



THE SUN TABLE 日蘊堂

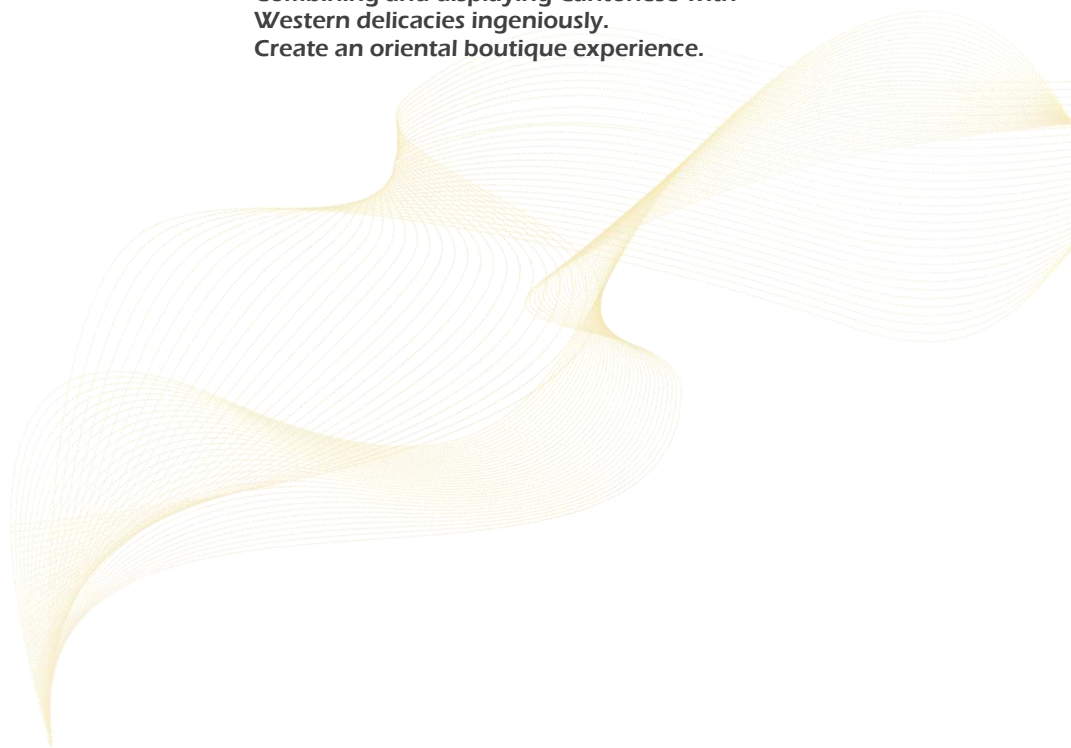
嚴選在地履歷食材

從產地直送餐桌的自然新鮮風味

將粵式佳餚獨具匠心揉合西方食藝

展現出東方美饌的創意體驗

**Chef selection of ingredients with local experience
delivering natural, fresh flavors to your table.
Combining and displaying Cantonese with
Western delicacies ingeniously.
Create an oriental boutique experience.**



單 品
À LA CARTE

點 心 DIM SUM (每道點心數量皆為3個) ** 1 recipe for 3 servings **

| | |
|---|-------|
| 香江松露春捲 | \$180 |
| Fried Spring Rolls | |
| 瑤柱蟹黃燒賣 | \$180 |
| Steamed Shrimp Dumplings with Dried Scallop | |
| 蠔皇翅餃 (附蠔皇醬) | \$180 |
| Steamed Shark Fin Dumplings | |
| 魚子鮮蝦餃 | \$180 |
| Steamed Shrimp Dumplings | |
| 鮮蝦腐皮捲 | \$180 |
| Shrimp-Stuffed Beancurd Rolls | |
| 蘿蔔香酥餅 (附X.O.瑤柱醬) | \$180 |
| Crispy Radish Pastry | |
| 金牌叉燒酥 | \$120 |
| Pork Pastries with Honey BBQ Sauce | |
| 黑米珍珠丸 | \$120 |
| Pearl Meat Balls with Purple Rice | |
| 古味白果芋香糕 | \$120 |
| Cantonese Style Steamed Taro Cake | |
| 廣式金黃流沙球 | \$120 |
| Fried Sesame Balls | |
| 鎏金竹炭奶黃包 | \$120 |
| Salted Egg Custard Buns | |
| 和風豆沙包 | \$120 |
| Smashed Bean Buns | |

* 12/22-24、12/31、農曆春節，以上日期晚餐餐期不提供單品銷售。

* 本店之牛肉產地為日本、美國，豬肉產地為台灣、西班牙，皆經檢驗合格，敬請安心食用。

* 以上價格皆以新台幣計算，須另加 10%服務費。

* 每日限量，餐點皆現點現作，如遇餐廳尖峰餐期，請耐心等待。



單 品
À LA CARTE

陸上肴 MEAT DISH (每道份量約2-3人份) ** 1 recipe for 2-3 servings **

| | |
|--|-------|
| 粵式蒜香極汁牛 - 日本A5和牛 Diced Steak - Japanese Beef A5 (Wagyu) | \$680 |
| 粵式蒜香極汁牛 - 美國牛小排 Diced Steak - American Beef Short Ribs | \$580 |
| 馬爾貝克紅酌牛 - 美國牛小排 Cantonese Style American Beef Burgundy (Short Ribs) | \$580 |
| 老港柱侯牛筋腩 Cantonese Style Beef Stew | \$420 |
| 老港秘醬東坡肉 (附老麵荷葉夾) Cantonese Style Braised Pork Belly | \$380 |
| 陳皮蜂蜜無錫骨 Wuxi Braised Spare Pork Ribs | \$380 |
| 蜜烤松阪叉燒 Cantonese Style Grilled Pork Neck | \$380 |
| 潮州風滷水牛腩 Cantonese Style Braised Beef Shank | \$380 |

* 12/22-24、12/31、農曆春節，以上日期不提供單品銷售。

* 本店之牛肉產地為日本、美國，豬肉產地為台灣、西班牙，皆經檢驗合格，敬請安心食用。

* 以上價格皆以新台幣計算，須另加 10%服務費。

* 每日限量，餐點皆現點現作，如遇餐廳尖峰餐期，請耐心等待。



單 品
À LA CARTE

海上鮮 SEAFOOD DISH

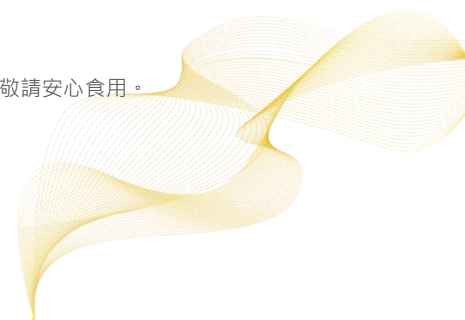
| | |
|--|-------|
| 粵式奶焗澳龍 (半身約250克) Cream Cheese Spiny Lobster | \$680 |
| 金銀蒜粉絲澳龍 (半身約250克) Steamed Spiny Lobster with Chopped Garlic | \$680 |
| 紅燒鮑魚地雞煲 約2人份 Claypot Braised Chicken with Abalone | \$580 |
| 魚子千絲海大蝦 (三尾) Crispy Fried Shrimp Balls | \$420 |
| 避風塘蒜燒海蝦 (六尾) Fried Prawns with Typhoon Shelter Style | \$420 |
| 甘露龍虎石斑 (清蒸/豆豉) 約2人份 Grouper Fish (steamed / black bean sauce) | \$320 |
| 金銀蒜粉絲明蝦 (一尾) Steamed Sea Prawns with Chopped Garlic | \$280 |
| 避風塘蒜燒明蝦 (一尾) Fried Sea Prawn with Typhoon Shelter Style | \$280 |

* 12/22-24、12/31、農曆春節，以上日期不提供單品銷售。

* 本店之牛肉產地為日本、美國，豬肉產地為台灣、西班牙，皆經檢驗合格，敬請安心食用。

* 以上價格皆以新台幣計算，須另加 10%服務費。

* 每日限量，餐點皆現點現作，如遇餐廳尖峰餐期，請耐心等待。



單 品
À LA CARTE

樹食蔬 VEGAN DISH (蛋奶素) ** lacto-ovo **

| | |
|--|-------|
| 羅漢百素齋 約2-3人份 | \$280 |
| Claypot Braised Seasonal Vegetables & Tofu | |
| 港式芥藍 (清炒/素蠔汁/白灼) 約2-3人份 | \$220 |
| Seasonal Vegetable (stir-fry / mushroom sauce / scalded) | |
| 粵上湯娃娃菜 約2-3人份 | \$220 |
| Braised Baby Cabbage in Broth | |
| 蘊府五行蒸鮮蔬 約1-2人份 | \$220 |
| Steamed 5 Types of Vegetables | |

湯 品 SOUP (每道份量皆為1人份) ** 1 recipe for 1 serving **

| | |
|--|-------|
| 廣粵冬瑤烏雞盅 | \$220 |
| Cantonese Soup: Chicken, Scallop, White Gourd | |
| 藥膳廣肚腩排盅 | \$220 |
| Cantonese Soup: Pork Ribs with Medicinal Herbs | |
| 骨膠原菜膽瑤柱雞 | \$220 |
| Cantonese Soup: Dried Scallops, Chicken Stock | |
| (蛋奶素) 翡翠羊肚菌千絲羹 | \$220 |
| **lacto-ovo** Cantonese Style Soup: Morels, Tofu | |

* 12/22-24、12/31、農曆春節，以上日期不提供單品銷售。

* 本店之牛肉產地為日本、美國，豬肉產地為台灣、西班牙，皆經檢驗合格，敬請安心食用。

* 以上價格皆以新台幣計算，須另加 10%服務費。

* 每日限量，餐點皆現點現作，如遇餐廳尖峰餐期，請耐心等待。



單 品
À LA CARTE

米/麵食 RICE/NOODLES (份量約2-3人份) ** 1 recipe for 2-3 servings **

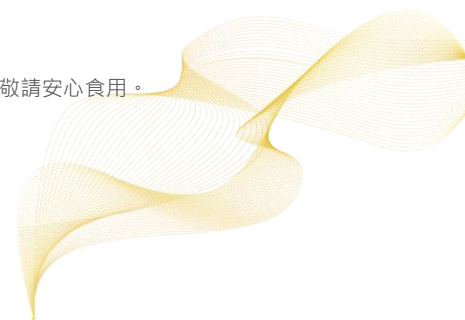
| | |
|---|-------|
| 龍蝦海皇泡飯 (半身約250克) Crispy Rice Spiny Lobster Soup with Seafood | \$880 |
| 主廚炒飯 (可作素食) Chef's Special Fried Rice (Regular or Vegan) | \$420 |
| 極汁日本和牛粒炒飯 Japanese Beef Wagyu Fried Rice | \$420 |
| 荷葉鮑魚臘味蒸飯 Steamed Rice with Chinese Sausage & Abalone | \$420 |
| 蠔皇松阪叉燒伊麵 Hong Kong Style E-Fu Noodles with Barbecued Pork | \$380 |
| 奶焗蛤蜊海鮮伊麵 Hong Kong Style E-Fu Noodles with Clams & Seafood | \$380 |

* 12/22-24、12/31、農曆春節，以上日期不提供單品銷售。

* 本店之牛肉產地為日本、美國，豬肉產地為台灣、西班牙，皆經檢驗合格，敬請安心食用。

* 以上價格皆以新台幣計算，須另加 10%服務費。

* 每日限量，餐點皆現點現作，如遇餐廳尖峰餐期，請耐心等待。



單 品

À LA CARTE

蘊式肴 SPECIALTY DISHES

| | |
|--|-------|
| 香煎鹿兒島A5和牛排 (肋脊4盎司) A5 Japanese Wagyu Steak (4 oz) | \$880 |
| 蘊式紅燒牛肉麵 1人份 Chef's Special Braised Beef Noodle | \$420 |
| 炸物拼盤 - 德式香腸/薯條/洋蔥圈/雞塊 約2-3人份 Fried Platter: Sausage, French Fries, Onion, Chicken Nuggets | \$320 |

季節肴 SEASONAL DISHES (期間限定 · 限量供應) ** limited **

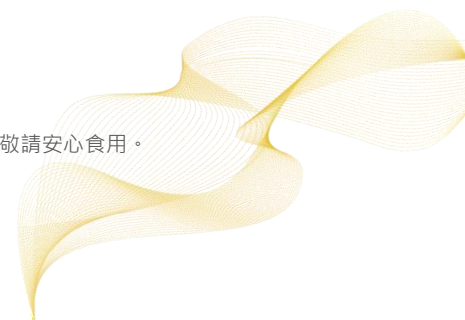
| | |
|--|-------|
| 芙蓉上湯鱈場蟹 (約250克) Steamed King Crab with Egg White | \$680 |
| 白酒灼鱈場蟹 (約250克) Steamed King Crab with White Wine & Sake | \$680 |
| 抱子紅蟳干貝粥 約2-3人份 Crab Porridge with Seafood | \$680 |
| 酒蒸蛤蜊 (約300克) Steamed Clams with White Wine & Sake | \$280 |

* 12/22-24、12/31、農曆春節，以上日期不提供單品銷售。

* 本店之牛肉產地為日本、美國，豬肉產地為台灣、西班牙，皆經檢驗合格，敬請安心食用。

* 以上價格皆以新台幣計算，須另加 10%服務費。

* 每日限量，餐點皆現點現作，如遇餐廳尖峰餐期，請耐心等待。



晚間套餐 DINNER SET MENU

蘊藏套餐 粵旬藝

YUN Set Menu - Seasonal

迎賓東方茗

蜜香紅 | 鐵觀音 (二擇一)

藥膳廣肚腩排盅

雅緻粵點三品盒

主廚推薦肴二擇一

陳皮蜂蜜無錫骨 或 馬爾貝克紅酌牛小排 (加價\$199 升級鹿兒島 A5 和牛骰)

上湯枸杞娃娃菜

蘊藏時令肴三擇一

金銀蒜蓉蒸澳龍 或 鱈場蟹腳 或 時令秋蟹 (秋蟹限量提供, 須預約)

鮑魚粵臘荷葉蒸飯

主廚特製甜心點

NT\$1,880 +10% / 每位 per serving

* 餐點建議於一日前完成預約, 以免久候。

* 本店之牛肉產地為日本、美國, 豬肉產地為台灣、西班牙, 皆經檢驗合格, 敬請安心食用。

* 若您有任何飲食禁忌或過敏食材, 請事先告知服務人員。

* 食材可能因季節或產地限量而調整, 有調整為同等級食材的可能, 須依當日現場供應食材為主。

* 因顧及食品衛生安全考量, 本店不提供生食外帶服務。

晚間套餐 DINNER SET MENU

蘊藏套餐

粵食藝 YUN Set Menu - Selected

用餐時間 90 分鐘 (結束前 30 分鐘為最後續點時間)

迎賓東方茗

蜜香紅 | 鐵觀音 (二擇一)

骨膠原菜膽瑤柱雞盅

食藝月嚴選

11 月、01 月 - 龍蝦海皇煲佐珍珠脆米 (半身)

12 月、02 月 - 香煎鹿兒島 A5 和牛 (4 盎司)

上湯枸杞娃娃菜

雅緻點心無限點

| | | | |
|---------|---------|---------|-------|
| 香江松露春捲 | 瑤柱蟹黃燒賣 | 蠔皇翅餃 | 魚子鮮蝦餃 |
| 金牌叉燒酥 | 黑米珍珠丸 | 鮮蝦腐皮捲 | 蘿蔔香酥餅 |
| 古味白果芋頭糕 | 廣式金黃流沙球 | 鑒金竹炭奶黃包 | 和風豆沙包 |

(餐期最後續點時間 20:30)

主廚特製甜心點

NT\$1,880 +10% / 每位 per serving

溫馨提醒：本套餐因供應性質，須同桌貴賓一人一套，恕無法接受同桌不同套餐之消費方式，感謝理解與配合。(4-11 歲貴賓以六折優惠計算，服務費為全額收取)

* 餐點建議於一日前完成預約，以免久候。

* 本店之牛肉產地為日本、美國，豬肉產地為台灣、西班牙，皆經檢驗合格，敬請安心食用。

* 若您有任何飲食禁忌或過敏食材，請事先告知服務人員。

* 食材可能因季節或產地限量而調整，有調整為同等級食材的可能，須依當日現場供應食材為主。

* 本套餐因供應性質，恕不提供任何之外帶服務。

晚間套餐 DINNER SET MENU

蘊饌套餐

YUN Set Menu - Special

用餐時間 90 分鐘 (結束前 30 分鐘為最後續點時間)

蘊饌迎賓飲

無酒精飲品一杯 (限 NT\$180 以下)

或 海尼根啤酒一瓶

廣粵冬瑤烏雞盅

蘊府籠炊五行蔬

主廚推薦肴

避風塘蒜燒海大蝦 (加價\$699 升級香煎鹿兒島 A5 和牛排)

雅緻點心無限點

| | | | |
|---------|---------|---------|-------|
| 香江松露春捲 | 瑤柱蟹黃燒賣 | 蠔皇翅餃 | 魚子鮮蝦餃 |
| 金牌叉燒酥 | 黑米珍珠丸 | 鮮蝦腐皮捲 | 蘿蔔香酥餅 |
| 古味白果芋頭糕 | 廣式金黃流沙球 | 鑲金竹炭奶黃包 | 和風豆沙包 |

(餐期最後續點時間 20:30)

主廚特製甜心點

NT\$1,080+10% / 每位 per serving

溫馨提醒：本套餐因供應性質，須同桌貴賓一人一套，恕無法接受同桌不同套餐之消費方式，感謝理解與配合。(4-11 歲貴賓以六折優惠計算，服務費為全額收取)

* 餐點建議於一日前完成預約，以免久候。

* 本店之牛肉產地為日本、美國，豬肉產地為台灣、西班牙，皆經檢驗合格，敬請安心食用。

* 若您有任何飲食禁忌或過敏食材，請事先告知服務人員。

* 食材可能因季節或產地限量而調整，有調整為同等級食材的可能，須依當日現場供應食材為主。

* 本套餐因供應性質，恕不提供任何之外帶服務。

晚間套餐 DINNER SET MENU

活力兒童餐 CHILDREN's Set Meal

隨餐附鮮打果汁

4-11 歲 (含 11 歲) 孩童適用

海鮮巧達

唐揚雞 | 黃金薯 | 彩色時蔬

蛤蜊茶碗蒸

起司鮭魚排佐班尼迪克醬

香鬆海苔蓋飯

主廚特製甜心點

NT\$680+10% / 每位 per serving

* 餐點建議於一日前完成預約，以免久候。

* 本店之牛肉產地為日本、美國，豬肉產地為台灣、西班牙，皆經檢驗合格，敬請安心食用。

* 若您有任何飲食禁忌或過敏食材，請事先告知服務人員。

* 食材可能因季節或產地限量而調整，有調整為同等級食材的可能，須依當日現場供應食材為主。

* 因顧及食品衛生安全考量，本店不提供生食外帶服務。

晚間合菜 DINNER PRIX FIXE MENU

蘊集小粵宴

YUN Prix Fixe Menu for 3 or more persons

位上個人粵湯

藥膳廣肚腩排盅 或 廣粵冬瑤烏雞盅 或 骨膠原菜膽瑤柱雞盅

雅緻港點三選二

鮮蝦腐皮捲 或 香江松露春捲 或 蘿蔔香酥餅 (附 X.O.瑤柱醬)

蘊集月嚴選

11月、01月 - 上湯枸杞娃娃菜
老港秘醬東坡肉 (附老麵荷葉夾)

12月、02月 - 港式芥藍 (烹調方式：清炒、素蠔汁、白灼)
金銀蒜粉絲明蝦

嚴選主食二擇一

荷葉鮑魚臘味蒸飯 或 奶焗蛤蜊海鮮伊麵

NT\$699+10% / 每位 (三人以上成行) per serving

溫馨提醒：本餐點為合菜料理，每道菜以用餐人數之相對應份量供應，無法以個別方式供應，感謝理解與配合。(未滿4歲不收費，4歲以上全額計費)

* 餐點建議於一日前完成預約，以免久候。

* 本店之牛肉產地為日本、美國，豬肉產地為台灣、西班牙，皆經檢驗合格，敬請安心食用。

* 若您有任何飲食禁忌或過敏食材，請事先告知服務人員。

* 食材可能因季節或產地限量而調整，有調整為同等級食材的可能，須依當日現場供應食材為主。

* 因顧及食品衛生安全考量，本店不提供生食外帶服務。



蘊泉庄 日蘊堂菜單

供應時間：依現場公告為準
期間限定 節慶菜單
2/09-2/11 除夕-初二

特別合菜 SPECIAL PRIX FIXE MENU

蘊藏新春宴 LUNAR NEW YEAR.1

YUN Prix Fixe Menu for 2 or more persons

膠原瑤柱排翅盅

鴻運金蒜炸子雞

蘊府寶盒五行蒸

紅袍海龍獻萬金

迎春朝露慶有餘

櫻蝦海鮑冬臘飯

日蘊春來甜心點

NT\$1,880+10% / 每位 (二人以上成行) per serving

溫馨提醒：本餐點為合菜料理，每道菜以用餐人數之相對應份量供應，無法以個別方式供應，感謝理解與配合。(未滿4歲不收費，4歲以上全額計費或加購兒童餐)

* 餐點請於三日前完成預約。

* 本店之牛肉產地為日本、美國，豬肉產地為台灣、西班牙，皆經檢驗合格，敬請安心食用。

* 若您有任何飲食禁忌或過敏食材，請事先告知服務人員。

* 食材可能因季節或產地限量而調整，有調整為同等級食材的可能，須依當日現場供應食材為主。

* 因顧及食品衛生安全考量，本店不提供生食外帶服務。



蘊泉庄 日蘊堂菜單

供應時間：依現場公告為準
期間限定 節慶菜單
2/12-2/15 初三-初六

特別合菜 SPECIAL PRIX FIXE MENU

蘊集新春宴 LUNAR NEW YEAR.2

YUN Prix Fixe Menu for 2 or more persons

骨膠原瑤柱雞盅

老港金蒜炸子雞

香江揚肴三品膳

金銀蒜粉絲明蝦

古法朝露龍虎斑

鮑魚粵臘荷葉飯

主廚特製甜心點

NT\$1,080+10% / 每位 (二人以上成行) per serving

溫馨提醒：本餐點為合菜料理，每道菜以用餐人數之相對應份量供應，無法以個別方式供應，感謝理解與配合。(未滿 4 歲不收費，4 歲以上全額計費或加購兒童餐)

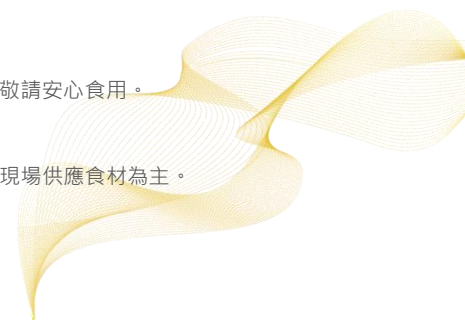
* 餐點請於三日前完成預約。

* 本店之牛肉產地為日本、美國，豬肉產地為台灣、西班牙，皆經檢驗合格，敬請安心食用。

* 若您有任何飲食禁忌或過敏食材，請事先告知服務人員。

* 食材可能因季節或產地限量而調整，有調整為同等級食材的可能，須依當日現場供應食材為主。

* 因顧及食品衛生安全考量，本店不提供生食外帶服務。



鍋物 HOT POT

蘊式海陸極鮮鍋

YUN Selected Hot Pot Set Menu

- 湯頭二選一
湯 | 上湯昆布 或 藤椒藥膳麻辣
- 主肴三選一
食 | 極致海鮮 澳洲龍蝦、鱈場蟹腳
滿腹全牛 日本鹿兒島 A5 和牛、美飼安格斯牛小排
頂極海陸 澳洲龍蝦、日本鹿兒島 A5 和牛
- 饗 | 嚴選海鮮** 北海道生蠔、南極大白蝦、鮮流鱸魚、大蛤 或同等級食材
國產黑毛梅花豬、時令鮮蔬盤
嚴選台灣壽司米 (附蘊式老滷拼盤)
- 醬 | 佐料六品** 蔥、蒜、辣椒、沙茶、和風油醋、芝麻醬

NT\$3,760+10% / 鍋 (二人起鍋，第三人共鍋加價**\$1,880+10%**)

For 2-person Set Meal / The Third person Fee: \$1,880+10%

- * 餐點建議於一日前完成預約，以免久候。
- * 用餐時間 2 小時 | 建議最後點餐時間 19:00
- * 本店之牛肉產地為日本、美國，豬肉產地為台灣、西班牙，皆經檢驗合格，敬請安心食用。
- * 若您有任何飲食禁忌或過敏食材，請事先告知服務人員。
- * 食材可能因季節或產地限量而調整，有調整為同等級食材的可能，須依當日現場供應食材為主。
- * 因顧及食品衛生安全考量，本店不提供生食外帶服務。
- * 本商品為單一湯底之二人鍋，須二人 (12 歲以上) 方能起鍋，無法單獨選擇不同內容。
11 歲以下 (含 11 歲) 孩童不在此限。

鍋物 HOT POT

滬流醃篤全雞和牛鍋

Shanghai Style Chicken & Wagyu Hot Pot Set Menu

源自上海名菜 - 湯中之王「醃篤鮮」，以金華火腿、全雞炆火六小時，湯白濃而味鮮香。

湯 | 醃篤全雞濃白湯

食 | 嫩嫩紅羽雞 國產全雞一隻
極致和牛 日本鹿兒島 A5 和牛 300g

饗 | 滿腹大蛤 鮮流蛤蜊 600g
時令鮮蔬盤
嚴選台灣壽司米 (附蘊式老滷拼盤)

醬 | 佐料六品 蔥、蒜、辣椒、沙茶、和風油醋、芝麻醬
增香花雕 花雕酒一碟

NT\$3,760+10% / 鍋 (二人起鍋，第三人共鍋加價\$1,880+10%)

For 2-person Set Meal / The Third person Fee: \$1,880+10%

* 餐點建議於一日前完成預約，以免久候。

* 用餐時間 2 小時 | 建議最後點餐時間 19:00

* 本店之牛肉產地為日本、美國，豬肉產地為台灣、西班牙，皆經檢驗合格，敬請安心食用。

* 若您有任何飲食禁忌或過敏食材，請事先告知服務人員。

* 食材可能因季節或產地限量而調整，有調整為同等級食材的可能，須依當日現場供應食材為主。

* 因顧及食品衛生安全考量，本店不提供生食外帶服務。

* 本商品為單一湯底之二人鍋，須二人 (12 歲以上) 方能起鍋，無法單獨選擇不同內容。

11 歲以下 (含 11 歲) 孩童不在此限。

鍋物 HOT POT

小蘊補海陸鍋 平日限定

YUN Seasonal Hot Pot Set Men **Sun.-Thu. ONLY**

湯 | 上湯昆布

食 | 海味大蛤 鮮流蛤蜊 600g
陸食主義 國產黑毛豬 300g

饗 | 嚴選海鮮 北海道生蠔、南極大白蝦 或同等級食材
時令鮮蔬盤
嚴選台灣壽司米 (附蘊式老滷拼盤)

醬 | 佐料六品 蔥、蒜、辣椒、沙茶、和風油醋、芝麻醬

NT\$1,999+10% / 鍋 (二人起鍋，第三人共鍋加價\$999+10%)

For 2-person Set Meal / The Third person Fee: \$1,880+10%

* 餐點建議於一日前完成預約，以免久候。

* 用餐時間 2 小時 | 建議最後點餐時間 19:00

* 本店之牛肉產地為日本、美國，豬肉產地為台灣、西班牙，皆經檢驗合格，敬請安心食用。

* 若您有任何飲食禁忌或過敏食材，請事先告知服務人員。

* 食材可能因季節或產地限量而調整，有調整為同等級食材的可能，須依當日現場供應食材為主。

* 因顧及食品衛生安全考量，本店不提供生食外帶服務。

* 本商品為單一湯底之二人鍋，須二人 (12 歲以上) 方能起鍋，無法單獨選擇不同內容。

11 歲以下 (含 11 歲) 孩童不在此限。

鍋物 HOT POT

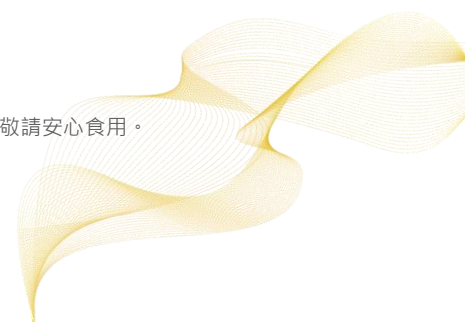
鍋物加購品項

| | |
|------------------------|-------|
| 澳洲天鵝龍蝦 (1 尾/約 500g) | \$980 |
| 日本帶殼生蠔 (4 顆) | \$320 |
| 南極大白蝦 (4 尾) | \$180 |
| 鮮流大蛤蜊 (約 300g) | \$180 |
| 季節鮮蔬盤 | \$420 |
| A5 鹿兒島和牛 (6 片約 150g) | \$580 |
| 國產黑毛梅花豬 (約 200g) | \$320 |
| 白飯 - 國產壽司米 (約 150g) | \$50 |
| 手打寬麵 (約 120g) | \$60 |
| 產銷履歷國產雞蛋 (2 顆) | \$40 |

* 本店之牛肉產地為日本、美國，豬肉產地為台灣、西班牙，皆經檢驗合格，敬請安心食用。

* 以上價格皆以新台幣計算，須另加 10% 服務費。

* 價格可能因時令波動有調整之可能。





蘊泉庄 日蘊堂菜單

蘊泉宴席-尾牙春酒

期間限定 202311-202403

12/22-24、12/31、農曆春節因節慶活動不供應

蘊集闔宴

平日限定

NT\$13,800+10% / 每桌 10 位

蘊式賜品粵食藝

松板叉燒 蜜漬蕃果

柚衣蝦捲 滷水牛腩

廣粵風翅及第盅

老港金蒜炸子雞

翠綠時蔬煨花膠

陳皮蜂蜜無錫骨

古法甘露龍虎斑

香江荷葉臘味飯

菜膽野菇燉海螺

主廚蜜製甜心點

季節絢彩鮮果實

► 每桌贈鮮打果汁暢飲

- * 本店之牛肉產地為日本、美國，豬肉產地為台灣、西班牙，皆經檢驗合格，敬請安心食用。
- * 宴席須於 10 個工作日前預訂。如有過敏食材或宗教等飲食禁忌之場合，請於宴席日 5 個工作日前提出以利內容之調整，無法臨時進行變更，敬請見諒。工作日不包含例假日、國定假日。
- * 食材可能因季節或產地限量而調整，有調整為同等級食材的可能，須依當日現場供應食材為主。
- * 因顧及食品衛生安全考量，本店不提供生食外帶服務。
- * 蘊泉庄 TEL: 02-2622-7888 FAX:02-7732-2988

新北市淡水區淡金路 79 巷 18 號



蘊泉庄 日蘊堂菜單

蘊泉宴席-尾牙春酒

期間限定 202311-202403

12/22-24、12/31、農曆春節因節慶活動不供應

蘊集粵宴

NT\$18,800+10% / 每桌 10 位

附：迎賓手作小菜一品

蘊式五品粵食藝

松板叉燒 蜜漬蕃果 琥珀核桃
柚衣蝦捲 滷水牛腩

藥膳廣肚腩排盅

老港金蒜炸子雞

蘊府五行粵珍饌

金銀蒜香蒸澳龍

羽香甘露龍虎斑

東港櫻蝦臘味飯

菜膽野菇燉花膠

主廚蜜製甜心點

季節絢彩鮮果實

- ▶ 每桌贈鮮打果汁暢飲、酒類二擇一：精選紅酒 1 瓶或海尼根 6 瓶(330ml)，須全場同款。
- ▶ 預定 3 桌以上(含)贈券二擇一：客房泡湯券 1 張或餐飲\$500 折價券 2 張。

- * 本店之牛肉產地為日本、美國，豬肉產地為台灣、西班牙，皆經檢驗合格，敬請安心食用。
- * 宴席須於 10 個工作日前預訂。如有過敏食材或宗教等飲食禁忌之場合，請於宴席日 5 個工作日前提出以利內容之調整，無法臨時進行變更，敬請見諒。工作日不包含例假日、國定假日。
- * 食材可能因季節或產地限量而調整，有調整為同等級食材的可能，須依當日現場供應食材為主。
- * 因顧及食品衛生安全考量，本店不提供生食外帶服務。

* 蘊泉庄 TEL: 02-2622-7888 FAX:02-7732-2988

新北市淡水區淡金路 79 巷 18 號



蘊泉庄 日蘊堂菜單

蘊泉宴席-尾牙春酒

期間限定 202311-202403

12/22-24、12/31、農曆春節因節慶活動不供應

蘊集豐宴

NT\$22,800+10% / 每桌 10 位

附：迎賓手作小菜二品

蘊式五品粵食藝

松板叉燒 蜜漬蕃果 琥珀核桃
柚衣蝦捲 滷水牛腩

冬瑤上湯燉大排

炸子雞拚金沙腩

蘊府五行粵珍饌

蠔皇花膠原隻鮑

春水甘露龍虎斑

蒜香龍蝦荷葉飯

天麻紅蔘燉烏雞

主廚蜜製甜心點

季節絢彩鮮果實

- ▶ 每桌贈鮮打果汁暢飲、酒類二擇一：精選紅酒 2 瓶或海尼根 10 瓶(330ml)，須全場同款。
- ▶ 預定 3 桌以上(含)贈券二擇一：客房泡湯券 1 張或餐飲\$500 折價券 2 張。
- ▶ 滿 5 桌以上(含)贈平日住宿券 1 張。

* 本店之牛肉產地為日本、美國，豬肉產地為台灣、西班牙，皆經檢驗合格，敬請安心食用。

* 宴席須於 10 個工作日前預訂。如有過敏食材或宗教等飲食禁忌之場合，請於宴席日 5 個工作日前提出

以利內容之調整，無法臨時進行變更，敬請見諒。工作日不包含例假日、國定假日。

* 食材可能因季節或產地限量而調整，有調整為同等級食材的可能，須依當日現場供應食材為主。

* 因顧及食品衛生安全考量，本店不提供生食外帶服務。

* 蘊泉庄 TEL: 02-2622-7888 FAX:02-7732-2988

新北市淡水區淡金路 79 巷 18 號