

2018年11月甘粹餐廳 半自助午/晚餐菜單

2018 Gancui Restaurant Semi-Buffer Lunch/Dinner Menu

※適用日期 2018/11/19(一)-2019/3/3(日)※

	主菜菜單 Main Courses メインコース	平日午餐價位 Lunchtime	平日晚餐價位 Dinnertime	假日午、晚餐價位 Extra Fees on Holidays
1	薑汁燒肉飯 Roasted Pork Rice With Ginger Sauce 生姜焼きかけご飯	NT\$450+10%	NT\$680+10%	NT\$680+10%
2	三杯雞腿捲 Fried Chicken Roll With Soy Sauce And Sesame Oil 三杯チキンロール	NT\$450+10%	NT\$680+10%	NT\$680+10%
3	鳳梨豆醬紙包鯛魚 Steam Tilapia With Pineapple Beans Paste ティラピアとパイナップルビーンズペーストの包み蒸し	NT\$450+10%	NT\$680+10%	NT\$680+10%
4	油封櫻桃鴨腿佐莓果醬汁 Confit Duck Leg With Berry Sauce 鴨のコンフィ ベリーソース	NT\$530+10%	NT\$680+10%	NT\$680+10%
5	蕃茄香料燉牛頰佐奶油米型麵 Stewed Beef Cheek With Cream Sauce Orzo And Tomato Sauce 牛ほほ肉のトマト煮込みとオルゾクリームパスタ	NT\$530+10%	NT\$680+10%	NT\$680+10%
6	紅酒燉羊膝佐柳橙地瓜泥 Stew Lamb Shank And Orange Sweet Potato Puree With Red Wine Sauce 赤ワインのラムシャンク煮込みとオレンジポテトピューレ	NT\$530+10%	NT\$680+10%	NT\$680+10%
7	燻鮭魚貝殼麵 Smoked Salmon Conchiglie With Cream Sauce スモークサーモンのコンキリェクリームパスタ	NT\$530+10%	NT\$680+10%	NT\$680+10%
8	碳烤丹麥豬佐玉米醬汁 Grill Denmark Pork Ribs With Grilled Baby Corn And Corn Sauce デンマークポークリブのグリルとコーンソース	NT\$880+10%	NT\$880+10%	NT\$880+10%
9	碳烤烤肋眼牛排佐碳烤時蔬附牛骨肉汁 Grilled Ribeye With Grilled Season Vegetables And Gravy リブアイと季節野菜のグリル	NT\$980+10%	NT\$980+10%	NT\$980+10%
10	爐烤金目鱸佐淡菜附蕃茄蘿勒醬 Roast Sea Bass And Mussels With Tomato Sauce ローストしたスズキとムール貝 トマトソース	NT\$980+10%	NT\$980+10%	NT\$980+10%
	兒童主菜菜單 Kids Main Courses キッズ メインコース	平日午餐價位	平日晚餐價位	假日午、晚餐價位
1	培根野菇蛋黃奶油義大利麵 Bacon And Mushroom Pasta With Yolk Cream Sauce ベーコンとマッシュルームの卵黄クリームパスタ	NT\$300+10%	NT\$420+10%	NT\$420+10%
2	酥炸鱈魚小漢堡 Deep Fry Codfish Burger With Tata Sauce ツナソースのフィレオフィッシュ			
	素食主菜菜單 Vegan-Friendly Main Courses ベジタリアン メインコース	平日午餐價位	平日晚餐價位	假日午、晚餐價位

1	野菇千層麵佐甜菜酒醋醬汁 Mushroom Lasagne With Beetroot Vinegar Sauce マッシュルームラザニア ビートルートのビネガーソース	NT\$450+10%	NT\$680+10%	NT\$680+10%
2	義式番茄燉菜玉米餅 Tomato With Stew Vegetable Pita Bread 野菜のトマトシチュー ピタパンを添えて	NT\$450+10%	NT\$680+10%	NT\$680+10%