

營業時間

Service Hours

午餐 11:30~14:30(最後點餐時間:14:00)

晚餐 17:30~21:30(最後點餐時間:21:00)

訂位專線:(02)2518-8380

Lunch Time 11:30~14:30(Last Order:14:00)

Dinner Time 17:30~21:30(Last Order:21:00)

酒水服務費

Corkage Fee

本酒店提供顧客自備酒水服務費如下:

We provide corkage service with fees as follows:

國產酒 NTS350 /每瓶 Local liquor NTS350 /Per Bottle

葡萄酒 NTS500 /每瓶 wine NTS500 /Per Bottle

烈酒 NTS1,000/每瓶 wine NTS1000/Per Bottle

茶資 Tea

香片 Jasmine

以包種清茶拌合茉莉花而成，具茶之甘潤，
富芬芳撲鼻之花香

NTS60/每位 Per Person

烏龍茶 Oolong

產自南投縣鹿谷凍頂山，芳香甘醇為其最大特色

NTS60/每位 Per Person

鐵觀音 Teirh Kuanin

產自台北木柵山區，入口回甘，香氣馥郁持久

NTS60/每位 Per Person

普洱 Pu-erg

茶色濃厚，滋味甘醇，咖啡因含量少

NTS60/每位 Per Person

菊花 Chrysanthemum

NTS60/每位 Per Person

· 菜單所示之價格需加收一成服務費 All prices are subject to a 10% service charge

飲酒過量 有礙健康

Excessive consumption of alcohol is harmful to health



新霸王鵝五吃：
鵝肉愛大米、麥皮鵝肉捲、
生菜鵝肉片、京醬爆鵝絲、何首烏鵝湯

*請於三天前預訂

新霸王鵝

全新登場

嚐鮮特價

NT\$4,580+10%

原價NT\$5,580+10%

雙鮮
波士頓
活龍蝦火鍋

雙鮮波士頓活龍蝦鍋以清爽口感的味噌湯頭為底,加上富含蛋白質的波士頓龍蝦,還有Q彈現做的花枝漿與虱目魚漿,既美味又可以享受DIY的樂趣~每一口盡是當季的新鮮味~

湯底使用味噌及濃縮鮮雞汁共同調製



現場嚐鮮價

NT\$1,680+10%

原價NT\$2,280+10%



長榮桂冠酒店(台北)
EVERGREEN LAUREL HOTEL
(TAIPEI)

長園中餐廳(2F) 訂位專線:(02)2518-8399 轉分機2888

1+1 雙人分享餐

一茶一食一盅一籠

一茶

精選台灣高山茶品(任選一款)

凍頂烏龍茶/香片/木柵鐵觀音

一拼

拼盤

特色美三拼

一食一盅

主廚推薦菜(任選一款)

A 套

百菇燉雞盅*2盅/橙汁焗排骨*1份/
XO醬炒雙鮮*1份/清炒季節時蔬*1份/
雙鮭雞粒炒飯*1份

B 套

魷魚螺肉蒜燉盅*2盅/蠔油牛肉*1份/
蟹黃玉芙蓉*1份/蒜炒季節時蔬*1份/
蛤蜊金瓜炒米粉*1份



一籠

桂冠竹籠美蒸點(任選兩款)

魚子香菇燒賣/蠔皇醬鳳爪/豉汁蒸排骨/
香煎花枝餅/鮮蝦腐皮捲/香酥芝麻球

甜品

主廚手工製作(任選一款)

精美靚甜湯/芒果奶酪

18 盎司

舒肥美國牛小排佐松露醬汁
Sous-vide U.S. Prime Beef Short Ribs
with Truffle Sauce

以低溫烹調技術維持肉質的嫩度與鮮美
享受舌尖上的美味

NT\$2,599+10%



長榮桂冠酒店(台北) - 2022/05

精緻單點菜單

Appetizer

冷盤類

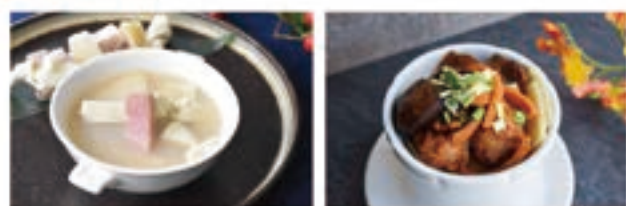
冬菇素燒鵝(素)	320
香蔥脆蜆頭	380
花雕嫩土雞	420
順風豬耳捲	420
蒜苗拌鴨賞	450
海苔烏魚子	780
肴肉順風耳拼盤	420
錦繡拵盤 花雕雞、豬耳捲、海蜆頭	520



Soup

湯品類

寧波醃篤鮮/位	280
魷魚螺肉蒜/位	280
台式佛跳牆/位	350
壽果燉五福(素)/位	250
百菇土雞盅/位	280
雪菜三絲湯	320
瑤柱鳳絲鮑片羹	580
鮮貝南瓜羹	580



Vegetable

蔬菜類

蒜炒西蘭花(清炒)	260
鹹蛋炒苦瓜	280
雪菜炒腐竹	320
蟲草芽白心	320
百合山藥蔬	360
蘆筍五色蔬	380
瑤柱澎湖瓜	420

Seafood

海鮮類

百花釀油條	400
蟹黃玉芙蓉	450
蒜香軟殼蟹	520
韭黃炒蝦絲	480
碗豆鮮蝦仁	780
椒鹽白刺蝦	350
油泡海石斑(XO醬、豆豉)	550
滑蛋蝦仁	580
蘆筍鮮干貝	680
乾燒鮮干貝	790
翡翠龍膽斑	680
銀杏虎掌炆烏參	680
清蒸海石斑(550-600g/隻)	1280
薑蔥波士頓龍蝦麵 原價\$2,280	1680



Poultry & Meat

肉品類

荔茸香酥鴨	380
白灼牛肉(蠔油、豆豉)	380
香料嫩子排	380
芝麻脆皮雞	420
無錫排骨	420
牛三寶	520
蘆筍炒雞柳	420
蒜香金沙骨	420
檸檬雪花牛	680
大漠金沙雞	1000



長榮桂冠酒店(台北) - 2022/05

精緻單點菜單

Rice & Noodle

主食類

古早味桂冠米糕	160
雞火煨麵	360
干炒金菇伊府麵(素)	380
乾炒牛肉河粉(豬肉)	380
雙鮭雞粒炒飯	380
櫻花蝦吻魚炒飯	380
松子福蔬飯(蛋素)	380
蛤蜊金瓜炒米粉	380
雪菜炒年糕	380
透抽米粉湯	420
海鮮湯年糕	420
上湯海鮮麵	420
清蒸牛肉麵	420



Dessert

甜點類

南棗核桃糕(素)/1塊	100
桂冠芝麻球(奶素)/4顆	140
紫薯軟煎餅(鹹蛋黃素)	150
黃金流沙包/3顆	150
明治紅豆蓮子酥(素)/3顆	160
每日例甜湯/位	100
古早味杏仁茶/位	100
楊枝甘露/位	150



Dim-Sum

精選中式點心

桂冠芋頭糕(素)/1片	120
香煎港式臘味蘿蔔糕/3片	135
雞汁小籠湯包/4顆	150
浙滬素蒸餃(素)/3顆	150
碧綠菠菜餃/3顆	165
港式鮮蝦餃/4顆	160
魚子香菇燒賣/4顆	150
蠔皇醬鳳爪	120
豉汁蒸排骨	120
雪菜辣煎包(素)/3顆	150
香煎韭菜餅/3片	165
XO醬炒臘味蘿蔔糕/一份	280
千層蘿蔔絲捲(素)/3顆	150
鮮蝦腐皮捲/3條	165
桂冠咖哩酥/3顆	150
蜜汁叉燒酥/3顆	180
素菇腸粉(素)	160
鮮蝦腸粉	260



精緻單點菜單

長園水仙套餐

迎賓風味集
寧波醃篤鮮
薑蔥明蝦麵
虎掌燜烏參
蔥油石斑魚
御膳雙寶點
季節鮮果盤
精美靚甜湯

NT\$1,380/每位

長園百合套餐

桂冠精選御品集
魷魚螺肉蒜
松露波士頓龍蝦
豉汁石斑魚
檸檬雪花牛
瑤柱澎湖瓜
季節鮮果盤
靚甜湯細緻點

NT\$1,880/每位

精選素食套餐

精緻雅味集
壽果燉五福
蘆筍牛蒡揚
翠綠燜雙菇
雪菜炒腐竹
韓茸澎湖瓜
桂冠素雙點
季節鮮果盤

NT\$1,080/每位

年度精選素食套餐

羅漢素味集
燕液南瓜湯
彩椒百合蝦
橙汁猴菌菇
松茸上湯筍
百菇碧綠蔬
細緻御膳點
蓬萊寶島果

NT\$1,380/每位