

東方餐廳午間套餐・Lunch Set Menu

沙拉開胃菜(二選一)/Appetizer (choose one)/サラダ

白酒凍/鮮干貝/玫瑰花園沙拉
White Wine Jelly / Scallops /
Rose Garden Salad
白ワインゼリー/ホタテ/花園サラダ

帕瑪火腿/酒漬無花果/溏心蛋佐巴薩米克
Parma Ham /Black Fig /
Soft Boiled Egg with Balsamic
パルマハム/赤ワイン漬けイチジク/
味玉とバルサミコ酢

湯品(二選一)/ Soup (choose one)/スープ

埔里蘑菇卡布奇諾濃湯松露油
Mushroom Cappuccino / Truffle Oil
ジュニアカビきのこのスープカプチー
ノ仕立て/トリュフオイル

雞清湯
Chicken Broth
鶏だし

主菜(四選一)/ Mains (choose one)/メインコース

龍眼木 BBQ 燒烤豬肋排
'Long Gang Wood' Smoked BBQ Pork Rib
龍眼木で燻製豚スペアリ

鄉村油封鴨腿佐黑櫻桃醬汁
Duck Leg Confit with Cherry Sauce
鴨肉のコンフィ/チェリーソース

紅酒燉煨小羊膝
Lamb Shank Ossobucco A LA Milanese
ラム肉の赤ワイン煮込み

爐烤法式春雞佐波特醬汁
Roasted Spring Chicken / Port Wine Sauce
焼き鶏/ポートワインソース

主廚精選甜點

Chef's Special Dessert

シェフのおすすめデザート

咖啡或茶

The Lalu Coffee or Black tea

コーヒー又は紅茶

NT\$ 1,380+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：2023/03/01 -2023/05/31

東方餐廳晚間套餐・Dinner Set Menu

沙拉開胃菜(二選一) / Appetizer (choose one) / サラダ

白酒凍/鮮干貝/玫瑰花園沙拉

White wine Jelly / Scallops /
Rose Garden Salad
白ワインゼリー/ホタテ/
花園サラダ

帕瑪火腿/酒漬無花果/瀟心蛋佐巴薩米克

Parma Ham / Black Fig /
Soft Boiled Egg with Balsamic
パルマハム/赤ワイン漬けイチジク/
味玉とバルサミコ酢

湯品(二選一) / Soup (choose one) / スープ

埔里蘑菇卡布奇諾濃湯松露油

Mushroom Cappuccino / Truffle Oil
ジュニアカビきのこのスープカプチーノ仕立
て/トリュフオイル

雞清湯

Chicken Broth
鶏だし

熱前菜(二選一) / Hot Dish (choose one) / 温前菜

牛茸菇燉飯/腰果/核桃

Porcini Mushroom Risotto /
Cashew / Walnut
ヤマドリタケのクリームリゾット/
カシューナッツ/クルミ

糖漬鯖魚/山葵泡沫/檸檬蝶豆花醬

Sugared Mackerel / Wasabi Foam /
Lemon Butterfly Bean Paste
サバの砂糖漬け/ワサビ/
レモンとチョウマメのソース

主菜(四選一) / Mains (choose one) / メインコース

美國爐烤頂級 CHOICE 肋眼心佐波特醬(5oz) (US)

USDA CHOICE Rib Eye Steak & Port Wine Sauce
USDA チョイスリブロース芯/
ポートワインソース(5oz)

爐烤鮮魚/虎蝦佐蔥油醬

Baked Atlantic Salmon and Tiger Prawns
with Sansing Green Onion Oil
焼き旬魚/車海老/ネギ油ソース

伊比利法式帶骨里肌/關廟鳳梨/桂花蜜汁

Roasted Iberian Pork Rack with
Pineapple Osmanthus Sauce
焼きイベリコ骨付き豚ロース/
パイナップルソース

爐烤法式春雞配虎蝦佐波特醬汁

Roasted Spring Chicken and Tiger Prawns
Garlic & Port Wine Sauce
焼き鶏/車海老/
ポートワインソース

主廚精選甜點 & 佐茶小點

Chef's Special Dessert & Petit Four
シェフのおすすめデザート

咖啡或茶

The Lalu Coffee or Black Tea
コーヒー又は紅茶

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: 2023/03/01-2023/05/31