大螯龍蝦蒸葛粉(半隻/人)
Steamed Boston Lobster with Garlic
伊勢海老葛切りの蒸し煮



鮮露清蒸活鮮魚
Steamed Fresh Sea Fish
鮮魚のシンプル蒸し

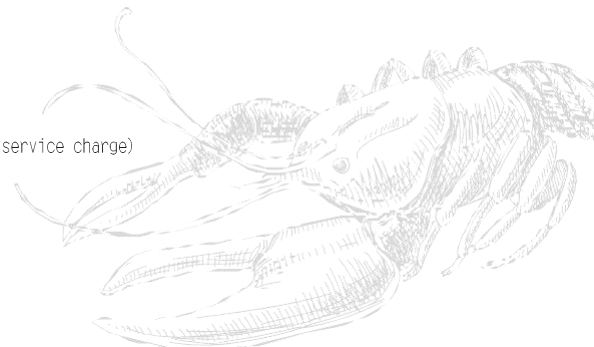
蟹肉焗烤白菜膽
Butter Baked Scallop with Crab Meat and Mustard Greens
ホタテと蟹肉のグラタン

香酥蝦捲花枝丸
Crispy Shrimp Roll and Octopus Balls
サクサク海老巻き揚げとイカ団子

臻品當令鮮水果
Fresh Seasonal Fruit
季節フルーツ

精美手作輕甜點
Home Made Dessert
手作りのデザート

(以上套餐不含酒水、所有價格需酌收10%服務費)
(All Menu not included Beverages and all Set Menu are subject to add 10% service charge)
(10%のサービス料及びアルコール代が上記に加算されます)



御膳精緻套餐
Premium Set / 頂鮮御膳コース

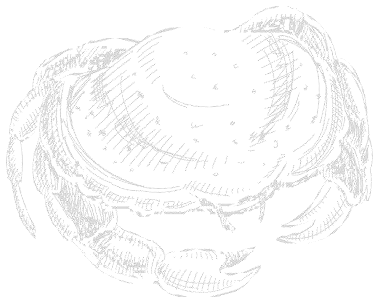
NT\$ 2,880 套餐
Set | お一人様



山藥海膽鮭魚卵
Nagaimo with Sea Urchin and Salmon Roe
長芋とウニのいくら和え

上湯紅燒特排翅
Braised Imperial Sharks Fin Soup
特選フカヒシの姿煮 醤油風味

鮮露清蒸活龍蝦(半隻/人)
Steamed Lobster with Sweet Soy Sauce(Half/per)
伊勢海老のシンプル蒸し



乾煎南非活鮑魚
Pan Fried Or Steamed South African Abalone
南アフリカ産アワビのソテー

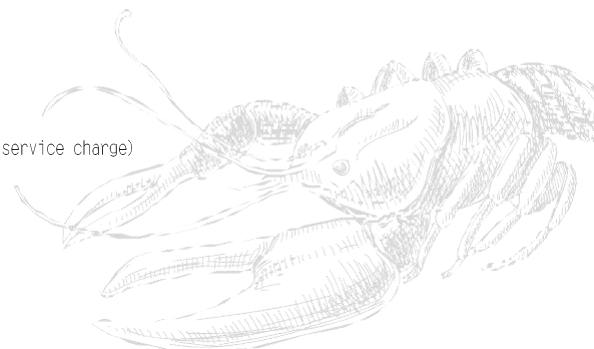
鮮露清蒸龍膽魚
Steamed Giant Grouper with Soy Sauce
タマカイの蒸し物

香酥蝦捲花枝丸
Crispy Shrimp Roll and Octopus Balls
サクサク海老巻き揚げとイカ団子

臻品當令鮮水果
Fresh Seasonal Fruit
季節フルーツ

精美手作輕甜點
Home Made Dessert
手作デザート

(以上套餐不含酒水、所有價格需酌收10%服務費)
(All Menu not included Beverages and all Set Menu are subject to add 10 % service charge)
(10%のサービス料及びアルコール代が上記に加算されます)



御膳精緻套餐
Premium Set / 頂鮮御膳コース

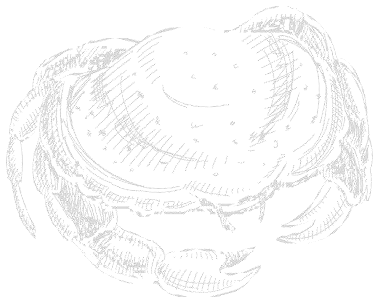
NT\$ 3,880 套餐
Set | お一人様



黑鮪魚綜合生魚片
Bluefin Tuna Sashimi
本マグロ刺身

蟹皇紅燒魚翅盅
Braised Imperial Shark's Fin with Crab Roe
カニみそ入り特選フカヒレの姿煮

鮮露清蒸活龍蝦
Steamed Lobster with Sweet Soy Sauce
伊勢海老のシンプル蒸し



紅燒鮑魚燴烏蔘
Braise Abalone and Sea Cucumber in soy sauce
アワビとナマコのオイスターソース煮み

燒烤美國牛小排
Grilled U.S. Short Ribs
アメリカ産ショートリブのロースト

松露菌菇燉香米
Truffle Mushroom Stewed Rice
トリュフ野生のキノコのソッポ

臻品當令鮮水果
Fresh Seasonal Fruit
季節フルーツ

冰淇淋茗茶雪燕
Imperial White Peach Resin Served with Ice-Cream and Tea Jelly
雪燕のキャラメルと烏龍茶ゼアイスクリーム添え

(以上套餐不含酒水、所有價格需酌收10%服務費)
(All Menu not included Beverages and all Set Menu are subject to add 10 % service charge)
(10%のサービス料及びアルコール代が上記に加算されます)

