

## 上海醉月樓主廚 賴忠舜

Jhung-Shan Lai, Shanghai Pavilion Chef

餐廚生涯三十餘年的賴忠舜主廚，加入香格里拉台北遠東已逾二十個年頭，對於廚藝團隊管理以及食材控管皆相當熟捻。「一道有質量的料理，源自廚師的溫度。」是賴主廚時刻銘記在心的座右銘。賴主廚將持續為饕客們獻上各式炊金饌玉的極致滬杭滋味。

Chef Lai has over 30 years of culinary experience and has worked in Shangri-La Taipei for more than 20 years. He is an expert in managing culinary team and food ingredients control. "A high-quality dish is sourced from a warm chef" is Chef Lai's philosophy. Chef Lai will continuously present a unique and unforgettable Shanghainese taste in Shanghai Pavilion.



# 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

##### 西芹蜆頭

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

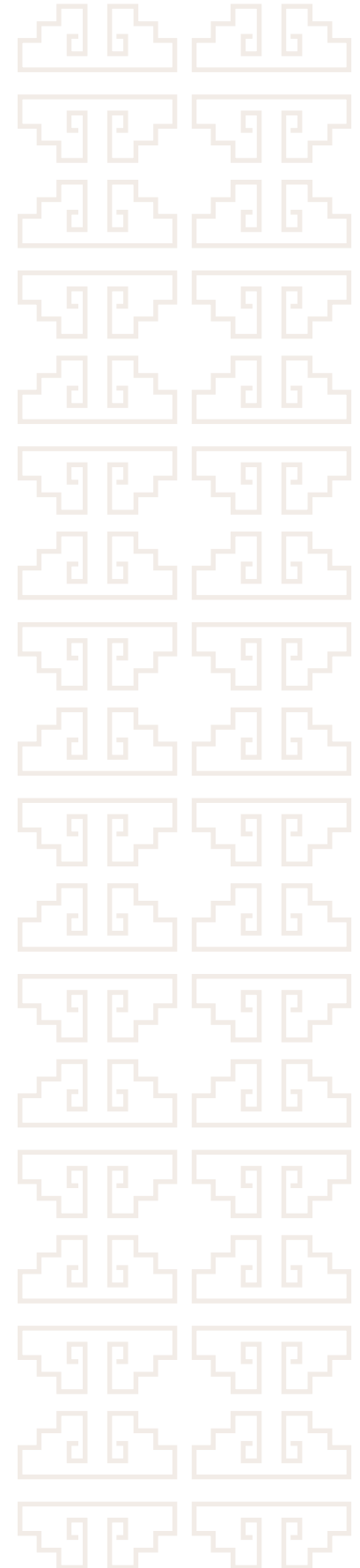
##### 酒釀芝麻湯糰

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 pumpkin 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



