

大廳酒廊午晚餐菜單

Lobby Lounge A La Carte Food Menu

午晚餐服務時間為 早上11:00-晚上10:30

Lunch/Dinner service from 11:00am-10:30pm

輕食冷菜 Cold Dish

火雞肉凱撒沙拉

Caesar Salad with Turkey Meat

低溫烹煮嘉義火雞，搭配上小農有機鮮脆生菜，淋上風味獨特的凱撒醬

NT\$ 240

文苑總匯三明治

Club Sandwich

山形吐司抹上苦茶油與層層相疊的火腿(台灣)、乳酪、蕃茄、培根(台灣)和煎蛋

NT\$ 260

農場鮮蔬核桃沙拉(全素)

Farm Salad with Walnut

採用嘉義在地清脆蔬果、藜麥、小蕃茄、小黃瓜及搭配核桃

NT\$ 240

湯品 Soup

野菇濃湯襯麻油蕈菇炒蛋

Mushroom Soup with Scrambled Egg and Sesame Oil

香醇濃郁野菇濃湯搭配北港麻油炒土雞蛋和蕈菇

NT\$ 200

每日鮮例湯

Daily Soup

主廚特選現煮濃湯

NT\$ 150

以上價格均須外加一成服務費

若貴賓有任何飲食上的需要請告知服務人員

Prices Are Subjected to 10% Service Charge

Our Team Will Be Happy to Assist with Any Special Dietary Requirement

大廳酒廊午晚餐菜單

Lobby Lounge A La Carte Food Menu

午晚餐服務時間為 早上11:00-晚上10:30

Lunch/Dinner service from 11:00am-10:30pm

異國美食 Exotic Cuisine

泰式酸辣海鮮飯

Stride-Fried Sea food and Pork Minced Meat of Thai Style
豐富的海鮮與台灣豬肉的結合，再加上酸辣味的南洋風格

NT\$ 360

文苑紅燒牛肉麵

Braised Beef Noodle Soup
選用上等紐澳的牛腱及牛肋條，搭配鮮甜蔬菜及牛骨熬制的紅燒湯頭

NT\$ 380

培根蛋黃乳酪義大利麵襯燻烤鴨胸

Spaghetti with Carbonara Served with Smoked Duck Breast
經典義大利麵只選用培根(台灣)、蛋黃和帕丹諾陳年乳酪組合，再搭上燻烤鴨胸

NT\$ 360

文苑火雞肉飯

Turkey Meat and Gizzards Rice with Oyster Spring Roll,
Soft Egg, Perilla Plum
慢煮火雞及油封火雞胗，配上炸東石蚵捲及紫蘇梅

NT\$ 300

微醺小食 Bar Bites

炸松露乳酪薯條

Deep-Fried French Fries with Truffle Pesto, Parmesan Cheese
義大利松露醬與薯條香味的絕佳結合

NT\$ 180

炸乳酪條襯辣味蕃茄莎莎醬

Deep-Fried Cheese Stick with Chili Tomato Salsa
義大利乳酪裹著麵衣酥炸上色，並淋上酸甜香辣的莎莎醬

NT\$ 220

墨西哥玉米餅襯辣味蕃茄莎莎醬

Taco with Chili Tomato Salsa
酥脆的玉米餅搭配著酸辣莎莎醬

NT\$ 160

歐式綜合乳酪盤襯果乾堅果

Assorted Cheese and Fruits Platter
各種的進口乳酪與風乾水果是品酒不可缺少的美食

NT\$ 260

以上價格均須外加一成服務費

若貴賓有任何飲食上的需要請告知服務人員

Prices Are Subjected to 10% Service Charge

Our Team Will Be Happy to Assist with Any Special Dietary Requirement

大廳酒廊午晚餐菜單

Lobby Lounge A La Carte Food Menu

中式佳餚供應時段 早上11:30~14:00至 下午17:30~20:30

Lunch service from 11:30 -14:00pm

Dinner service from 17:30pm- 20:30pm

中式佳餚 Chinese Cuisine

- | | |
|--|----------|
| 鮑魚東石海鮮粥
<i>Congee with Seafood and Abalone</i>
鮑魚加上東石漁港捕獲的時令海鮮，加上慢火熬煮的廣式粥底 | NT\$ 380 |
| 白酒鴛鴦魚子炒飯
<i>Fried Rice with Mullet Roe and Caviar of White Wine Flavor</i>
東石特產烏魚子加上蘆筍拌炒，起鍋前，淋上特選白酒快炒，在撒上法式魚子醬點綴 | NT\$ 360 |
| 松坂叉燒鰻魚飯
<i>Steam Rice with B.B.Q Pork Jowl and Eel</i>
特選荷蘭松坂肉，醃入叉燒醬烤熟，搭配浦燒鰻魚及特製小菜及季節蔬菜 | NT\$ 380 |
| 東石海鮮米粉湯
<i>Rice Noodle Soup with Seafood</i>
東石漁港捕獲的時令海鮮加上特製柴魚湯底，搭配特製小菜及季節時蔬 | NT\$ 360 |
| 文苑鮑魚佛跳牆
<i>Steamed Assorted Meats and Abalone in Chinese Casserole</i>
內含12種山珍海味，古早味柴魚湯頭，瑤柱、鮑魚、排骨(台灣)等多種食材大火蒸煮2小時 | NT\$ 240 |
| 瑤柱鮑魚濃雞湯
<i>Chicken Soup with Abalone and Scallops</i>
特選小土雞塊，大火熬煮4小時的湯底，加上瑤柱、鮑魚、杏鮑菇、竹筍大火蒸2小時 | NT\$ 220 |
| 在地小農蔬菜麵(全素)
<i>Vegetable Noodles Soup</i>
特選手工拉麵，加上在地小農種植的季節時蔬，搭配特製的鮮菇高湯 | NT\$ 300 |
| 松露什菇鮮蔬撈飯(全素)
<i>Vegetarian Fried Rice with Truffle</i>
特選黑松露、茸菇、新港時蔬，勾薄芡拌入特選越光米及香米 | NT\$ 320 |
| 瑪卡山藥八寶湯(全素)
<i>Maca ,Yam with Vegetable Soup</i>
內有瑪卡、人參鬚、蟲草花、山藥及四種時蔬 | NT\$ 180 |

以上價格均須外加一成服務費

若貴賓有任何飲食上的需要請告知服務人員

Prices Are Subjected to 10% Service Charge

Our Team Will Be Happy to Assist with Any Special Dietary Requirement