

東方餐廳晚間套餐・The Oriental Brasserie Dinner Set Menu

開胃小品/Amuse-Bouche/アミューズ

烏魚子/起司/甜筒

Bottarga / Cheese / Mini Cone

カラスミ/チーズ/ミニコーン

溫烤麵包

Warm Artisan Bread

温かいパン

沙拉開胃菜(二選一)/Appetizer(Choose One)/前菜(選べる)

紫蘇青醬/北海道生食干貝薄片

Shiso Pesto / Hokkaido Scallop Carpaccio

紫蘇ジェノベーゼ/

北海道産ホタテのカルパッチョ

義大利黑醋/布拉塔起司/風乾蕃茄

Balsamic Vinegar / Burrata Cheese /

Sun Dried Tomato

バルサミコ酢/ブッラータチーズ/

セミドライトマト

湯品(二選一)/Soup(Choose One)/スープ(選べる)

錦菇濃湯/松露油

Cream of Mushroom Soup / Truffle Oil

キノコのクリームスープ/トリュフオイル添え

毛豆/蟹肉/百里香/奶油濃湯

Edamame / Crab Meat / Thyme / Cream Soup

枝豆/蟹肉/タイム/クリームスープ

熱前菜/Hot Starter/温前菜

嫩煎鴨肝/牛肝菌菇燉飯

Seared Foie Gras / Porcini Mushroom Risotto

鴨のフォアグラのソテー/ポルチーニ茸のリゾット

主菜(選一)/Main Course(Choose One)/メインディッシュ(選べる)

美國頂級 PRIME 帶骨肋眼/青醬/ 洋芋泥(15oz)雙人分享

U.S.Prime Bone-in Ribeye / Pesto /

Mashed Potato - for two to share

アメリカ産プライム 骨付きリブアイ/ジェノベーゼソ
ース/マッシュポテト (2名様用シェア)

美國頂級 PRIME 肋眼/青醬/洋芋泥(6oz)單人

U.S. Prime Ribeye / Pesto /

Mashed Potato - single serving

アメリカ産プライム ブアイ/ジェノベーゼソース/
マッシュポテト (1名様用)

現流市場鮮魚/馬祖淡菜/馬賽醬汁

Fresh Catch of the Day / Matsu Mussels / Bouillabaisse Sauce

本日入荷の鮮魚/馬祖産ムール貝/ブイヤベースソース

主廚精選甜點

Chef's Special Dessert

シェフのスペシャルデザート

咖啡 或 茶

The Lalu Coffee or Black Tea

コーヒー又はお茶

NT\$ 2,000 + 10%/Per Person

杯皿洗滌費 / Corkage Charge / 自備酒水服務費 / 酒類持ち込み料

烈酒 / Liquor / 烈酒 每 750ml NT\$ 1,000 / Per 750ml Bottle / 750ml ボトル

紅白酒 / Wine / ワイン 每 750ml NT\$ 500 / Per 750ml Bottle / 750ml ボトル

自帶外食，需酌收清潔費用 每位 NT\$ 200

本公司保有修改菜單內容之權益

使用日期：2025/09/15-2025/11/30

THE LALU

SUN MOON LAKE

涵碧樓

湖光軒秋季豐收晚間套餐

Lake View Chinese Restaurant Dinner Set Menu

湖光迎賓風味碟

Assorted Appetizer Platter

前菜盛り合わせ

古法籠蒸活鮮蟹

Traditional Steamed Live Crab

伝統生カニ蒸し

聚春閣式佛跳牆(台灣豬肉)

Buddha Jumps Over The Wall

佛跳牆(ぶっとびスープ)

埔里紹興東坡肉(台灣豬肉)

Braised Dongpo Pork

紹興酒入りの東坡肉ソース煮込み

玉露清蒸鮮時魚

Steamed Seasonal Fish with Savory Fish Sauce

季節の鮮魚蒸し 魚醬添え

主食(二選一) / Mains (choose one) / メインコース

草嶺茶油蛋炒飯

Caoling Tea Seed Oil Egg Fried Rice

椿油の卵炒飯

滬杭手作陽春麵

Handmade Plain Noodles

手打ち陽春麵(ヤンチュンミェン)

炭烤美人腿拼時蔬

Grilled Water Bamboo with Seasonal vegetables

焼きマコモダケと季節野菜の炭火焼き盛り合わせ

寶島時令季節果

Seasonal Fruit Platter

旬のフルーツ

古法柴燒燒仙草

Hot Grass Jelly

仙草(センソウ)

每位 NT\$ 2,000 元+10%/Per Person

お一人様 2,000 元+10%のサービス料

杯皿洗滌費/Corkage Charge/酒類持ち込み料

烈酒/Liquor/烈酒每 750ml NT\$ 1,000/Per750ml Bottle/750ml ボトル

紅白酒/Wine/ワイン每 750ml NT\$ 500/Per750ml Bottle/750ml ボトル

自帶外食，需酌收清潔費用，每位 NT\$ 200。

使用期限: 2025/09/15~2025/11/30

本公司保有修改菜單內容權益

九重花間套餐・Japanese Restaurant Dinner Set Menu

前湯 FormerSoup

石斑若布湯

Grouper Wakame soup

ハタのわかめスープ仕立て

前菜 Appetizers

胡麻豆腐

Sesame Tofu

ごまどうふ

御造里 Sashimi

秋之舞盛合

Autumn Dance Platter

秋の舞お刺身盛り合わせ

煮物 Stewed

午魚柚庵焼

Grilled Fourfinger Threadfin with Yuzu-an Sauce

マナガツオの幽庵焼き

強肴日式主菜 Main Dish

炭烤牛小排

Grilled Beef Short Rib

牛カルビの炭火焼き

醋物 Vinegared Dish

墨魚蔬菜凍

Squid and Vegetable Aspic

イカと野菜の酢の物ゼリー寄せ

食事 Rice

握壽司

Assorted Nigiri Sushi

握り寿司

汁 Soup

旬魚味噌湯

Seasonal Fish Miso Soup

旬の魚お味噌汁

果物 Fruit Platter

季節嚴選拼盤

Seasonal Fruits Platter

旬の果物盛り合わせ

甘物 Dessert

和風創意甜點

Japanese Dessert

和風デザート

NT\$ 2,000 per person plus 10% service charge

お一人様 2,000 元+10%のサービス料

杯皿洗滌費 / Corkage Charge / 自備酒水服務費 / 酒類持ち込み料
烈酒 / Liquor / 烈酒 每 750ml NT\$ 1,000 / Per750ml Bottle / 750ml ボトル
紅白酒 / Wine / ワイン 每 750ml NT\$ 500 / Per750ml Bottle / 750ml ボトル
自帶外食・需酌收清潔費用 每位 NT\$ 200

使用期限: 2025/09/01-2025/11/30

本公司保有修改菜單內容之權益