



砂鍋雞煲湯

2023

福兔迎祥

餐桌上的主角 屬於全家幸福的味道

圍爐年菜外帶最後預購日 即日起至1月18日

大龍蝦圍爐年菜

大龍蝦圍爐年菜

桌菜外帶

魚翅佛跳牆、鮮露蒸龍蝦、季節性魚類、花菇燴海蔘、古早味白斬雞、紅蟻米糕、清炒金錢瓜。

5人份 / \$ 9888 10人份 / \$ 18888

砂鍋雞煲翅

主廚推薦 老饕首選

整片的排翅大氣上桌，老母雞加入干貝與金華火腿細火熬煮。排翅吃到嘴裡口感綿郁，香醇滑順，褒煮後含有豐富的膠原蛋白。達到蛋白質的互補，又能賦味增鮮，能滋養、柔嫩皮膚。

10人份 / \$10888



砂鍋雞煲湯

暖入你心

老母雞加入干貝與金華火腿細火熬煮。排翅吃到嘴裡口感綿郁，香醇滑順，煲煮後含有豐富的膠原蛋白。因烹制時加入一整隻老母雞，達到蛋白質的互補，又能賦味增鮮，能滋養、柔嫩皮膚。口卻能感到濃稠，湯膠質濃厚，下肚之後，甘美甜味仍在喉頭縈繞，久久不散。

10人份 / \$ 3888



五福臨門

超人氣拼盤

烏魚子、軟絲、九孔、醉蝦、鹹豬肉。

10人份 / \$ 3388



五柳白鯧魚

超人氣拼盤

古早五柳做法，除了配色討喜外，吃起來酸甜辣，滿足豐富著你的味蕾。

秤重/時價

八寶佛跳牆

傳統好味

干貝、魚皮、香菇、栗子等乾貨，發泡後再將炸過的蹄筋、豬腳、乾魷魚、馬蹄、排骨、烏蛋、蒜頭，特別熬製老母雞高湯，蒸煮豐沛滿滿的食材，融入精華湯頭甘醇引人垂涎。

10人份 / \$ 2288

魚翅佛跳牆

豐沛精選好食材

加入魚翅、干貝、魚皮、香菇、栗子等乾貨，發泡後再將炸過的蹄筋、豬腳、乾魷魚、馬蹄、排骨、烏蛋、蒜頭，特別熬製老母雞高湯，蒸煮豐沛滿滿的食材，融入精華湯頭甘醇引人垂涎。

10人份 / \$ 3188



此圖為魚翅佛跳牆
※圖片僅供參考

御品港式佛跳牆

頂級食材

鮑魚、魚翅、雞佛、馬蹄、麻筍、等，經典高級食材，熬製老母雞高湯，蒸煮豐沛滿滿的食材，融入精華湯頭甘醇引人垂涎。台式清爽又濃郁的湯頭，為一大特色。

10人份 / \$ 13888

紅燒活鮑魚

人氣招牌菜

新鮮的活鮑魚蒸後以熱水川燙，再以蠔油和冰糖熬煮數小時，烹調時以老母雞的濃稠高湯和鮑魚煮熱，口感鮮跳紮實。

10人份 / \$ 5088



紅蟳米糕

精挑細選

使用當季的紅蟳，肥美的蟹肉及飽滿的蟹黃，搭配主廚特製的米糕所蒸出來的紅蟳米糕，香味四溢，更讓米糕口感不黏不膩，一吃上癮。

10人份 / \$ 2888



虎掌燴海參

主廚推薦

富含豐富膠質，豬蹄筋先炸再滷，與泡發的烏參慢慢煨。來自傳統江浙名菜，尤以師傅深厚燒菜基底，更將此名菜發揚，更為讓人流連忘返。

10人份 / \$ 1888



清蒸肥膏蟹

厚實飽滿

青蟹的蟹膏鮮黃飽滿，擁有濃郁的蟹膏香，膏黃呈半凝固狀，口感濕潤濃稠，蟹肉多汁甘甜，肉質鮮美細緻，搭配蟹醋食用獨具風味，吃過的老饕皆讚不絕口。

一隻重約10兩 / 時價



金製泡菜

手工製作

堅持不添加人工防腐劑，使用新鮮的大白菜、蒜頭、白醋、辣椒和些許糖及鹽，主廚以獨特黃金比例製作出獨家口味，金黃的色澤，口感酸甜辣層次分明的美味，一吃再吃回味無窮。

每瓶約550公克
\$ 340 / 瓶



港式蘿蔔糕

限量發售

現磨的在來米漿，放入炒香臘腸、臘肉、蝦米及特選雲林白蘿蔔，大廚純手工切蘿蔔絲，料多實在口感香Q~滿滿的蘿蔔香，真正實在正統古早式風味。蘿蔔糕象徵步步高昇，為過年時必備的賀年糕點之一。

約1200公克 / \$ 720



寧波醉蝦

將人蔘、枸杞、紅棗先行放入花雕酒浸泡三日後，才以活白蝦清燙熟後，隨即放入浸泡。以酒入菜，一入口醉香四溢，難以忘懷的好滋味。

約14隻/瓶 580元 約28隻/2瓶 1080元



紫蘇燜香魚

獨家配方

加入日本紫蘇，冰糖、特調醬油醃製，製程耗時，香甜回甘，難忘的好滋味。

2尾 / \$ 600

新春好運禮盒

限定
優惠

任選禮盒 滿十盒 享95折



XO醬/烏魚子禮盒

烏魚子(俗名有烏金之稱)遵循古法醃製而成，食用時以58度高粱酒浸泡後燒炙烤完一面再烤第二面，全程3分鐘，這樣烤出來的烏魚子正好恰熟，口感黏性最佳，尤帶濃郁酒香。禮盒搭配XO醬更顯彰貴。

XO醬2瓶/烏魚子1片 \$2580

XO醬/臘腸禮盒

廣式臘腸精選豬後腿肉，以糖及鹽醃製，採用冬日和煦日光乾燥，並以高粱酒殺菌，古早味傳統方式製作，再以真空包裝保鮮。

XO醬2瓶 / 臘腸1包 \$ 2080

日本花菇 烏魚子禮盒

200公克/烏魚子1片 \$2580

日本花菇 XO醬禮盒

200公克 / XO醬2瓶 \$ 2080

日本花菇 臘腸禮盒

200公克 / 臘腸1包 \$ 2080

日本花菇「味甘、性平、補脾胃、益氣，增進食欲」，有相當的食療價值。花菇含蛋白質、氨基酸、脂肪、粗纖維及多種維生素...等。長期食用，促進人體新陳代謝、幫助消化。香味濃郁、味道鮮美、口感厚實極佳。作菜餚，作湯品，吃法多變化，是烹調的好材料。增強人體的免疫功能作用，香菇和雞一起熬雞湯，花菇中的有效成分溶解在湯內，可提高人體吸收率。

寧波醉鮑

將人蔘、枸杞、紅棗先行放入花雕酒浸泡三日後，將主廚特選的活鮑魚，精算熟煮時間，隨即入甕，則再需耗時三日浸泡，才能真正入味。口感不單厚實彈牙，那花雕酒酒香，輕帶人蔘的香氣，縈繞口中久久不散，不容錯過的珍饈美味，宴客送禮兩相宜。(因製程繁複費時，需提前一星期預定)

6顆/瓶裝 \$ 2480

松阪干貝肉粽禮盒

將爆香的紅蔥頭，拌炒五花肉絲，並將來自埔里的香菇、北港花生、東港蝦米，一起燉煮入味。最後加入北海道瑤柱貝、蓮子、蛋黃、松阪豬肉，及主廚特別調製具香濃醇的綠豆沙球，口感Q彈紮實，咀嚼之間層次分明餘味留香。打開象徵喜氣的金元寶粽子包法，皆是讓您感受，我們堅持台式傳統的好口味。

12顆 / 盒 \$ 1480

禮盒搭配XO醬更顯您送禮時真心誠意



大龍蝦海鮮餐廳

年菜外帶/年節禮盒訂購單

預訂年菜活動時間:即日起~112年1月18日止

• 電話:02-2571-6688 • 傳真:02-2567-6789 • 店址:台北市中山區吉林路45號

	菜名	規格	售價	訂購數量	小計
1	圍爐年菜組	10人份	18,888		
2		5人份	9,888		
菜色:魚翅佛跳牆、鮮露蒸龍蝦、季節魚、花菇燴海參、古早味白斬雞、紅蟳米糕、清炒金錢瓜					
3	五福臨門拼盤	10人份	3,388		
4	砂鍋雞煲翅	10人份	10,888		
5	砂鍋鮑魚雞煲湯	10人份	7,588		
6	砂鍋雞煲湯	10人份	3,888		
7	御品港式佛跳牆	10人份	13,888		
8	魚翅佛跳牆	10人份	3,188		
9	八寶佛跳牆	10人份	2,288		
10	紅燒活鮑魚	10人份	5,088		
11	開運紅蟳米糕	10人份	2,888		
12	虎掌燴海參	10人份	1,888		
13	五柳白鯧魚	秤重	時價		
14	清蒸肥膏蟹	一隻/重約10兩	時價		
15	港式蘿蔔糕	約1200公克	720		
16	紫蘇燻香魚	2尾/包	600		
17	大龍蝦黃金泡菜	約550公克/瓶	340		
18	寧波醉蝦	約14隻/瓶	580		
19		約28隻/2瓶	1,080		
20	寧波醉豬腳	260克/罐裝	420		
新春禮盒以下任搭10盒享95折(活動期間即日起~112/1/31)					
21	XO醬烏魚子禮盒	XO醬2瓶/烏魚子1片	2,580		
22	XO醬臘腸禮盒	XO醬2瓶/臘腸1包	2,080		
23	日本花菇烏魚子禮盒	200公克/烏魚子1片	2,580		
24	日本花菇xo醬禮盒	200公克/xo醬2瓶	2,080		
25	日本花菇臘腸禮盒	200公克/臘腸1包	2,080		
26	松阪干貝肉粽禮盒	12顆/盒	1,480		
27	寧波醉鮑	6顆/瓶	2,480		

總金額

訂購人資料

訂購日期:

取餐日期:

訂購大名:

連絡電話:

選擇取餐方式(請勾選)

來店取貨

時間: 12:00 13:00

14:00 15:00 16:00

計程車宅配

(宅配時間 :)

地址:

匯款/轉帳

合作金庫 南勢角分行

戶名:大龍蝦會館海鮮餐廳有限公司

帳號:0720-717-126788

匯款人戶名:

匯款後4碼:

※年菜取菜方式:來店自取/或代叫計程車送出

※年菜出菜取菜時間:即日起至112年1月21日(除夕當日,分時段取餐)

※外帶為當日現做,最佳賞味為當日享用

※年菜專案恕不可與其他優惠合併使用

※計程車代叫送達範圍為台北市、新北市

※宅配費用為計程車車資跳表方式計算(需指定運送地址之一樓等待領餐)

傳真訂購完畢 將有專人立即為您處理

