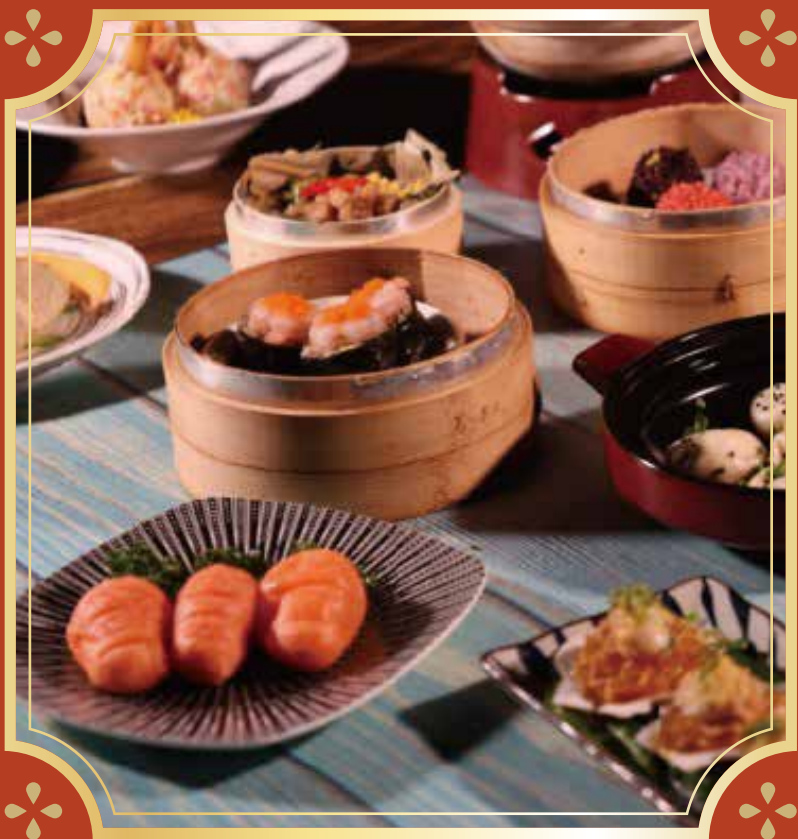




❖ 丙戌馬年 ❖ 春節精選菜單 ❖

2026.2.16~2.21



嚴選 3 公斤以上櫻桃鴨，肉質細嫩、油脂分布均勻，經秘製醬料醃製入味。主廚巧妙融入善化特產 黑芝麻 與 臺灣特選啤酒，打造「在地胡麻片啤鴨」，於烤鴨香、啤酒香與胡麻香交織中，呈現層次豐富的年節饗宴。

全新推出!!

甲殼素

蛋奶素

經典片皮鴨 · 精選套餐 HOT!

經典片皮鴨三吃 \$2880

- 片鴨佐百匯鮮果
- XO醬爆鴨絲佐生蘿
- 筍香冬菜鴨架鍋

經典片皮鴨四吃 \$3380

- 片鴨佐百匯鮮果
- XO醬爆鴨絲佐生蘿
- 筍香冬菜鴨架鍋
- 避風椒鹽炒鴨骨

【善化在地】胡麻片啤鴨四吃 \$3880

- 果漾片皮鴨佐芝麻餅皮
- 旺萊鴨松生蘿蔬／冬菜鴨絲生滾粥 擇一
- 干鍋啤酒鴨骨煲
- 暖冬麻香鴨架鍋（附菜盤）

Dim Sum

新春精選 · 手工港點

❖ ————— 精選蒸籠港點 ————— ❖

鮑魚皇燒賣 兩入 \$238

龍膽鳳眼餃 三入 \$188

蛤蠣蒸燒賣 三入 \$168

黑松露蝦餃 三入 \$188

海皇鮮蝦餃 三入 \$188

蟹黃蒸燒賣 三入 \$148

翠玉鮮蝦餃 三入 \$148

彩玉糯米丸 三入 \$148

荷葉糯米雞 兩入 \$198

黑金流沙包 三入 \$188

廣式叉燒包 三入 \$148

豉汁蒸排骨 \$148

柱侯蒸鳳爪 \$148

🌱 大理石芝麻包 三入 \$168

🌱 齋緣荷葉糯 一入 \$128

🌱 千絲芋香糕 三入 \$128

✧ ——— 香煎・酥炸・焗點 ——— ✧

🦀 腐皮鮮蝦捲 三入 \$238

🦀 鮮蝦韭菜餅 三入 \$188

🦀 臘味蘿蔔糕 三片 \$168

🌱 田園蘿蔔仔 三入 \$138

🌱 香酥芝麻球 三入 \$138

New 🌱 千層酥蛋塔 兩入 \$188

✧ ——— 經典港式甜品 ——— ✧

🌱 芝麻雪花糕 三入 \$128

雪蛤銀耳蜜 \$168 位上

🌱 芋頭西米露 \$118 位上

🌱 木桶豆腐花 (冷/熱) 5-6人 \$580

🍹 沁涼飲品・微醺小酌 Drink

可口可樂 \$60 杯

鹹檸檬七喜 \$90 杯 / \$360 壺

港式凍檸茶 \$90 杯 / \$360 壺

港式奶茶 \$120 杯 / \$400 壺

海尼根(大) \$130 瓶

金牌啤酒 \$110 瓶

注意事項

- ・ 本菜單所列價格為未含服務費，內用另加收 10% 服務費。
- ・ 每位用餐賓客酌收茶資 NT \$30；未滿六歲之兒童免收茶資。
- ・ 升級茶資 NT \$50／位，可選用南投鹿谷「林三十六茶葉」。口味有：荔韻烏龍、台灣綠茶、高山金萱。
- ・ 註：同桌賓客須選擇相同價位之茶資方案。
- ・ 於節假日或餐廳客滿時，用餐時間限時 1.5 小時，並自訂位時間起計算。
- ・ 本餐廳禁止攜帶外食及酒水。攜帶外食者，將酌收 清潔費 NT \$2,000／桌；自備酒水之開瓶費為 NT \$300／瓶；包廂開瓶費為 NT \$600／瓶。
- ・ 本餐廳室內全面禁止吸菸，如有需要，請至室外吸菸區。
- ・ 虹橋港式飲茶餐廳保留本用餐須知及相關專案之最終解釋權。





港味好年迎春宴

四喜金鴨福饗宴／四人套餐

片皮鴨芋芝麻餅
金沙菌菇鴨架骨
戰斧豬排糯米雞
蒜鑽糕昇比目魚
瑤絲櫻蝦田園蔬
金瑪菌菇燉烏雞
馬上有錢芝麻糊

\$ 4,880

※ 內用酌收10%服務費



內用 外帶

八福金鴨喜臨門／八人套餐

片皮鴨芋芝麻餅
和風彩漾藍鑽蝦
瑤柱一品佛跳牆
金沙鴨絲迎豐年
戰斧豬排糯米雞
鴻運乾鍋鴨骨煲
蒜鑽糕昇龍虎斑
瑤絲櫻蝦田園蔬
金瑪菌菇燉烏雞
馬上有錢芝麻糊

\$ 9,880

※ 內用酌收10%服務費



內用 外帶



港味好年迎春宴

港味手工蒸籠點／鴻運套組

A

內用 外帶



\$ 799

- 翠玉鮮蝦餃 四入
- 蟹黃蒸燒賣 四入
- 彩玉糯米丸 四入
- 黑金流沙包 四入

※照片僅供參考，正確產品以實物為主。
※內用酌收10%服務費

港味手工蒸籠點／新春套組

B

內用 外帶



\$ 899

- 臘味蘿蔔糕 四入
- 田園蘿蔔仔 四入
- 鮮蝦韭菜餅 四入
- 千層酥蛋塔 四入

※照片僅供參考，正確產品以實物為主。
※內用酌收10%服務費