

# 麗宴

Liyan



THE GREAT ROOTS  
Forestry Spa Resort

# 麗宴

## 中式專案菜單

【本菜單依用餐人數，每人費用NT\$780+10%】

### 2~3人菜單

海鮮沙拉盅  
和風拌雞絲  
板根豆腐  
橙汁子排  
山地野菜  
豆酥鱈魚  
鄉土菜脯雞湯  
美點映雙輝

### 4~6人菜單

海鮮沙拉盅  
白切山土雞  
蟹黃豆腐  
橙汁子排  
油燜桂竹筍  
山地野菜  
清蒸山泉斑  
鄉土菜脯雞湯  
美點映雙輝

### 7~10人菜單

板根拼盤  
白切山土雞  
蟹黃豆腐  
橙汁子排  
鳳梨蝦球  
東坡桂竹筍  
養生菌菇  
清蒸山泉斑  
鄉土菜脯雞湯  
美點映雙輝

如需更換單點菜色每券折扣NT\$700

豬肉原產地:台灣



GREAT ROOTS  
Forestry Spa Resort

# 麗宴

## 主廚推薦精緻合菜

### 三菜一湯

2人適餐

板根雙拼

五香滷肉 (二選一)  
梅菜扣肉 (一)

季節時蔬 (二選一)  
油燜桂竹 (一)

蘿蔔排骨湯  
山筍排骨湯

※湯品依季節時令供應

四季水果

\$1100

### 五菜一湯

2~3人適餐

板根三品味

五香滷肉 (二選一)  
梅菜扣肉 (一)

季節時蔬 (二選一)  
油燜桂竹 (一)

板根豆腐

五更腸旺

蘿蔔排骨湯  
山筍排骨湯

※湯品依季節時令供應

四季水果

\$1600

### 六菜一湯

3~5人適餐

板根四味盤

五香滷肉 (二選一)  
梅菜扣肉 (一)

季節時蔬 (二選一)  
板根豆腐 (一)

白切山土雞

五更腸旺

豆酥鱈魚

蘿蔔排骨湯  
山筍排骨湯

※湯品依季節時令供應

四季水果

\$2200

### 七菜一湯

6~8人適餐

板根四味盤

五香滷肉 (二選一)  
梅菜扣肉 (一)

蔥爆牛肉 (二選一)  
紅燒牛腩 (一)

季節時蔬

板根豆腐

白切山土雞

清蒸山泉斑

鄉土菜脯雞湯

四季水果

\$3200

上列價格均需加收10%服務費

豬肉原產地:台灣

豬肉含內臟原產地:台灣



GREAT ROOTS  
Forestry Spa Resort

# 麗宴

## 主廚推薦榜 Chef Recommendation



白切土雞  
Poached Chicken



鳳衣過貓捲  
Vegétables Fern Egg Roll



板根豆腐  
Dabangan Fried Tofu



銀杏脆山藥  
Stir-Fried Chinese Yam  
Vegetable and Ginkgo



油燜桂竹筍  
Bamboo Shoots in Oil



五香滷肉  
Stewed Pork Belly



蟹黃豆腐煲  
Braised Beancurd  
with Crab Meat Stew in Casserole



五更腸旺  
Pig's Intestine with Sour Vegetable



養生三菇  
Saute Assorted Mushroom



鄉土菜脯雞湯  
Chicken Soup with Dry Radish



## 冷盤類 Cold Dish

---

	小 Small	大 Large
冰鎮涼瓜 ( 季節 ) Cold Bitter Melon ( Seasonal )	\$200	\$360
冰梅雙淮 Plum with Dual Yam	\$260	\$500
果香蓮藕 Juice Lotus Root	\$260	\$500
涼拌海蜇皮 Jelly Fish	\$260	\$500
和風山野蔬 Vegetables Salad Japanese Style	\$260	\$500
優格山野蔬 Yogurt Vegetables	\$260	\$500
鳳衣過貓捲 Vegetable Fern Egg Roll	\$260	\$500
沙拉半天花 ( 季節供應 ) Areca Flower Salad ( Seasonal )	\$280	\$520
沙拉涼筍 ( 季節供應 ) Bamboo Shoots Salad ( Seasonal )	\$280	\$520
紹興醉雞 Drunken Chicken with Chinese Spirit	\$320	\$600
花枝招展 Roasted Squid	\$320	\$600
花雕醉蝦 Huadiao Shrimps	\$320	\$600
香蔥拌牛肚 OX Tripe with Shallot	\$320	\$600
麻辣口水雞  Spicy Oil Chicken	\$320	\$600
海鮮醬松板肉 Grilled Pork Neck Seafood Sauce Flavor	\$360	\$700
迷迭香松板肉 Baked Pork Neck with Rosemary	\$360	\$700

---

以上所有價格將以新台幣計算，並外加一成服務費  
All prices are quoted in NT\$ dollars, and subject to a 10% service charge

## 家禽、肉類 Meat & Poultry

---

	小 Small	大 Large
五香滷肉 Braised Pork Belly	\$280	\$520
梅干扣肉 Fresh Bacon with Preserved Vegetable	\$280	\$520
蒜泥白肉 Poached Fillet of Pork with Garlic Sauce	\$280	\$520
炒山豬肉 Sauté Fillet Mountain Wild Pork	\$280	\$520
京醬肉絲 Sauté Sliced Pork with Sweet Sauce	\$280	\$520
五更腸旺  Pig's Intestine with Sour Pickles Vegetable	\$280	\$520
橙汁排骨 Pork Spareribs with Orange Sauce	\$280	\$520
椒鹽里肌肉 Pepper Salt Pork Loin	\$280	\$520
蠔油牛肉片 Fried Beef with Oyster Sauce	\$280	\$520
干絲牛肉絲 Dried Tofu Silk with Shredded Beef	\$300	\$560
蔥爆牛肉片 Sauté Fillet of Beef with Scallion	\$300	\$560
糖醋里肌肉 Sweet and Sour Pork Loin	\$300	\$600
黑椒牛小排 Black Pepper Steak Chinese Style	\$360	\$700
泰式椒麻雞  Thai Pepper Chicken (Spicy / Non Spicy)	\$380	\$720
白切山土雞 Poached Chicken	\$400	\$760

---

以上所有價格將以新台幣計算，並外加一成服務費  
All prices are quoted in NT\$ dollars, and subject to a 10% service charge

## 海鮮類 Seafood

---

煎鹹鱒魚 Pan-Fried Fresh Water Fish	\$650
清蒸山泉斑 Steamed Fresh Water Fish	\$650
泰式檸檬魚 Lemon Fish Thai Style	\$650
清蒸鱈魚 Steamed Codfish	\$450
豆酥鱈魚 Steamed Codfish with Bean Sauce	\$450

---

	小 Small	大 Large
炒蛤蠣 Stir-Fried Clams	\$280	\$520
鹹酥蝦 Deep Fried Shrimps	\$350	\$660
香酥溪蝦 Deep Fried Brook Shrimps	\$280	\$520
芒汁蝦球 Mango Sause Shrimps	\$350	\$660
宮保蝦球 Kung-Pao Shrimps 	\$350	\$660
鳳梨蝦球 Pan-Fried Shrimps with Pineapple	\$350	\$660
四季豆花枝 String Beans with Squid	\$320	\$600
椒鹽鮭魚肚 Deep Fried Salmon Toro with Salt and Pepper	\$450	\$880
三杯鮭魚肚 Salmon Toro Fried with Triple Glasses	\$500	\$980

---

以上所有價格將以新台幣計算，並外加一成服務費  
All prices are quoted in NT\$ dollars, and subject to a 10% service charge

## 板根風味集 Ban-Gan Flavor Local Style

---

	小 Small	大 Large
菜脯煎蛋 Pan-Fried Chinese Pickles with Eggs	\$220	\$400
九層塔煎蛋 Fried Eggs with Chinese Basil	\$220	\$400
紅燒豆腐 Braised Tofu	\$220	\$400
板根豆腐 Dabangan Fried Tofu	\$220	\$400
客家小炒 Sauté Fried Diced Cuttle Fish with Shredded Pork and Celery	\$280	\$520

## 煲仔類 Casserole

---

	小 Small	大 Large
蟹黃海鮮豆腐煲 Braised Beancurd with Crab Meat in Casserole	\$320	\$600
醬燒茄腸煲 Braised Eggplant Stewed in Casserole	\$300	\$600

---

以上所有價格將以新台幣計算，並外加一成服務費  
All prices are quoted in NT\$ dollars, and subject to a 10% service charge

## 時蔬類 Seasonal Vegetables

---

	小 Small	大 Large
小魚山蘇 ( 季節供應 ) Sauté Nest Fern with Fingerling ( Seasonal )	\$220	\$400
魷魚莧菜 Sauté Amaranth with Ovster Fish	\$220	\$400
炒地瓜葉 Sauté Yam Leaves	\$200	\$320
宮保高麗菜  Sauté Chinese Cabbage with Chill Sauce	\$200	\$320
清炒高麗菜 Sauté Chinese Cabbage	\$200	\$320
櫻花蝦高麗菜 Stir-Fried Cabbage with Sakura Shrimp	\$220	\$400
銀杏脆山藥 Stir-Fried Chinese Yam Vegetable and Ginkgo	\$280	\$520
干貝角瓜 Stewed Loofash with Garlic and Dried Scallop	\$280	\$520
炒野香菇 Fried Wild Mushroom	\$280	\$520
椒鹽杏鮑菇 Saute King Oyster Mushroom with Salt and Pepper	\$280	\$520
鹹蛋苦瓜酥 Deep Fried Bittermelon with Salty Egg	\$280	\$520
鹹蛋炒涼瓜 Fried Bittermelon with Salty Egg	\$280	\$520
炒綠竹筍 ( 季節供應 ) Saute Bamboo Shoots ( Seasonal )	\$280	\$520
油燻桂竹筍 Bamboo Shoots in Oil	\$280	\$520
養生三菇 Saute Assorted Mushroom	\$380	\$720

---

以上所有價格將以新台幣計算，並外加一成服務費  
All prices are quoted in NT\$ dollars, and subject to a 10% service charge

## 湯類 Soup

---

	小 Small	大 Large
山筍排骨湯 (季節) Bamboo Shoots with Pork Ribs Soup (Seasonal)	\$280	\$520
蘿蔔排骨湯 (季節) Radish Pork Rib Soup (Seasonal)	\$280	\$520
魷魚海菜鍋 Ovster Fish with Seaweed Soup	\$300	\$550
鄉土菜脯雞 Chicken Soup with Dry Radish	\$400	\$750
鳳梨苦瓜雞 Chicken with Pineapple and Bittermelon Soup	\$400	\$750
山筍土雞鍋 (季節) Bamboo Shoots with Chicken Soup (Seasonal)	\$400	\$750
刈菜土雞鍋 (季節) Preserveb Chinese Vegetable with Chicken Soup (Seasonal)	\$400	\$750
剝皮辣椒雞鍋 Chicken with Peeling Chili Soup	\$400	\$750
藥膳竹筒蝦 Double Boiled Shrimps with Soup	\$550	
枸杞菌菇鍋 Wolfberry Mushroom Soup	\$280	\$520

## 麵飯類 Rice and Noodles

---

白飯 Steamed Rice	\$15
蒜香炒飯 ( 平日供應 ) Fried Rice with Garlic ( For Weekday Only )	\$160
菜脯炒飯 ( 平日供應 ) Dry Radish Fried Rice ( For Weekday Only )	\$160
櫻花蝦炒飯 ( 平日供應 ) Vegetable Dried Shrimps Fried Rice ( For Weekday Only )	\$180
鮭魚炒飯 ( 平日供應 ) Salmon Fried Rice ( For Weekday Only )	\$180
什錦炒麵 Assorted Fried Noodles	\$180

## 酒、飲料類 Wines and Drinks

### 果汁 & 飲料 Juice & Drink

柳橙汁	Orange Juice	900ml	\$80
芭樂汁	Guava Juice	900ml	\$80
蔓越莓	Cranberry Juice	980ml	\$80
每朝健康烏龍茶	Healthy Oolong tea	900ml	\$80
可樂	Coca Cola	330ml	\$50
雪碧	Sprite	330ml	\$50
蘋果西打	Apple Sidra	600ml	\$50
礦泉水	Bottle Water	1000ml	\$40

### 啤酒 Beer

海尼根啤酒	Heineken Beer	650ml	\$160
金牌啤酒	Taiwan Gold Beer	600ml	\$120
台灣啤酒	Taiwan Beer	600ml	\$100

### 高粱 Kaioliang

金門高粱58°C	Kinmen Kaioliang Liquor	750ml	\$850
		300ml	\$400

### 威士忌 Whisky

約翰走路黑牌	Johnnie Walke Black Label 12年	750ml	\$1200
約翰走路綠牌	Johnnie Walke Green Label 15年	750ml	\$1500
麥卡倫	Macallan 12年	750ml	\$2400

### 葡萄酒 Red Wine

凡特斯 / 紅酒	Phantasie	750ml	\$600
<small>產區：法國 朗格多克地區 紅寶石色澤與水果芳香，口感滑順</small>			
貝爾第 / 紅酒	Baron Belmotte	750ml	\$600
<small>產區：法國 朗格多克地區 傳統葡萄酒釀法製成，可搭配雞肉、魚肉，是一種很生活化的佐餐酒</small>			
貓頭鷹梅洛 / 紅酒	GUFO Merlot	750ml	\$800
<small>產區：義大利 阿布魯佐地區(abruzzo) 香氣十足，充滿成熟李子、櫻桃和其它漿果類果香口感新鮮酸度低</small>			
波坦薩古堡2006 / 紅酒	Chateau Potensac	750ml	\$2000
<small>產區：法國 波爾多 梅多克地區 單寧圓潤，帶有淡淡的泥土味及黑醋栗味</small>			
馬累斯卡城堡2004 / 紅酒	Chateae Malescasse	750ml	\$2000
<small>產區：法國 波爾多 上梅多克地區 口感平衡且圓潤，帶有黑醋栗、櫻桃和泥土味，單寧結實</small>			
法國桑賽爾 / 白酒	Guy Saget Sancerre	750ml	\$2000
<small>產區：法國 桑賽爾地區 含有覆盆子、黑醋栗、柑橘等果香味，酒體輕盈爽口</small>			

以上所有價格將以新台幣計算，並外加一成服務費  
All prices are quoted in NT\$ dollars, and subject to a 10% service charge