

EasyGo 經濟又實惠

- ★ 取餐時間：11:00 a.m. - 2:30 p.m. 或 5:30 p.m. - 7:30 p.m.
- ★ 訂購詳情請洽 (06) 702-8856
- ★ 餐點現點現做，敬請提前兩個小時預訂
- ★ 提供外送服務計費如下：1公里100元；1-2公里150元；2-3公里200元；每增加1公里酌收50元

醉月樓主廚推薦

- 前菜**
- 安平港芝麻烏魚子捲 TWD 550
- 主菜**
- 西港麻油臘腸土雞飯 TWD 460
- 自製剝椒七股虱目魚肚 TWD 680
- 東山咖啡沙律鮮蝦球 TWD 788
- 湯品**
- 官田菱角嫩獅子頭湯 TWD 240/位

醉月饗宴

四人合餐 3,288元

- 淮揚美四雅碟
- 牛肝菌獅子頭
- 滬式乾燒大蝦
- 燒汁焗烤豬腿骨
- 玉露清蒸鮮斑
- 香酥軟蟹菜飯
- 紅棗銀耳露(加贈)

五行 鹹 湯圓

從外皮選用新鮮蔬果穀類食材原汁包入糯米糰，到精選臺灣豬肉內餡，全程手工製作，鹹香彈牙滋味在口中蔓延，暖心又暖胃療癒系美食！

- 金 純粹白湯圓 糯米原味
- 木 活力綠湯圓 青江菜
- 水 養身黑湯圓 竹炭
- 火 熱情紅湯圓 紅麴
- 土 陽光黃湯圓 南瓜

280元
每份五顆

創意托斯卡尼麵包

幸福的滋味

義大利籍行政主廚歐瑪(Omar Ugoletti)為您獻上義大利著名「托斯卡尼麵包」，結合在地食材研發出五種迷人的特色佳餚，經典美味卻不同一般，豐富餡料搭佐小麥香令人食指大動，邀您與美味來場邂逅！



台式三杯雞 TWD 150/份



經典生火腿 TWD 150/份



印度奶油雞 TWD 150/份



仁當香牛肉 TWD 180/份

義式單點 / 溫馨套餐

由義大利籍行政主廚歐瑪(Omar Ugoletti)為您獻上最道地的義式佳餚

精選前菜

低溫舒肥雞胸水果沙拉 TWD 380

義式花枝沙拉佐香橙油醋醬沙拉 TWD 380

義式麵食

香煎大蝦伏特加筆管麵 TWD 400

焗烤義式豬肉千層麵 TWD 420

濃郁主菜

白酒嫩煎鮭魚佐松露馬鈴薯泥 TWD 600

地中海烤鱈魚佐淡菜 TWD 580

義式嫩牛肉佐馬鈴薯泥 TWD 680

味香漫遊異國 · 超值加價購

八海山特別純米 TWD 450/瓶

八海山純米大吟釀 TWD 599/瓶

義大利維拉桑帝普費克氣泡酒 TWD 899/瓶

美國聖美堡酒莊氣泡酒 TWD 999/瓶

★溫馨提醒：未成年請勿飲酒；飲酒過量有害健康

- | 雙人份 | 三人份 | 四人份 |
|-----------------------|-----------------------------|----------------------------------|
| TWD 1,280 | TWD 1,680 | TWD 2,180 |
| 前菜
麵食
主菜
各選一 | 前菜
麵食
各選一
主菜
選二 | 前菜
二道
麵食
二道
主菜
選二 |
| 義式提拉米蘇兩份 | 義式提拉米蘇三份 | 4吋巧克力蛋糕 |

中式單點 / 闔家歡套餐

闔家歡中式套餐適合四人至五人，每套1,680元起，所有菜色皆可單點，亦推出超值優惠組合，買越多越划算，闔家享美食之樂！

★套餐供應至2021/9/30，若有未使用之套餐券，可依票券面額於2021/12/30前至飯店各餐廳包含醉月樓、遠東Café 自助餐廳、THE MEZZ牛排龍蝦館及大廳茶軒抵用消費金額；此優惠專案不得與其他優惠折扣併用

- 海鮮**
- 雲菜魚片 TWD 420
- 蟹粉海鮮豆腐煲 TWD 420
- 青蔥蝦仁滑蛋 TWD 480
- XO醬炒象蚌 TWD 480
- 肉類**
- 古早味紅糟肉 TWD 320
- 蘆筍鮮菇滑雞片 TWD 380
- 客家小炒皇 TWD 420
- 無錫燒排骨 TWD 480
- 水煮滑牛肉 TWD 580
- 時蔬**
- 上湯青花菜 TWD 280
- 樹子炒水蓮 TWD 280
- 九層塔燒茄子 TWD 280
- 鮮菇炒高麗菜 TWD 280
- 主食**
- 上海炒麵 TWD 280
- 上海鹹肉菜飯 TWD 300
- 韭黃銀芽炒牛河 TWD 320
- 醉月醬油炒飯 TWD 340

A
TWD 1,680

海鮮
肉類
時蔬
主食
各選一

B
TWD 2,080

海鮮+肉類
共選三
時蔬
主食
各選一

C
TWD 2,480

海鮮
肉類
各選二
時蔬
主食
各選一

醉月櫻桃鴨 一鴨三吃 TWD 1,380

- 片皮櫻桃鴨
- 上海油淋鴨骨架 / 蠔皇蔥薑焗鴨骨(二選一)
- 西瓜綿草菇鴨湯

敬請提前24小時預定



整隻 4-6人份
TWD 680



半隻 2-3人份
TWD 360

醉月樓主廚許忠賢精心研發獨門香料，將約2.2kg的土雞醃製一天，煙燻燻烤40分鐘，外皮香脆、肉質軟嫩多汁

敬請提前24小時預定

亞洲料理餐盒

- 和風照燒雞腿 200
- 廣式油雞腿 200
- 黑椒松阪豬 250
- 富貴牛三寶 300
- 泰式打拋豬 300
- 日式炙燒鮭魚丼 320

西式美食餐盒

- 青醬鮭魚蛤蜊燉飯 300
- BBQ醬和牛漢堡佐薯條 280

以上餐盒消費每滿TWD500，即贈送飲料乙瓶，依此類推

距離飯店3公里內，只要訂購30份(含)以上便當，享單一地址免費外送服務

冷凍麵包

- 香蒜厚片吐司 55
- 奶酥厚片吐司 55
- 花生厚片吐司 55
- 披薩厚片吐司(含牛肉) 70
- 全麥葡萄歐式麵包 80
- 多穀物蔓越莓歐式麵包 90

復熱方式

- ★ 待冷凍麵包完全退冰後，烤箱調至200度
- ★ 建議時間：歐式麵包約7-8分鐘 / 厚片吐司約10-12分鐘 / 披薩厚片吐司約15分鐘
- ★ 如需大量訂購，請提前三日預定