

粵菜料理精神



創意呈現在地豐富滋味

粵菜主廚帶領中菜團隊，以精湛手藝推出多樣美味料理，
精選食材秉持粵菜發揮食材極致本味的精神，
結合花蓮在地食材與風味，
發展出傳統與創意完美融合的獨特創新風味，菜色豐富老少咸宜，
闔家盡能享受美味料理。

// 本餐廳使用台灣產地之豬肉、澳洲產地之牛肉 //

一泊二食

精選饗宴

雙人套餐 NT\$700
四人套餐 NT\$1400

- 以上價格須加10%服務費 -

麻香雲耳

帶點麻酸香味的清脆雲耳，容易上癮。

川味口水雞

鮮嫩雞佐以特製川味醬汁，十分下飯。

梅汁番茄

新鮮番茄配上酸甜滋味，大人小孩都喜愛。

黃金燕麥蝦

鮮蝦炸至金黃色澤，外皮香酥脆，咬下滿是燕麥口感。

乾燒醬鱈魚／香根爆肥牛／乾鍋嫩雞球(三選一)

配以主廚獨特醬汁，鮮味滿載。／精選鮮嫩牛肉輔以香菜梗爆炒，
獨特香氣讓人食指大動。／一口咬下鮮嫩雞汁爆出，吮指難忘。

宮保皮蛋

皮蛋與黃紅椒共炒，每口都是鹹香氣息。

蟹粉娃娃菜

娃娃菜慢火鮮煮，淋上濃郁蟹粉勾芡。

馬告蒜子雞湯

小火燉煮出馬告與蒜頭互相調和的湯頭，帶點淡淡的檸檬清香。

豉油皇炒麵

港式街坊炒麵淋上主廚獨特豉汁，每一口都是享受。

小品

梅汁番茄 NT\$50

新鮮番茄配上酸甜滋味，大人小孩都喜愛。

黃金泡菜 NT\$60

獨家黃金醬汁輔以清脆白菜醃製，微酸好清爽。

上海花生 NT\$60

選用花蓮在地花生品種，淋上主廚私房醬料。

招牌料理 白灼鮮小卷 NT\$160

川燙小卷拌蔥蒜及醬汁，保留住最鮮的滋味。

主廚推薦 川味口水雞 NT\$240

鮮嫩雞佐以特製川味醬汁，十分下飯。

愛玉醉雞 NT\$250

鮮嫩雞肉與藥材味融合，營養豐富。

時蔬

樹子炒水蓮 NT\$120

鮮脆水蓮佐樹子，鹹香氣味完美結合。

蒜香野食蔬 NT\$120

濃厚的蒜香味，散佈整個舌齒間。

腐乳高麗菜 NT\$120

特製豆腐乳大火快炒，適合喜愛重口味的饕客。

蟹粉娃娃菜 NT\$180

娃娃菜慢火鮮煮，淋上濃郁蟹粉勾芡。

鹹豬肉炒山蘇 NT\$220

在地鹹豬肉佐以原民野菜大火拌炒，經典美味難以言喻。

蒸點

招牌料理 豉汁蒸小卷 NT\$160

新鮮小卷搭配豉汁蒸煮，Q彈順脆的口感吃得到。

主廚推薦 宮廷嫩排骨 NT\$250

帶骨豬小排蒸製，肉質鮮嫩多汁。

煲類

金瓜豆腐煲(素) NT\$160

簡單調味佐以南瓜烹煮，口感相當綿密。

蟹粉豆腐煲 NT\$200

生香菇、甜豆與蟹粉一起熬煮，味道鹹鮮獨具。

茄香肥腸煲 NT\$230

蔥段爆香加入軟嫩肥腸烹調，香氣四溢不油膩。

薑蔥牛肉煲 NT\$250

老薑絲、蒜辣末用油煸到金黃，香濃又下飯。

金瓜海鮮煲 NT\$250

蝦仁、鯛魚片、白魷輔金瓜泥燜煮，細嫩入味。

主廚推薦 蝦醬鮮魚煲 NT\$320

新鮮石斑魚球佐以蝦醬，海味十足。

飯 / 麵類

招牌料理 白飯 NT\$20

選用花蓮在地富里御皇米，口感香Q。

招牌料理 豬油拌飯 NT\$50

精選豬肉熬製，佐紅蔥頭拌炒，經典古早味記憶。

主廚推薦 豉油皇炒麵 NT\$150

港式街坊炒麵淋上主廚獨特豉汁，每一口都是享受。

乾炒牛河 NT\$180

大火將河粉炒香配以特調佐料，迷人滋味湧上心頭。

招牌料理 鹹魚雞粒飯 NT\$180

一入口，粒粒分明香米與鹹魚香的底蘊在嘴裡散發，非常有層次感。

招牌料理 XO醬臘味飯 NT\$180

自製XO醬及廣東臘腸快炒，濃厚香氣撲鼻而來。

海鮮廣炒麵 NT\$190

海鮮產地直送，肉質飽滿且味美鮮甜。

招牌料理 牛肉麵 NT\$380

濃郁番茄湯頭及霸氣肉塊組成獨一無二的金字招牌。

招牌料理 海鮮粥 NT\$380

捨去過多調味，可以嚐到清爽的鮮甜滋味。

快炒

金沙豆腐 NT\$160

以鹹蛋黃拌炒，外皮金黃香酥，層次豐富。

宮保皮蛋 NT\$160

皮蛋與黃紅椒共炒，每口都是鹹香氣息。

古早味豬肝 NT\$160

最簡單直接的烹調方式，還原食鮮。

招牌料理

滑蛋炒蝦仁 NT\$200

火候控制恰到好處，讓滑嫩蛋液包裹住Q彈有咬勁的蝦仁。

乾煸四季豆 NT\$230

乾鍋煸炒配以辣蒜末，經典川味令人難忘。

香根爆肥牛 NT\$230

精選鮮嫩牛肉輔以香菜梗爆炒，獨特香味讓人食指大動。

乾鍋嫩雞球 NT\$250

一口咬下鮮嫩雞汁爆出，吮指難忘。

極汁嫩中卷 NT\$250

新鮮彈牙的中卷大火快炒，鹹香鮮美讓人難以抗拒。

青龍松阪豬 NT\$270

選用油花均勻豬頸肉，爽脆有嚼勁。

XO醬鮮干貝 NT\$280

以獨家醬料細火煨煮，每口都是鮮甜滋味。

主廚推薦

黃金燕麥蝦 NT\$290

鮮蝦炸至金黃色澤，外皮香酥脆，咬下滿是燕麥口感。

湯品

一人份

野菇時蔬湯(素) NT\$100

數種野菇熬煮時蔬，鎖住最原始的鮮甜。

招牌料理

剝皮辣椒雞湯 NT\$120

自然甘甜富有濃郁的辣椒香氣。

馬告蒜子雞湯 NT\$130

小火燉煮出馬告與蒜頭互相調和的湯頭，帶點淡淡的檸檬清香。

主廚推薦

蓮花金蜆湯 NT\$230

嚴選黃金蜆佐以乾蓮花製成，獨特首創。



慕拉西餐廳營業資訊

午餐時間 | 11:30-14:00

晚餐時間 | 17:30-21:00

每週一中午為例行性清潔消毒不開放營業

