

## 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。「一道有質感的料理，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.



# 醉月套餐

## Shanghai Set Menu / 上海パビリオンコース

### 首 碟 Appetizer オードブル

老 醋 蜆 頭  
Crispy jellyfish head with vinegar  
クラゲの酢和え

翡 翠 椒 麻 雞  
Marinated chicken with spicy oil  
鶏肉のスパイシーオイル漬け

鳳 尾 子 魚  
Long-tailed anchovy  
アンチョビの甘口ソースかけ

醬 香 滴 鴨 舌  
Duck tongue with soy sauce  
アヒルの舌の醤油煮

涼 拌 折 骨 元 蹄  
Stir-fried pork knuckle with soy sauce  
豚足の醤油和え

### 主 菜 Main Course メインディッシュ

滬 江 佛 跳 牆 盅  
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)

蟲 草 破 布 子 蒸 波 士 頓 龍 蝦  
Steamed Boston lobster with cordyceps in cummingcordia sauce  
蒸しロブスター / サナギダケ、破布子入り

花 菇 鮑 魚 燒 刺 參  
Braised sea cucumber and abalone with mushrooms in soy sauce  
アワビ、ナマコ、しいたけの煮物

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

露 筍 生 香 菇 百 合  
Sautéed fresh lily with mushrooms and asparagus  
アスパラガス、しいたけ、百合根の炒め物

黑 金 小 籠 包  
Steamed pork dumplings with black garlic (8 pieces)  
小籠包

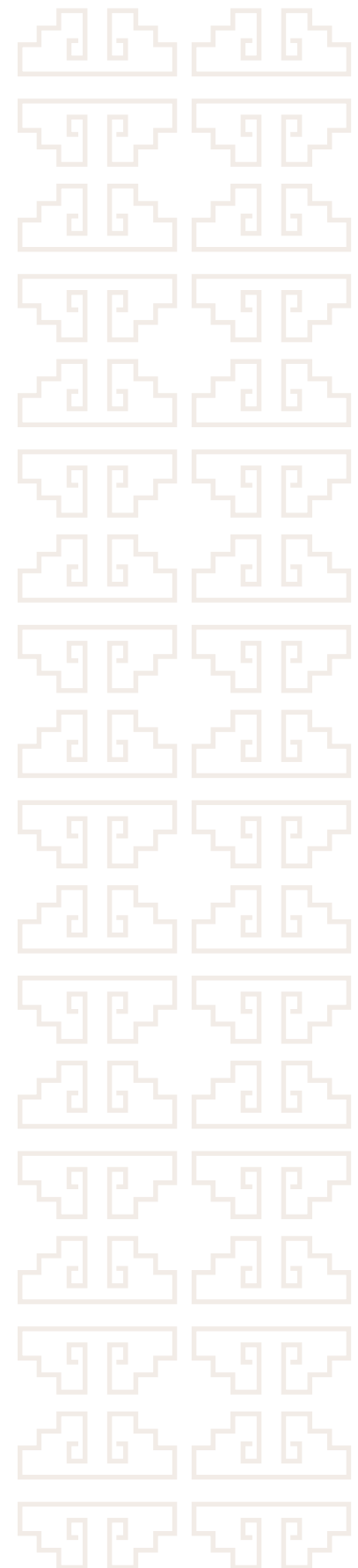
### 甜 品 Dessert デザート

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\$3,980 外加一成服務費  
NT\$3,980 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 Appetizer オードブル

#### 五 香 燻 魚

Smoked Mandarin fish

魚の燻製

#### 涼 拌 雙 菇

Stir-fried mushrooms with sesame oil

2 種類のキノコのごま油和え

#### 杭 州 素 鵝

Crispy beancurd skin filled with mushrooms

杭州風キノコの燻製湯葉巻き

#### 鎮 江 水 晶 肉

Shanghai style jellied pork

上海風豚肉のゼリー詰め

#### 蔥 油 海 蜇 皮

Crispy jellyfish with green onion

クラゲとネギの和え物

### 主 菜 Main Course メインディッシュ

#### 南 瓜 花 膠 海 鮮 燴 燕 窩

Pumpkin soup with bird's nest and seafood

ツバメの巣、シーフード入りパンプキンスープ

#### 醬 爆 波 士 頓 龍 蝦

Braised Boston lobster with soy bean sauce

ボストンロブスターの醤油煮

#### 無 錫 肉 骨 排

Braised pork ribs with soy sauce

中華風ポークリブの醤油煮

#### 家 鄉 蟲 草 蒸 鮮 魚

Steamed codfish with pickles, cordyceps and shredded pork

蒸し魚 / 酸菜、サナギダケ、豚肉入り

#### 雲 白 上 湯 燴 津 白 佐 瑤 柱 酥

Sautéed Chinese cabbage with dried scallop

干し貝柱、白菜入りカボチャのスープ

#### 雞 汁 小 籠 包

Steamed pork dumplings

小籠包

### 甜 品 Dessert 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 dumplings and orange zest

ゴマ白玉入りおしるこ / ミカンの皮風味

每位 NT\$2,580 外加一成服務費

NT\$2,580 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 Appetizer オードブル

**花雕醉香雞**  
Drunken chicken with "Hua Tiao" wine  
鶏肉の花雕酒漬け

**涼拌雙菇**  
Stir-fried mushrooms with sesame oil  
2 種類のキノコのごま油和え

**五香燻魚**  
Smoked Mandarin fish  
魚の燻製

**梅汁西紅柿**  
Marinated tomato with plum sauce  
トマトのプラムソース漬け

**蒜香拌雲耳**  
Black jelly mushrooms marinated with garlic  
黒キクラゲのガーリック和え

### 主 菜 Main Course メインディッシュ

**松茸巴西蘑菇燉獅子頭**  
Double-boiled pork meat with mushroom  
肉団子とキノコの煮込み

**露筍鮮蝦貝**  
Braised king prawn with asparagus  
アスパラガス、エビ、ホタテの炒め物

**醉月目魚燒肉佐荷葉夾**  
Braised pork belly with soy sauce  
イカと豚肉の醤油煮 / ハスの葉包み

**樹子蒸鮮魚**  
Steamed fillet of fish in cummingcordia sauce  
蒸し魚 / 破布子入り

**黃金蟲草燴津白佐瑤柱酥**  
Braised Chinese cabbage with dried scallop and cordyceps  
白菜とホタテの煮物 / サナギタケ入り

**雞汁小籠包**  
Steamed pork dumplings  
小籠包

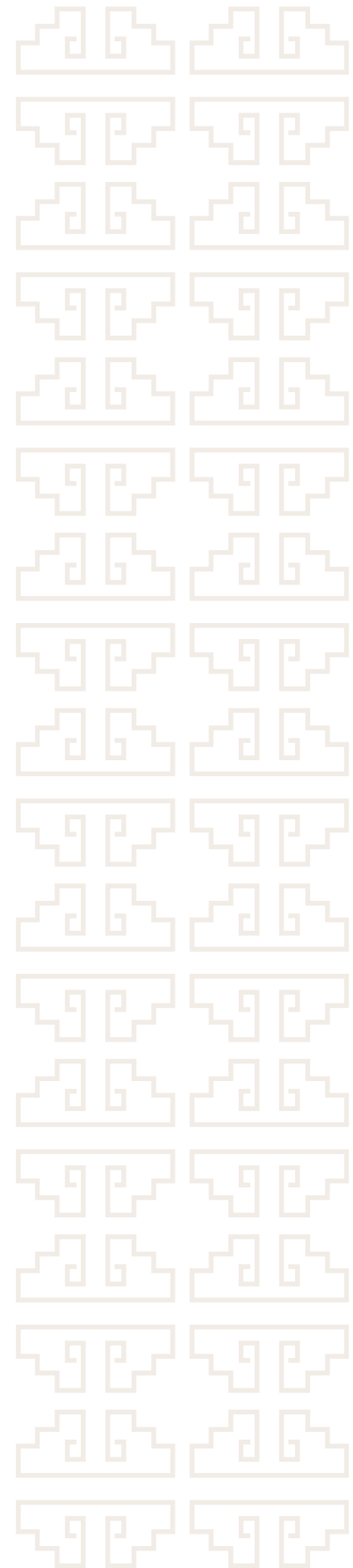
### 甜 品 Dessert デザート

**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 dumplings and orange zest  
ゴマ白玉入りおしるこ / ミカンの皮風味

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



# 素食套餐

## Vegetarian Set Menu / ベジタリアンコース

### 首 碟 Appetizer オードブル

#### 四喜烤麩

Wheat gluten with mushrooms

中華麩（ふ）としいたけの煮物

#### 苔條核桃

Walnut with seaweed

クルミ / のり風味

#### 涼拌雙菇

Stir-fried mushrooms with sesame oil

2 種類のキノコのごま油和え

#### 梅汁西紅柿

Marinated tomato with plum sauce

トマトのプラムソース漬け

#### 滬江醬素鵝

Braised beancurd skin filled with mushrooms

湯葉巻きしいたけの煮物

### 主 菜 Main Course メインディッシュ

#### 南瓜竹筍百菇燴燕窩

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

#### 猴頭菇燒鮮筍

Braised mushroom and bamboo shoots with soy sauce

ヤマブシダケとタケノコの煮物

#### 枸杞山藥炒涼瓜

Sautéed Chinese yam with bitter gourd

苦瓜、クコ、ヤマイモの煮物

#### 彩椒鮮菇蘆筍

Sautéed asparagus with mushrooms and bell pepper

アスパラガス、しいたけ、パプリカの炒め物

#### 碧綠燒素黃雀

Vegetarian beancurd roll with seasonal vegetables

干し豆腐と野菜の湯葉巻き醤油煮

#### 上素蒸餃

Steamed vegetable dumplings

野菜入り蒸しギョーザ

### 甜 品 Dessert デザート

#### 寶島鮮果盤

Seasonal fruits

季節のフルーツ盛り合わせ

#### 紅棗枸杞燉桃膠

Double-boiled peach gum with red dates and wolfberry

赤ナツメ、クコ、桃の樹液入りスイーツスープ

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