

# 春饗宴

MOONLIGHT  
SPRING  
MENU



## 鮑潤牛湯琥珀凍 / 位

Boiled Beef Cheek with Abalone and Beef Soup

嚴選牛大骨、牛筋與和牛臉頰，佐以十餘種在地小農鮮蔬，慢火熬煮十小時成就濃醇高湯，注入鮮美鮑魚之中，冷卻後凝結為天然膠質琥珀凍。

「一湯二吃」，第一吃先品嚐鹹鮮濃郁的琥珀凍，第二吃再將其置入碗中沖入熱湯，風味醇厚。

NT\$460



## 蟲草枇杷燉花膠 / 位

Double Boiled Superior Pork with Cordyceps, Loquat, Matsutake and Fish Maw

NT\$360



### 菠蘿極汁蝦滑蓮藕餅 Deep Fried Lotus Seed Biscuit with Shrimp Paste in Pineapple Sauce

潮汕傳統小食的精緻演繹。將草蝦與白表粒細打成蝦膠，黏附於雲林鮮蓮藕片上，煎至金黃酥香。淋上以屏東金鑽鳳梨慢熬而成的港式經典極汁，酸甜清爽。

NT\$560



### 南乳豆醬黃花魚捲 Steamed Yellow Croaker with Ham and Homemade Sauce

小黃魚手工去刺取肉後，包捲當季春筍與貢菜，淋上粵亮自製南乳豆醬。醬香濃郁而不厚重，襯托魚肉自然鮮美。

NT\$580



### 白蘆鮮筍牛仔粒 Wok Fried Diced Beef with Asparagus and Seasonal Bamboo Shoot

以粵亮招牌自製香椿醬為靈魂，搭配當季白蘆筍，與無骨牛仔粒高火香煎爆炒。牛肉在鑊氣中釋放濃郁肉香，蘆筍清脆鮮甜。

NT\$880





## 播茶貢糖糕

Hakka Tea with Peanut Candy

以客家播茶的清雅茶香融合花生貢糖的堅果香氣，口感綿密不甜膩。糕點塑形為象徵吉祥的葫蘆造型，春日品茗之際，茶香與糕點交織，將山城客庄的樸實滋味凝鍊其中。

NT\$260



## 杏汁桂花百合糕

Steamed Lily Bulbs Cake  
with Almond Juice

細磨杏仁化作柔潤杏汁，製成細緻杏仁糕皮，包覆傳統港式奶黃餡並加入新鮮日本百合，最後輕撒南港桂花點綴，甜香淡雅。

NT\$260

