

*Mela*  
*Enola*



精選套餐

Set



# 山海佳餚

## 《雙人套餐 · Set for Two》

### 刺蔥白斬雞

Chopped Boiled Chicken with Tana Jade  
以低溫油浸泡刺蔥為佐料。

### 蔥蒜鹹小卷

Salty Squid and Green Onion and Garlic  
鮮嫩小卷拌蔥蒜及醬汁。

### 蒜香野時蔬

Vegetables with Garlic  
精選時令野菜。

### 剝皮辣椒雞湯

Peeled Chili Pepper and Chicken Soup  
自然甘甜富有濃郁的辣椒香氣。

### 豬油拌飯 / 二碗

Lard Rice  
精選豬肉熬製，佐紅蔥頭拌炒。

### 飲品自助吧

Drinks Bar  
提供多樣飲品無限暢飲。

NT\$660

以上價格須加10%服務費。  
All Prices are subject to 10% service charge.

# 山海佳餚

## 《四人套餐 · Set for Four》

### 刺蔥白斬雞

Chopped Boiled Chicken with Tana Jade  
以低溫油浸泡刺蔥為佐料。

### 白灼鮮小卷

Blanched Squid  
川燙鮮嫩小卷，富鮮甜海味。

### 鬼馬炒牛肉 (牛肉產地：澳洲)

Fried Beef with Fried Dough Sticks and Water Chestnut  
(Beef Source: Australia)  
精選鮮嫩牛肉以辣椒、特調香料快炒。

### 豉汁蒸排骨

Steamed Pork Ribs with Fermented Bean Sauce  
帶骨豬小排肉質軟嫩，排骨與豆豉蒸製之港點。

### 蒜香野時蔬

Vegetables with Garlic  
精選時令野菜。

### 滑蛋炒蝦仁

Fried Shrimp with Egg  
彈牙蝦仁滾進滑嫩蛋液。

### 剝皮辣椒雞湯 / 二碗

Peeled Chili Pepper and Chicken Soup  
自然甘甜富有濃郁的辣椒香氣。

### 豬油拌飯 / 四碗

Lard Rice  
精選豬肉熬製，佐紅蔥頭拌炒。

### 飲品自助吧

Drinks Bar  
提供多樣飲品無限暢飲。

NT\$1,350

以上價格須加10%服務費。  
All Prices are subject to 10% service charge.



嚴選在地富里放山雞，口感扎實有嚼勁，肉質紮實鮮美。

Selected local Fuli ranch chicken with chewy texture and delicious taste.

## 特選雞料理

Chicken  
Dishes



### 蔥油白斬雞

NT\$240

Chopped Boiled Chicken with Scallion Oil  
爆香蔥油搭配嫩雞，口感Q彈。

### 川味口水雞

NT\$240

Sichuan Spicy Chicken  
以獨門芝麻醬與紅油為佐料。

### 刺蔥白斬雞 ◆

NT\$240

Chopped Boiled Chicken with Tana Jade  
以低溫油浸泡刺蔥為佐料。

### 川辣白斬雞

NT\$240

Sichuan Spicy Chopped Boiled Chicken  
數種椒類快炒爆香，具川味豐富層次。



◆ 為主廚推薦

以上價格須加10%服務費。  
All Prices are subject to 10% service charge.

冷盤小品

Cold  
Dishes







### 旗魚卵沙拉

Sailfish Roe Salad  
香濃海味撲鼻，彈牙紮實。

NT\$200

### 李白醉鮮蝦

Drunken Shrimp  
酒香四溢鮮甜。

NT\$180

### 蔥蒜鹹小卷

Salty Squid and Green Onion and Garlic  
鮮嫩小卷拌蔥蒜及醬汁。

NT\$160

### 白灼鮮小卷

Blanched Squid  
川燙鮮嫩小卷，富鮮甜海味。

NT\$160

### 五香金錢肚 (牛肉產地：澳洲)

Five-Spice Beef Stomach (Beef Source: Australia)  
特調五香包深滷入味，口感Q彈。

NT\$160

### 茄汁滷牛腩 (牛肉產地：澳洲) ◆

Braised Beef Shank with Tomato Sauce  
(Beef Source: Australia)  
採用番茄及數種蔬果香料，細嫩入味。

NT\$160

### 茄汁焗香魚 / 一尾

Sweetfish with Tomato Sauce  
酥炸香魚輔獨門茄汁焗煮，風味獨特。

NT\$120



◆ 為主廚推薦

以上價格須加10%服務費。

All Prices are subject to 10% service charge.

手感快炒

Stir  
Fry





### 沙律鮮蝦球

NT\$260

Fried Shrimp with Dressing  
酥脆鮮嫩蝦仁，佐新鮮鳳梨丁與美乃滋。

### XO醬炒鳳片

NT\$220

Fried chicken fillet with XO Sauce  
雞肉搭配青椒、甜豆與XO醬拌炒烹調。

### 鬼馬炒牛肉 (牛肉產地：澳洲)

NT\$220

Fried Beef with Fried Dough Sticks and Water Chestnut  
(Beef Source: Australia)  
精選鮮嫩牛肉以辣椒、特調香料快炒。

### 滑蛋炒蝦仁

NT\$200

Fried Shrimp with Egg  
彈牙蝦仁滾進滑嫩蛋液。

### 蠔油芥蘭牛 (牛肉產地：澳洲)

NT\$200

Fried Beef and Chinese Broccoli with Oyster Sauce  
(Beef Source: Australia)  
細嫩牛肉以蠔油搭配時蔬芥蘭。

### 塔香小卷蛋

NT\$160

Squid and Egg with Cilantro  
九層塔搭配焦香小卷。

### XO醬蘿蔔糕

NT\$180

Turnip Cake with XO Sauce  
傳承港式蘿蔔糕，拌炒XO醬。

### 鹹魚雞粒豆腐煲

NT\$220

Tofu Pot with Salted Fish and Chicken  
特選馬友鹹魚與嫩豆腐。



以上價格須加10%服務費。

All Prices are subject to 10% service charge.

蒸點

Steamed  
Dishes



時蔬

Vegetable





### 豉汁蒸排骨

NT\$120

Steamed Pork Ribs with Fermented Bean Sauce  
帶骨豬小排肉質軟嫩，排骨與豆豉蒸製之港點。

### 豉汁蒸小卷

NT\$160

Steamed Squid with Fermented Bean Sauce  
新鮮小卷搭配豆豉蒸煮。

### 樹子炒水蓮 ◆

NT\$120

Fried Water Snowflake with Preserved Cordia  
鮮脆水蓮佐樹子。

### 蒜香野時蔬

NT\$120

Vegetables with Garlic  
精選時令野菜。

### 腐乳高麗菜

NT\$120

Chinese Cabbage with Fermented Tofu  
特製豆腐乳大火快炒。



◆ 為主廚推薦

以上價格須加10%服務費。  
All Prices are subject to 10% service charge.

飯  
/  
麵類

Rice /  
Noodle

鹹魚雞粒飯 NT\$180

Fried Rice with Chicken And Salted Fish  
特選馬友鹹魚與新鮮雞丁。

蝦仁蛋炒飯 NT\$180

Fried Rice with Shrimp and Egg  
彈牙蝦仁滾進滑嫩蛋液。

牛肉蛋炒飯 (牛肉產地：澳洲) NT\$180

Fried Rice with Beef and Egg  
(Beef Source: Australia)  
新鮮牛肉加入蛋、飯快炒。

XO醬腊味飯 NT\$180

Chinese Sausage Rice with XO Sauce  
自製XO醬及廣東臘腸快炒。

招牌牛肉麵 (牛肉產地：美國) NT\$380

Chef's Beef Noodle Soup (Beef Source: U.S.A)  
濃郁番茄湯頭及霸氣肉塊組成獨一無二的招牌。

脆皮雞湯拉麵 NT\$260

Crispy Chicken Soup with Ramen  
放山雞湯搭配酥脆雞排。

雞湯小卷米粉 ◆ NT\$260

Squid and Rice Vermicelli with Chicken Soup  
鮮甜小卷輔以放山雞湯底。

銀芽(素)伊麵 NT\$260

Mung Bean Sprout (Vegan) Noodle  
大火拌炒素料，具豐富口感。



◆為主廚推薦

以上價格須加10%服務費。

All Prices are subject to 10% service charge.

# 主食

Staple  
Food

## 白飯

NT\$20

Rice

選用富里御皇米，高成本製作的台灣花蓮在地優質米種，口感香Q。

## 豬油拌飯

NT\$50

Pork Lard Rice

精選豬肉熬製，佐紅蔥頭拌炒。



以上價格須加10%服務費。

All Prices are subject to 10% service charge.

湯品

Soup





### 脆黃瓜雞湯

Cucumber and Chicken Soup  
新鮮脆瓜與在地富里放山雞熬燉。

NT\$120

### 老菜脯雞湯

Pickled Chinese Turnip and Chicken Soup  
在地數年老菜脯慢火細熬。

NT\$120

### 剝皮辣椒雞湯 ◆

Peeled Chili Pepper and Chicken Soup  
自然甘甜富有濃郁的辣椒香氣。

NT\$120

### 香茜皮蛋魚片湯

Preserved Egg and Fish Fillet Soup with Parsley  
以皮蛋、香菜為湯底，佐新鮮魚片。

NT\$100

### 野菇時蔬湯(素)

Mushroom and Vegetable Soup (Vegan)  
數種野菇熬煮時蔬。

NT\$100

## 飲品自助吧

Drinks  
Bar

提供多樣飲品無限暢飲。

Diversity of drinks for free refills. NT\$150 per person

NT\$150/一位

◆為主廚推薦

以上價格須加10%服務費。

All Prices are subject to 10% service charge.

