



MENU

冷盤前菜 APPETIZERS

迎賓大龍蝦

偶高名貴的龍蝦不只是味覺享受，也是傳統辦桌的文化符號，能彰顯主人的大方好客。另外，也提醒新人偶爾裝「聾」裝「瞎」、彼此包容，一生幸福。

五味醬鮑魚

「鮑」與「寶」諧音，富裕又吉祥；搭配辦桌學苑特調的五味醬。

蒜泥醬軟絲

高品質的活凍澎湖軟絲，簡單的蒜泥醬就激發出其原始鮮味。

香蒜烏魚子

在冬季西北太平洋的烏魚在產卵期需要溫暖的環境，游向熱帶海域途中隨洋流經過台灣海峽，是台灣獨特的食材。

黃瓜海蜇花

海蜇頭的前處理耗時費工，和小黃瓜交織成一口蒜辣爽脆。

主菜 ENTRÉES

五柳枝鮮魚

源自於拜拜三牲的魚，在拜完變得又乾又硬，難以入口。總鋪師以酸甜白滷醬汁讓其華麗轉身，演變成一道台菜最知名的魚料理。

冬紅脆皮雞

日治時代蓬萊閣的百道雞料理中，脆皮雞榮登最受歡迎的一道。新鮮肉質經過獨家腌料醃製、吊掛，口感酥脆，肉汁飽滿。

\$1800 +10% PER PERSON



MENU

台法油條蝦

辦桌學苑的原創料理，香脆口感融合法國米其林主廚重新演繹的蛋黃醬汁，有多層次的口感。

海鮮燴白玉

青菜在傳統辦桌通常是配角，美味的白菜是唯一能上到檯面的蔬食。

紅燒大元蹄

紅燒大元蹄蘊含總舖師一甲子的功力，用醬香滷汁慢慢醃釀出鮮香Q彈的肌理與豐潤的內在，油而不膩、瘦而不柴。

湯品

SOUP

魷魚螺肉蒜

酒家菜知名度排名第一的菜品，由排骨酥、當季蔬菜、魷魚、肥美特級螺肉堆砌出總舖師一甲子歷煉出的美味。

甜品

DESSERT

台味珠寶盒

琥珀般的桃膠、皂角米、雪燕，與牛奶、在地芋頭自製的芋泥為宴席做完美結尾。

\$1800 +10% PER PERSON