



臺北市雙層餐車

餐點介紹 (配合廠商：台北寒舍艾美酒店)

1. 下午茶套餐 米其林粵式下午茶

(供應時段：14:30-16:00)

菜單：

- 鮮蝦腐皮卷
- 千層蘿蔔酥
- 竹香八寶糯米雞
- 菠蘿叉燒包
- 箔金芝麻流沙包
- 熊貓奶黃流沙包
- 寶島四季鮮水果
- 楊枝甘露蜜愛玉

品項	內容敘述
鮮蝦腐皮卷	香酥外皮下包裹著由新鮮肥美草蝦仁製成的蝦漿，為寒舍食譜人氣港點之一。
千層蘿蔔酥	非常多層疊的香酥外皮包裹的濕潤軟脆的蘿蔔絲與瘦肉，製作過程中不加任何一滴水，內餡所嚐到的濕潤口感為蘿蔔本身釋放出來，成就極致口感風味。
竹香八寶糯米雞	特別設計該款點心，Q彈的糯米搭配叉燒、雞肉、臘腸、鹹蛋黃、香菇、開陽、菜脯、綠豆仁等豐富餡料，令賓客增添飽足感。
菠蘿叉燒包	造型小巧的菠蘿叉燒包，菠蘿麵包外型的香酥口感，搭配鹹甜的叉燒內餡，令人讚不絕口。
箔金芝麻流沙包	特別以竹炭粉做成的流沙包，添入豬油增添油脂香氣的芝麻內餡，成就香濃滑口的滋味。
熊貓奶黃流沙包	主廚特別以俏皮可愛的熊貓外型呈現經典流沙包，指尖輕撥開外皮，誘人香氣撲鼻而來，金澄亮黃的柔滑內餡緩緩流瀉而出，香甜滋味中帶著一絲鹹香，挑逗饕客味蕾。
紅玉滿赤心雞蛋糕	全台造型最多樣的雞蛋糕 雞蛋糕是最能代表台灣的傳統小吃，有別於傳統雞蛋糕，紅玉滿赤心雞蛋糕外脆內軟。此次特別為了雙層餐車推出了餐車、承恩門及玫瑰造型，讓乘客體驗到台北現代化與古早味並存的濃濃風情
寶島四季鮮水果	
楊枝甘露蜜愛玉	特將著名的楊枝甘露加入台灣人喜愛的清涼愛玉，提升整體的口感層次，冰涼的絕佳滋味適合在活動季節中品嚐。

本菜單所使用豬肉皆來自於台灣

The origin of the pork used in this menu is all from Taiwan.



▲ 米其林粵式下午茶

2. 晚餐套餐 米其林粵式晚間套餐

(供應時段：17:30-19:30/20:00-22:00)

菜單：

- 小卷黃金泡菜、鎮江陳醋蜆頭
- 烏魚子海鮮沙拉
- 竹筴野菌老火煲雞粥
- 鮑汁燉和牛臉頰·季節時蔬·薑蔥撈飯/鮑汁燉聖路易子排·季節時蔬·薑蔥撈飯
- 寒舍食譜奶黃餅
- 花生杏仁豆腐

品項	內容敘述
小卷黃金泡菜 鎮江陳醋蜆頭	1. 寒舍食譜廚師團隊手工做的豆腐乳黃金泡菜，特別搭配澎湖小卷增添口感層次，微辣滋味令人開胃。 2. 以多款不同風味的醋醃製而成的蜆頭，十足脆爽的口感與清爽醋韻完美融合，增添食慾。
烏魚子海鮮沙拉	特選台南烏魚子與肥彈的手剝白蝦，搭配綜合生菜，醬汁為特別增添柚子果肉的柚香和風醬，整體風味十分清爽，非常適合在春夏時節品嚐。
竹筴野菌老火煲雞粥	以寒舍食譜非常著名的雞粥為湯底，添入綜合野菇(鴻喜菇、美白菇、杏鮑菇)、竹筴與雞肉，滑順的湯頭入喉，滋補養氣暖入心窩，同時品嚐到豐盛的佐料。

鮑汁燉和牛臉頰・季節時蔬・薑蔥撈飯	主廚特別以餐廳熬製鮑汁用的醬汁，來讓和牛臉頰肉風味更豐醇。以雞骨、赤肉、排骨、乾蔥、青蔥、金華火腿的皮與骨等熬煮而成，以氣鍋烹調3-4小時，讓所有的食材精華完整釋放出來，十足香醇的醬汁。
鮑汁燉聖路易子排・季節時蔬・薑蔥撈飯	聖路易子排即為豬肋排，大約兩根骨帶肉，洗完之後以生抽醃製，再用大火油炸上色，接著倒入上述的醬汁，以持續的大火滾燉臉頰肉一小時，讓醬汁的整個味道完美融入肉之中。
寒舍食譜奶黃餅	此為寒舍食譜非常著名的中秋佳節糕點，僅在該時節販售，特別作為本次活動的晚餐甜點，讓賓客們可以享受到。濃郁的奶香味中帶點鹹蛋黃的迷人鹹香，不膩口的絕佳滋味，讓人回味無窮。
花生杏仁豆腐	迷人杏仁香氣撲鼻而來，口感滑順的杏仁豆腐上方特別添加帶有花生顆粒的花生泥，使整體的風味更多層次。

本菜單所使用牛肉來自於澳洲，豬肉來自於台灣

The origin of the beef used in this menu is from Australia and pork is from Taiwan.



▲ 米其林粵式晚間套餐