



頂鮮

DINGXIAN

台南擔仔麵

精緻套餐

SET MENU

セット

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



九孔鮑魚佐麵線/綜合特選生魚片 (擇1)

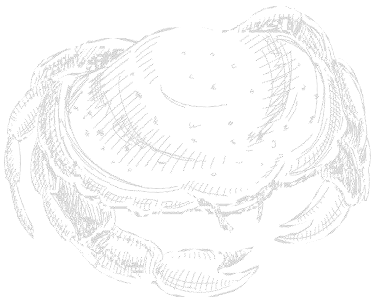
Rice Vermicelli with Abalone/ Premium Assorted Sashimi
鮑よりスライスアワビ麵線/特選刺身の盛り合わせ

紅燒皇翅三珍寶

Beased Shark's Fin Soup with Bamboo Fungus and Mushroom
フカヒレの珍味スープ

法式焗烤大明蝦

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



鮮露清蒸活鮮魚

Steamed Fresh Sea Fish
鮮魚のシンプル蒸し

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

干貝福臨小湘粽

Steamed Conpoy Glutinous Rice Dumpling
湖南風ちまき

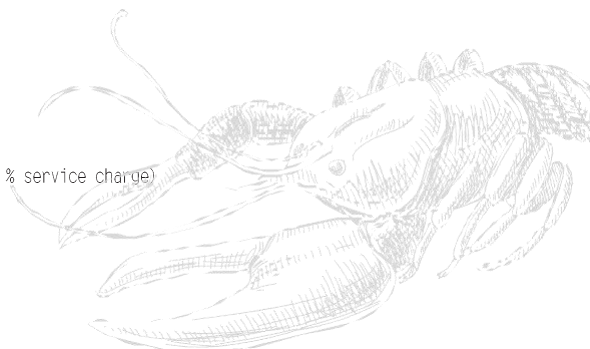
臻品當令鮮水果

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\$ 1,880 套餐
Set | お一人様

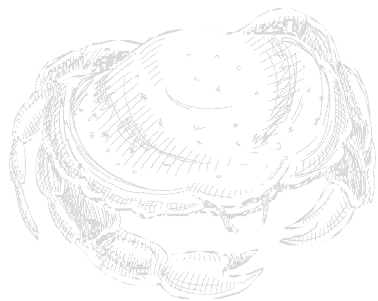


綜合特選生魚片/白玉山藥鮭魚卵 (擇1)
Premium Assorted Sashimi/Japanese Nagaimo with Salmon Roe
特選刺身の盛り合わせ/長芋のいくら和え

花膠燕麥養生粥/皇翅傳香佛跳牆
Healthy Porridge with Fish Maw/Double Boiled Assorted Meat with Shark's Fin Bowl
極上魚の浮き袋と五穀のお雑煮/フカヒレ入り高級乾物の煮みスープ

大螯龍蝦蒸葛粉(半隻)

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

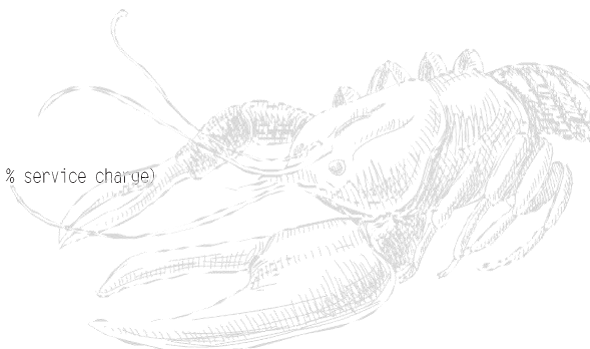
臻品當令鮮水果

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



綜合特選生魚片

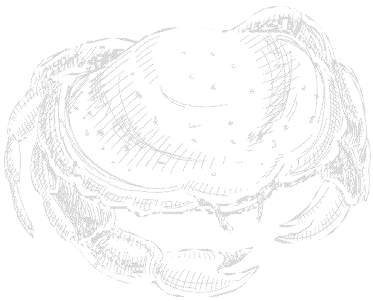
Premium Assorted Sashimi
特選刺身の盛り合わせ

上湯紅燒特排翅

Braised Imperial Sharks Fin Soup
特選フカヒレの姿煮 醤油風味

鮮露清蒸活龍蝦(半隻)

Steamed Lobster with Sweet Soy Sauce(Half/per)
伊勢海老のシンプル蒸し



鮮露清蒸活鮮魚

Steamed Fresh Sea Fish
新鮮な魚の蒸し物

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

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

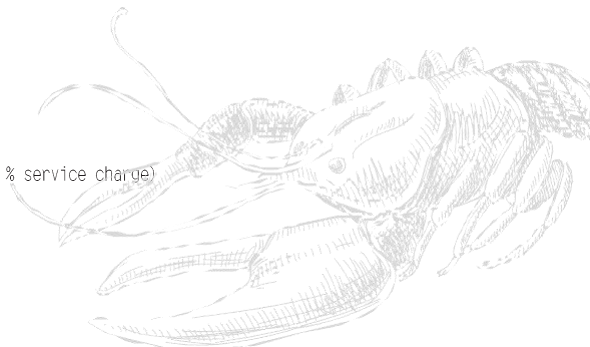
臻品當令鮮水果

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

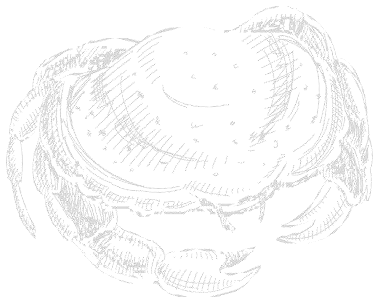
NT\$ 4,680 套餐
Set | お一人様



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(半隻)
Steamed Lobster with Sweet Soy Sauce
伊勢海老のシンプル蒸し



鮮露清蒸活鮮魚
Steamed Fresh Sea Fish
新鮮な魚の蒸し物

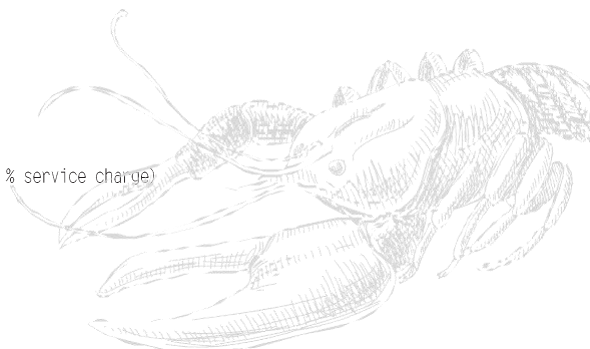
紅燒南非鮑烏蔘
Braise Abalone and Sea Cucumber in soy sauce
アワビとナマコのオイスターソース煮み

燒烤澳洲羊肩排
Grilled Australian Lamb Shoulder
羊の肩肉のロースト

臻品當令鮮水果
Fresh Seasonal Fruit
季節フルーツ

冰糖紅棗燉燕窩
Bird's Nest with Rock Sugar and Jujubes
燕の巣と棗入りデザート

(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\$ 12,880 套餐 (預約限定/3天前)

Set | お一人様



山藥海膽鮭魚卵

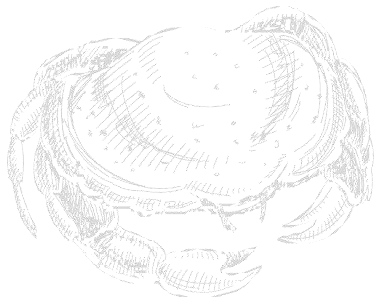
Nagaimo with Salmon Roe
長芋のいくら和え

蟹黃紅燒金勾翅

Braised Giant Shark's Fin with Crab Roe
カニみそ入り フカヒレの姿煮

鵝肝醬炒活龍蝦

Stir-Fried Lobster With Foie Gras
炒めもの天然ロブスターシ



花膠蠔皇原隻鮑

Braised Whole Abalone
干アワビのオイスターソース

鹽烤日本喜知次

Salt-grilled sea fish
喜知次キンキ

燒烤特級和牛肉

Pan Fried Wagyu Steak
プレミアムとステーキ

臻品當令鮮水果

Fresh Seasonal Fruit
季節フルーツ

椰皇香艾酒燉官燕窩

Finest Bird's Nest with Vermouth and Coconut milk
燕の巣ココナツミルク

(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)

