

## 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.



# 醉月本幫菜午間饗宴

## Shanghai Lunch Classic

### 上海パビリオン・クラシカルランチ

#### 首 碟 Appetizer オードブル

##### 五 香 醃 魚

Smoked fillet of Mandarin fish  
魚の燻製

##### 鳳 尾 子 魚

Long-tailed anchovy  
アンチョビの甘口ソースかけ

##### 洋 花 蘿 蔔

Preserved turnips  
カブの漬物

##### 蒜 香 雲 耳

Black jelly mushrooms marinated with garlic  
黒キクラゲのガーリック和え

##### 鎮 江 水 晶 肉

Shanghai style jellied pork  
上海風豚肉のゼリー詰め

#### 主 菜 Main Course メインディッシュ

##### 黑 蒜 蟲 草 土 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

##### 蒜 泥 蒸 波 士 頓 龍 蝦

Steamed lobster with garlic  
蒸しロブスター

##### 糖 醋 鮮 魚 塊

Deep-fried fish with sweet and sour sauce  
魚の切り身の甘酢煮

##### 彩 椒 松 露 燴 山 藥

Braised yam with bell pepper and truffle oil  
ヤマイモとパプリカの煮物 / トリュフオイル

#### 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

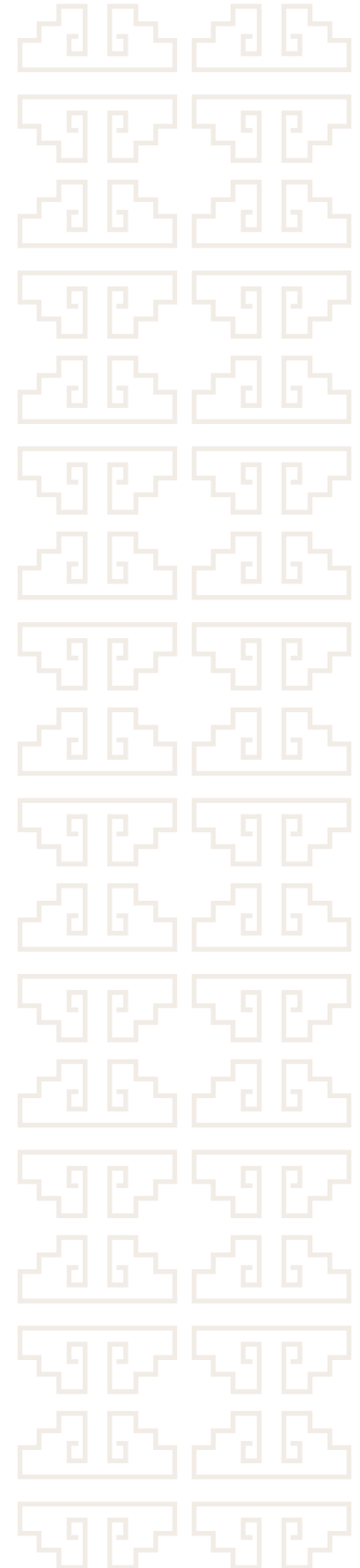
##### 陳 皮 紅 豆 芝 麻 湯 糰

Red bean soup with sesame dumplings and orange zest  
ゴマあん白玉、みかんの皮入りお汁粉

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 Appetizer オードブル

##### 翡翠羽衣

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

##### 凉拌雙菇

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

##### 四喜烤麩

Wheat gluten with mushrooms  
中華麩（ふ）としいたけの煮物

##### 洋花蘿蔔

Preserved turnips  
カブの漬物

##### 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 Course メインディッシュ

##### 三絲竹筴黃金蟲湯

Double-boiled bamboo fungus soup with cordyceps flowers  
キノガサダケとサナギダケのスープ

##### 碧綠雙冬

Braised bamboo shoots and mushrooms  
タケノコとしいたけの煮物

##### 金果百合炒蘆筍

Sautéed fresh lily with ginkgo nuts and asparagus  
アスパラガス、百合根、ギンナンの炒め物

##### 彩椒松露燴山藥

Braised yam with bell pepper and truffle oil  
ヤマイモとパプリカの煮物 / トリュフオイル

#### 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 and red dates with longan pulp  
赤ナツメ、クコ、桃の樹液入りスイートスープ

每位 NT\$1,380 外加一成服務費

NT\$1,380 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