

## 廚藝總監 劉冠麟

Eddie Liu, Director of Culinary Art

對究極美饌、稀有食材如數家珍的廚藝總監劉冠麟，廚藝功夫扎根於澳門高級餐廳，經過近四十年的餐廚磨練與五星餐廳營運管理經驗，劉總監曾多次引領中餐話題，亦備受法國知名三大美食協會的肯定，成為美食家協會（Chaine des Rotisseurs）首位台灣餐飲大使。劉總監事必躬親與創新求變的決心，使其精確掌握中餐藝術的趨勢，在其親自帶領下，將為上海醉月樓帶來更多不朽傳奇。

With nearly 40 years of culinary experience and executive management, Eddie Liu, as a veteran chef, has gained extensive knowledge in the gourmet world. He has successfully driven many exclusive promotions in the hotel and around the world! Chef Liu is the first Taiwanese to earn the “Chaine des Rotisseurs Star of Excellence”. Chef Liu’s know-how and huge dedication for the culinary art, continues to guide the legendary “Shanghai Pavilion” restaurant to success.



# 醉月套餐

## Shanghai Set Menu / 上海パビリオンコース

### 首 碟 Appetizers オードブル

#### 苔 條 松 子

Pine nuts with seaweed

松の実 / のり風味

#### 鳳 尾 子 魚

Long-tailed anchovy

アンチョビの甘口ソースかけ

#### 蒜 苗 烏 魚 子

Sliced marinated mullet roe with fresh turnip

カラスミスライス

#### 芹 花 海 蜇 頭

Crispy jellyfish head with celery

クラゲとセロリの和え物

#### 牛 角 椒 釀 肉

Green pepper with pork stuffing

ピーマンの肉詰め

### 主 菜 Main courses メインディッシュ

#### 醉 月 一 品 虫

Double-boiled fish maw, scallop, abalone, chicken wing tendons

五目煮込み (魚の浮袋、ホタテ、アワビ、鶏手羽)

#### 蒜 蓉 蒸 波 士 頓 龍 蝦

Steamed Boston lobster with garlic

ロブスターのガーリック蒸し

#### 砂 鍋 鮑 魚 燒 刺 參

Braised fresh whole abalone with sea cucumber

アワビとナマコの土鍋煮

#### 家 鄉 蟲 草 蒸 鮮 魚

Steamed codfish with pickles, cprduceps and shredded pork

タラ、塩漬け野菜、豚肉、冬虫夏草の蒸し物

#### 蟹 粉 上 湯 津 白 佐 瑤 柱 酥

Sautéed dried scallop with Chinese cabbage and crab roe

カニみそ、白菜、干し貝柱の炒め物

#### 雞 汁 小 籠 包

Steamed dumplings with pork

小籠包

### 甜 品 Desserts デザート

#### 寶 島 鮮 果 盤

Seasonal fruits

季節のフルーツ盛り合わせ

#### 椰 汁 燉 燕 窩

Double-boiled bird's nest with coconut milk

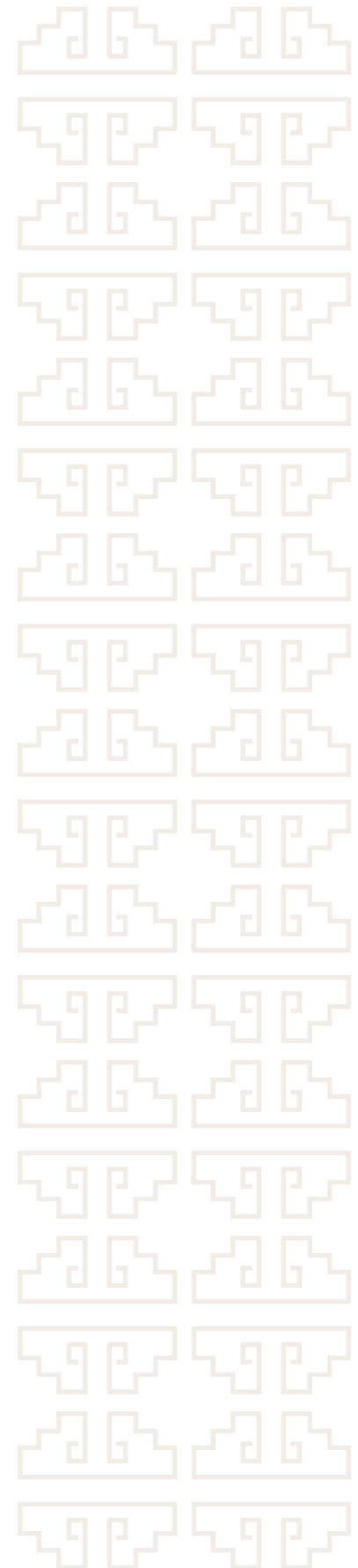
燕の巣入りココナッツスープ

每位 NT\$3,880 外加一成服務費

NT\$3,880 per person subject to 10% service charge

套餐加價 NT\$400 享精選單杯紅酒或白酒

Set Menu with NT\$400 for one glasses house red or white wine



# 當代套餐

## Contemporary Set Menu / コンテンポラリーコース

### 首碟 Appetizers オードブル

#### 椒麻牛肉

Five-spiced Australian beef

オーストラリア産牛肉の辛口風味

#### 吉士燻魚

Smoked mandarin fish

魚の燻製

#### 牛角椒釀肉

Green pepper with pork stuffing

ピーマンの肉詰め

#### 蔥油海蜇皮

Crispy jelly fish

クラゲとネギの和え物

#### 花雕醉香雞

Drunken chicken with "Hua Tiao" wine

鶏肉の花雕酒漬け

### 主菜 Main courses メインディッシュ

#### 南瓜海鮮燴燕窩

Pumpkin soup with bird's nest and seafood

燕の巣とシーフード入りカボチャのスープ

#### 龍王脫袍

Wok-fried Pacific Ocean rock Boston lobster with egg white

ロブスターと卵白の炒め物

#### 蒜茸蒸扇貝

Steamed scallop with garlic

ホタテのガーリック蒸し

#### 金磚牛仔肉

Sautéed beef dices with vegetables

牛肉と野菜の炒め物

#### 百菇上湯西蘭花

Stir-fried broccoli with mushrooms

ブロッコリーとマッシュルームの炒め物

#### 白菜肉絲湯年糕

Chinese cabbage and shredded pork in rice cake soup

中華餅、白菜、豚肉のスープ

### 甜品 Desserts デザート

#### 寶島鮮果盤

Seasonal fruits

季節のフルーツ盛り合わせ

#### 陳皮紅豆芝麻湯圓

Red bean soup with sesame dumpling and orange zest

ゴマ白玉入りおしるこ / ミカンの皮風味

每位 NT\$3,280 外加一成服務費

NT\$3,280 per person subject to 10% service charge

套餐加價 NT\$400 享精選單杯紅酒或白酒

Set Menu with NT\$400 for one glasses house red or white wine

# 品味套餐

## Gourmet Set Menu / グルメコース

### 首 碟 Appetizers オードブル

#### 苔 條 核 桃

Walnuts with seaweed

クルミ / のり風味

#### 紹 興 醉 雞

Drunken chicken with "Shao Xing" wine

鶏肉の紹興酒漬け

#### 醋 拌 雲 耳

Vinegar marinated black bamboo fungus

キクラゲの酢和え

#### 西 芹 蜇 頭

Crispy jellyfish head with celery

クラゲとセロリの和え物

#### 翡 翠 羽 衣

Sliced baby cucumber marinated with sesame oil

キュウリのごま油和え

### 主 菜 Main courses メインディッシュ

#### 雞 絲 蟲 草 竹 筍 燴 燕 窩

Braised bird's nest soup with shredded chicken and bamboo fungus

燕の巣、鶏肉、キノガサダケ、冬虫夏草のスープ

#### X.O 醬 炒 波 士 頓 龍 蝦 球

Sautéed Boston lobster with "X.O" chili sauce

ロブスターのX.Oソース炒め

#### 蔥 爆 台 灣 牛 肉

Sautéed sliced Taiwan beef and green onion

台湾産牛肉とタマネギの炒め物

#### 醬 汁 蒸 鮮 魚

Fillet of fish with garlic and beancurd

魚の切り身と豆腐のガーリック蒸し

#### 金 湯 燴 津 白 佐 瑤 柱 酥

Sautéed pumpkin soup with dried scallop and Chinese cabbage

干し貝柱、白菜入りカボチャのスープ

#### 雞 汁 小 籠 包

Steamed dumplings with pork

小籠包

### 甜 品 Desserts デザート

#### 寶 島 鮮 果 盤

Seasonal fruits

季節のフルーツ盛り合わせ

#### 陳 皮 紅 豆 芝 麻 湯 圓

Red bean soup with sesame dumpling and orange zest

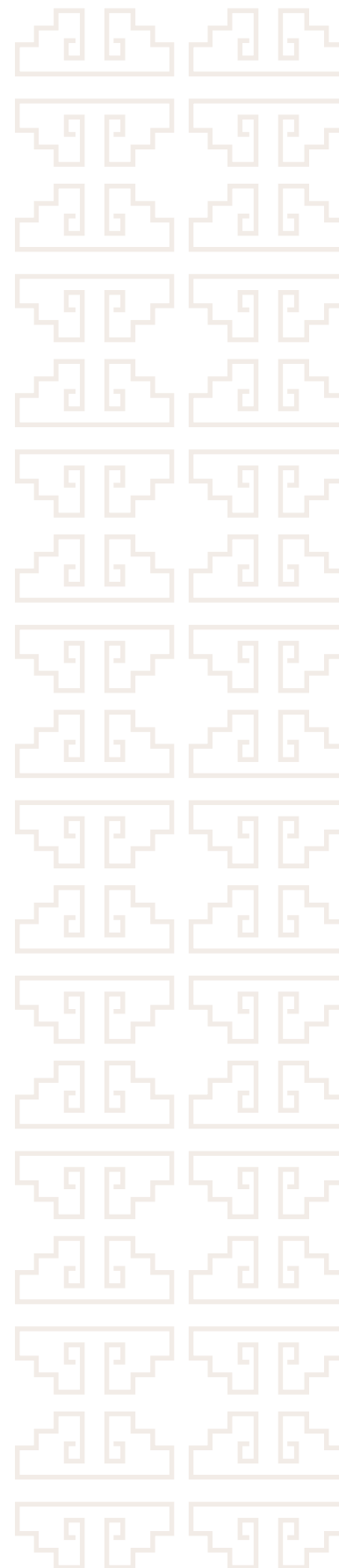
ゴマ白玉入りおしるこ / ミカンの皮風味

每位 NT\$2,880 外加一成服務費

NT\$2,880 per person subject to 10% service charge

套餐加價 NT\$400 享精選單杯紅酒或白酒

Set Menu with NT\$400 for one glasses house red or white wine



# 摩登饗宴

## Modern Set Menu / モダンコース

### 首 碟 Appetizers オードブル

#### 鳳尾子魚

Long-tailed anchovy

アンチョビの甘口ソースかけ

#### 翡翠羽衣

Sliced baby cucumber marinated with sesame oil

キュウリのごま油和え

#### 銀絲蜆皮

Jellied fish dressed with shredded turnip

クラゲと大根の和え物

#### 醋拌雲耳

Vinegar marinated black bamboo fungus

キクラゲの酢和え

#### 紹興醉雞

Drunken chicken with "Shao Xing" wine

鶏肉の紹興酒漬け

### 主 菜 Main courses メインディッシュ

#### 羊肚菌松茸菇燉獅子頭

Double-boiled pork meat with Matsutake mushroom

肉団子と松茸の煮物

#### 干燒國王大蝦

Braised king prawns in chili sauce

エビのチリソース煮

#### 碧綠蒜茸蒸扇貝

Steamed scallop with garlic and vegetables

ホタテと野菜のガーリック蒸し

#### 百果雲耳嫩蘆筍

Sautéed asparagus with bamboo fungus and ginkgo nuts

アスパラガス、キクラゲ、ギンナンの炒め物

#### 醬汁白玉蒸鮮魚

Fillet of fish with garlic and beancurd

魚の切り身と豆腐のガーリック蒸し

#### 雞汁小籠包

Steamed pork dumplings

小籠包

### 甜 品 Desserts デザート

#### 寶島鮮果盤

Seasonal fruits

季節のフルーツ盛り合わせ

#### 陳皮紅豆芝麻湯圓

Red bean soup with sesame dumpling and orange zest

ゴマ白玉入りおしるこ / ミカンの皮風味

每位 NT\$2,280 外加一成服務費

NT\$2,280 per person subject to 10% service charge

套餐加價 NT\$400 享精選單杯紅酒或白酒

Set Menu with NT\$400 for one glasses house red or white wine

# 經典套餐

## Delicacy Set Menu / デリカシーコース

### 首 碟 Appetizers オードブル

#### 拌 雲 耳

Vinegar marinated black bamboo fungus  
キクラゲの酢和え

#### 銀 絲 蜆 皮

Jellied fish dressed with shredded turnip  
クラゲと大根の和え物

#### 翡 翠 羽 衣

Sliced baby cucumber marinated with sesame oil  
キュウリのごま油和え

#### 梅 汁 西 紅 柿

Marinated tomato with plum sauce  
トマトのプラムソース漬け

#### 煙 燻 櫻 桃 鴨 胸

Smoke cherry duck breast with soy sauce  
鴨胸肉の燻製

### 主 菜 Main courses メインディッシュ

#### 巴 西 蘑 菇 燉 雞 湯

Double-boiled chicken soup with agaricus mushroom  
アガリスク入り鶏肉のスープ

#### 黃 金 鮮 蝦 貝

Braised king prawn with egg yolk  
エビと卵黄の煮物

#### 碧 綠 醬 龍 鳳 骨

Braised pork ribs with soy sauce  
骨付き豚肉の醤油煮

#### 松 子 桂 花 鮮 魚 塊

Deep-fried fillet of fish with sweet and sour sauce  
魚の切り身の揚げ物 / 甘酢風味

#### 雪 菜 肉 絲 湯 麵

Noodles soup with shredded pork and salty vegetables  
豚肉、雪菜入りタン麺

### 甜 品 Desserts デザート

#### 寶 島 鮮 果 盤

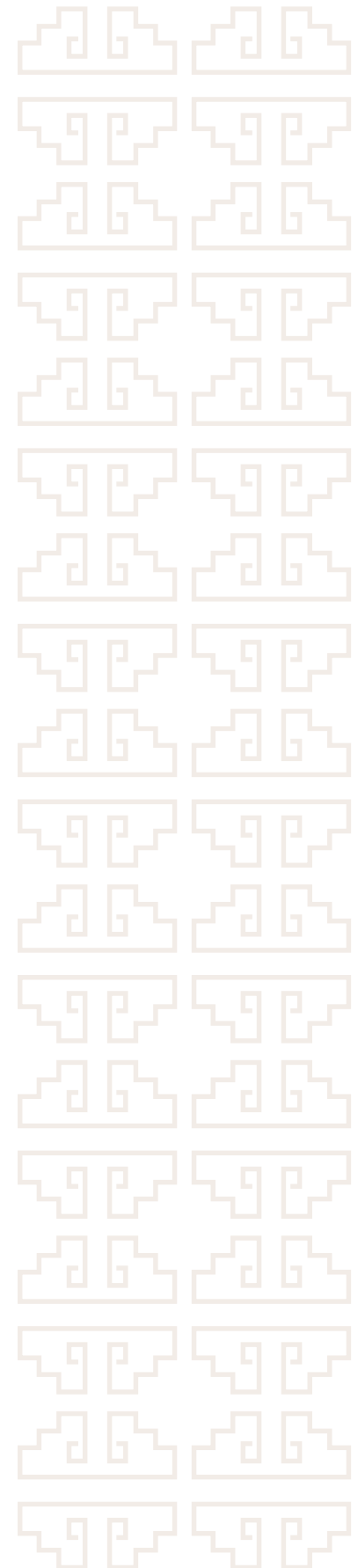
Seasonal fruits  
季節のフルーツ盛り合わせ

#### 陳 皮 紅 豆 芝 麻 湯 圓

Red bean soup with sesame dumpling and orange zest  
ゴマ白玉入りおしるこ / ミカンの皮風味

每位 NT\$1,680 外加一成服務費  
NT\$1,680 per person subject to 10% service charge

套餐加價 NT\$400 享精選單杯紅酒或白酒  
Set Menu with NT\$400 for one glasses house red or white wine



# 素食套餐

## Vegetarian Set Menu / ベジタリアンコース

### 首碟 Appetizers オードブル

#### 拌雲耳

Vinegar marinated black bamboo fungus

キクラゲの酢和え

#### 刀豆絲

Shredded sweet peas

ナタ豆のきざみ

#### 醬燒素鵝

Beancurd skin filled with mushrooms

湯葉製ガチョウ肉とマッシュルームの煮物

#### 苔條松子

Pine nuts with seaweed

松の実 / のり風味

#### 梅汁西紅柿

Marinated tomato with plum sauce

トマトのプラムソース漬け

### 主菜 Main courses メインディッシュ

#### 南瓜竹筴燴燕窩

Braised superior bird's nest with pumpkin and bamboo fungus

燕の巣、カボチャ、キヌガサダケの煮物

#### 彩椒玉豆炒山藥

Braised snow peas with yam and bell peper

エンドウ豆、ヤマイモ、ピーマンの炒め物

#### 羅漢素三樣

Sautéed assorted vegetables

五目野菜の煮物

#### 金果百合炒蘆筍

Sautéed fresh lily with ginkgo nuts and asparagus

ギンナン、百合根、アスパラガスの炒め物

#### 碧綠燒冬菇

Braised black mushrooms with seasonal vegetables

しいたけと野菜の煮物

#### 上素蒸餃

Steamed vegetable dumplings

野菜入り蒸しギョーザ

### 甜品 Desserts デザート

#### 寶島鮮果盤

Seasonal fruits

季節のフルーツ盛り合わせ

#### 紅棗雪耳燉蓮子

Double-boiled lotus seeds and red dates with fresh snow fungus

赤ナツメ、キクラゲ、ハスの実のスイートスープ

每位 NT\$1,880 外加一成服務費

NT\$1,880 per person subject to 10% service charge

套餐加價 NT\$400 享精選單杯紅酒或白酒

Set Menu with NT\$400 for one glasses house red or white wine

火腿豌豆仁  
Sautéed shredded Chinese ham with snow peas  
金華ハムとエンドウ豆の炒め物

