

郭夫人食譜

湯類

竹筴雞丸湯 (盅)	7	西湖牛肉羹	8
蟹肉魚翅羹 (盅)	10	海參黃魚羹	12
酸菜魚片湯	8	薺菜豆腐羹	8
蟹肉魚肚湯	10	宋嫂魚羹	10
榨菜肉絲湯	7	腌篤鮮	18
大湯黃魚	22	雙擋	10

前菜

夫妻肺片	7	蒜泥海帶	5
麻辣牛筋	7	燻魚	8
怪味雞	7	四喜烤夫	7
五香牛肉	7	鹽水鴨	9
蔥油海蜇皮	6	粉蒸排骨	7
醬鴨	9	開口鍋貼	7
醉雞	7	牛肉蒸餃	7
素鴨	8	上海小籠包	8
糟鴨舌	10	蟹粉湯包	9

甜點

桂花八寶飯	8	拔絲香蕉	9
酒釀圓子(盅)	5	雲耳百合甜湯(盅)	6

本樓名菜

掛爐北京烤鴨	36	冬菇鮑貝	26
申江八寶葫蘆鴨(須預訂)	38	油爆大名蝦	20
本樓京蔥扒鴨	19	蝦子大烏參	30
栗子紅燒雞煲	16	海參燴蹄筋	28
走油元蹄	22	苔條龍利球	22
餘杭東坡肉	22	糟溜魚片	18
紅燒牛尾	22	紅燒划水	20
紅燜羊肉	22	紅燒肚膾	20
江南獅子頭	16	砂鍋魚頭	22
蹄筋燴鴨掌	19	西湖醋魚	Mkt
三鮮蹄筋煲	22	松鼠黃魚	Mkt
韭黃活鱮糊	28	豆瓣全魚	Mkt
蒜仔鱮筒煲	26	竹笙豆腐	19

本食府中日菜式一概採用芥花籽油(Canola Oil)，絕不含任何轉形脂肪(Trans Fat)及膽固醇(Cholesterol)，請放心享用。

家常菜譜

川味辣子雞	14	清炒蝦仁	16
栗子紅燒肉	16	龍井蝦仁	16
無錫排骨	15	乾媽大蝦	19
本邦糖醋排骨	14	川味田雞	18
川式回鍋肉	13	薑蔥田雞	18
雪菜百頁毛茛肉絲	13	泡椒豆腐魚柳	16
火腿夾豆腐	18	薺菜炒山藥	18
中芹香干肉絲(雞絲)	14	銀魚芥菜	14
韭黃香干牛肉絲	15	清炒豆苗	15
青椒牛肉絲	14	蒜蓉唐芥蘭	11
乾煸牛肉絲	15	絲瓜毛茛麵筋	15
蒜爆牛筋	16	麻婆豆腐	12
酸菜牛筋	16	蟹粉豆腐	14
正宗水煮牛	18	湖南豆腐	13
雪菜鮮魷	16	醬爆茄子	14
揚州煮干絲	17	魚香茄子	14

本食府日餐部由台北三井本店名師主理, Zagat 評為全美最佳壽司吧之一, 壽司及和食同好, 請蒞臨樓上日餐部參觀。

點心

小籠湯包	8	薺菜餛飩	7
蟹粉湯包	9	上海燒賣	7
水晶蝦餃	8	韭菜盒子	5
生煎包	6	蔥油餅	5
開口鍋貼	7	牛肉餡餅	6
花素蒸餃	7	蘿蔔絲酥餅	5
牛肉蒸餃	7	蟹殼黃	5
珍珠香菜餃	7	雞肉冬菇餃	7

週末小點

(週六、日下午12-3供應)

甜或清豆漿	1.5	咸豆漿	2.5
豆花	2.5	燒餅	1.5
油條	1.5	咸飯團	2.5
牛肉夾餅	6	芝麻大餅	5

各式麵點

(下列四款週五、六晚5-9, 恕不供應)

台式炒米粉	10	雪菜肉絲湯麵	8
肉絲炒麵	10	川味牛肉麵	9
三鮮炒麵	11	三鮮大鹵麵	9
干炒牛河	10	炸醬麵	8

貴客帳單總額含16%服務費。服務生態度及各項服務有令貴客不滿之處, 請知會經理。