



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、紅蟳米糕、  
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，煲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，湯膠質豐厚，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

## 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



此圖為魚翅佛跳牆

※圖片僅供參考

## 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熱，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

## 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 \$ 1580

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       | 1,580  |      |    |
| 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

