

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.



醉月午間精選

Shanghai Lunch Delights

上海パビリオン・スペシャルランチ

首 碟 Appetizers オードブル

蔥油蜇皮

Crispy jellyfish with scallion sauce
クラゲとネギの和え物

五香醃魚

Smoked fillet of mandarin fish
魚の燻製

蜜味烤麩

Deep fried Dough cook with mushroom and Honey soy sauce
中華麩（ふ）の甘煮

翡翠羽衣

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

洋花蘿蔔

Preserved turnips
カブの漬物

主 菜 Main courses メインディッシュ

松茸菇燉獅子頭

Double-boiled pork meat ball soup with matsutake mushroom
肉団子と松茸のスープ

茄汁澳洲大蝦

Braised Australian king prawn with tomato sauce
オーストラリア産エビのトマトソース煮

金果炒牛柳粒

Sautéed beef cubes with ginkgo nuts
牛肉とギンナンの炒め物

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

酒釀芝麻湯糰

Traditional black sesame dumplings soup
ごま白玉入り酒糟スープ

每位 NT\$1,280 外加一成服務費

NT\$1,280 per person subject to 10% service charge

お一人 NT\$1,280 料金には 10% のサービス料が加算されます

醉月本幫菜午宴饗

Shanghai Lunch Classic

上海パビリオン・クラシカルランチ

首 碟 Appetizers オードブル

翡翠羽衣

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

五香醃魚

Smoked fillet of mandarin fish
魚の燻製

西芹蜇頭

Crispy jellyfish head with celery
クラゲとセロリの和え物

花雕醉香雞

Drunken chicken with "Hua Tiao" wine
鶏肉の花雕酒漬け

和風杏鮑菇

Sliced abalone mushrooms with Japanese style dressing
エリンギスライス / 和風ドレッシング

主 菜 Main courses メインディッシュ

黑蒜蟲草燉雞湯

Double-boiled chicken soup with black garlic and cordyceps flowers
冬虫夏草入り鶏肉のスープ / ブラックガーリック風味

干燒國王大蝦

Braised king prawns in chili sauce
エビのチリソース煮

碧綠無錫排骨

Braised pork ribs with vegetables
骨付き豚肉と野菜の煮物

醬汁白玉蒸鮮魚

Fillet of fish with garlic and bean curd
魚の切り身と豆腐のガーリック蒸し

津白肉絲炒年糕

Stir-fried rice cake with shredded pork and Chinese cabbage
中華餅、豚肉、白菜の炒め物

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

酒釀芝麻湯糰

Traditional black sesame dumplings soup
ごま白玉入り酒糟スープ

每位 NT\$1,580 外加一成服務費

NT\$1,580 per person subject to 10% service charge

お一人 NT\$1,580 (料金には10%のサービス料が加算されます)

普提套餐

Vegetarian Set Menu

ベジタリアンコース

首 碟 Appetizers オードブル

翡翠羽衣

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

苔條松子

Pine nuts with seaweed
松の実 / のり風味

蜜味烤麩

Deep fried Dough cook with mushroom and Honey soy sauce
中華麩 (ふ) の甘煮

冰糖芥菜

Braised mustard vegetables
カラシナの冰糖糖煮

和風杏鮑菇

Sliced abalone mushrooms with Japanese style dressing
エリンギスライス / 和風ドレッシング

主 菜 Main courses メインディッシュ

冬菇蟲草花竹筴菜膽

Double-boiled cordyceps flowers with bamboo fungus
冬虫夏草、キノガサダケ、白菜の煮物

彩椒鮮菇蘆筍

Stir-fried asparagus with mushrooms and bell peper
アスパラガス、マッシュルーム、ピーマンの炒め物

百菇金湯西蘭花

Sautéed pumkin soup with broccoli and mushrooms
ブロッコリー、マッシュルーム入りカボチャのスープ

碧綠燒雙冬

Brasied bamboot shoots and mushrooms
タケノコとしいたけの煮物

雪菜上素炒年糕

Stir-fried rice cake with shredded bamboo shoots, mushrooms and salty vegetables
中華餅、タケノコ、キノコ、雪菜の炒め物

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

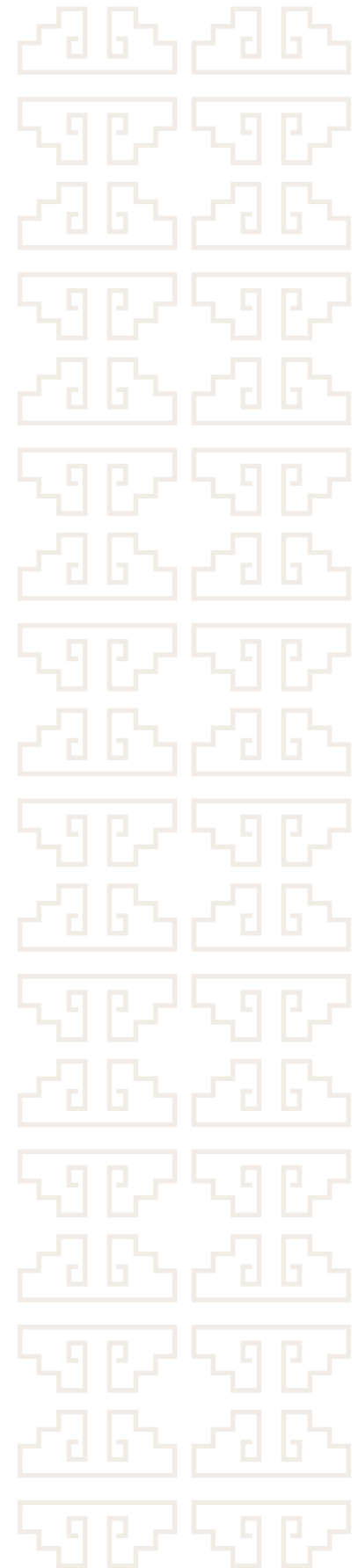
紅棗雪耳燉蓮子

Double-boiled lotus seeds and red dates with fresh snow fungus
赤ナツメ、ハスの実、キクラゲ入りスイートスープ

每位 NT\$1,280 外加一成服務費

NT\$1,280 per person subject to 10% service charge

お一人 NT\$1,280 料金には 10% のサービス料が加算されます





火腿豌豆仁
Sautéed shredded Chinese ham with snow peas

