

12th Anniversary
CELEBRATION

大倉久和大飯店 十二週年慶



桃花林主廚推薦
Recommended

桃花林片皮雲林鵝

片皮鵝三吃

Tohkalin Roasted Yunlin Goose

Served in Three Courses

(required 1 day advance order)

桃花林特製雲林產ガチョウのローストの包み

第一吃

片皮雲林鵝搭配捲餅

First course:

Sliced Roasted Yunlin Goose

Wrapped with Pancakes

ガチョウのロースト

第二吃

生菜鵝鬆

Second course:

Sautéed Minced Goose, Mushroom and

Bamboo Shoot in Lettuce

ガチョウのそぼろ炒め レタス包みロースト

第三吃 以下做法擇一

鵝湯 / 薑蔥炒鵝架

Third course choices:

Goose bone soup or

Wok-fried Goose bonewith Ginger and Green Onion

ガチョウのスープ / 骨付きガチョウの葱生姜炒め

NT\$ 5,600 / 隻

需提前1天預訂

雲林鵝 燒鵝拼盤

Cantonese Style Roasted Yulin Goose

雲林產ガチョウのパーベキュー盛り合わせ

NT\$ 1,080 / 例

以上價格皆以新台幣計算，需另加10%服務費
All price are in TWD and subject to a 10% service charge
表示料金に10%のサービス料を加算させていただきます

12th Anniversary
CELEBRATION

大倉久和大飯店 十二週年慶



以上價格皆以新台幣計算，需另加10%服務費
All price are in TWD and subject to a 10% service charge
表示料金に10%のサービス料を加算させていただきます

爆汁小籠湯包

NT\$ 280 /3顆

Steamed Pork Dumpling, 3 Pieces
桃花林特製小籠包

蝦湯金瓜煨煮大明蝦

NT\$ 580 /隻

Supreme Shrimp and Pumpkinsoup Served with Prawn
車海老入りかぼちゃのピューレ

避風塘脆皮蝦餃皇

NT\$ 680 /10顆

Hong Kong Style Crispy Fried
Shrimp Dumpling with Spicy Sauce / 10 Pieces
香港風揚げ蝦餃子/10コ入り

黑蒜煎烹骰子雪花牛

NT\$ 1,280 /例

Pan-fried USA Diced Beef with Fermented Black Garlic
サイユロカルビの黒ニンニク炒め

紅燒蟹肉魚翅獅子頭

NT\$ 1,680 /6顆

Braised Pork Meat Ball with Shark's Fin and
Crabmeat in Brown Sauce
フカヒレと蟹肉入り獅子頭の煮込み/6コ入

茶燻黃皮油雞

NT\$ 1,580 /隻

Oolong Tea-Smoked Chicken
鶏肉のお茶の葉燻製

干貝花膠海皇一品煲

NT\$ 1,580 /例

Braised Sliced Abalone, Sea Cucumber,
Seafood and Broccoli in Clay Pot
鮑ナマコと魚の浮き袋の海鮮土鍋煮込入

茅臺酒龍虎斑蒸肉餅

NT\$ 2,680

龍虎斑每尾約1公斤
Steamed Grouper Fish and Minced Pork
Flavored with Maotai Liquor
マオタイ酒入りハタと豚ひき肉の蒸し物

紅燒潮州牙揀翅

NT\$ 2,280 /位

Braised Shark's Fin Soup
潮州風フカヒレのスープ煮込み

濃湯沙公煮手工米粉

NT\$ 2,980

沙公約800公克
Rice noodle with giant mud crab supreme soup
ノコギリガサミと手作りビーフンスープ煮込み

廣東雞鮑翅

NT\$ 8,800 /6人份

Double-boiled Shark's Fin Soup with
Abalone and Chicken (required 3 day advance order)
広東風鮑と鶏肉入りフカヒレスープ

需提前3天預訂