

东饌 *Shark's fin* 鱼翅

—— 至尊極品 · 名歸東饌 ——





尊爵珍饌套餐

NT. 680 / 位

前菜 (二選一)

海鮮和風沙拉 / 鵝肝蔬果沙拉

主餐 (二選一)

高湯紅燒翅 / 蟹皇紅燒翅

一品料理 (二選一)

鮮露蒸大蝦 / 南瓜焗烤干貝

主食 (二選一)

XO醬海鮮炒飯 / 帆帝貝五穀粥

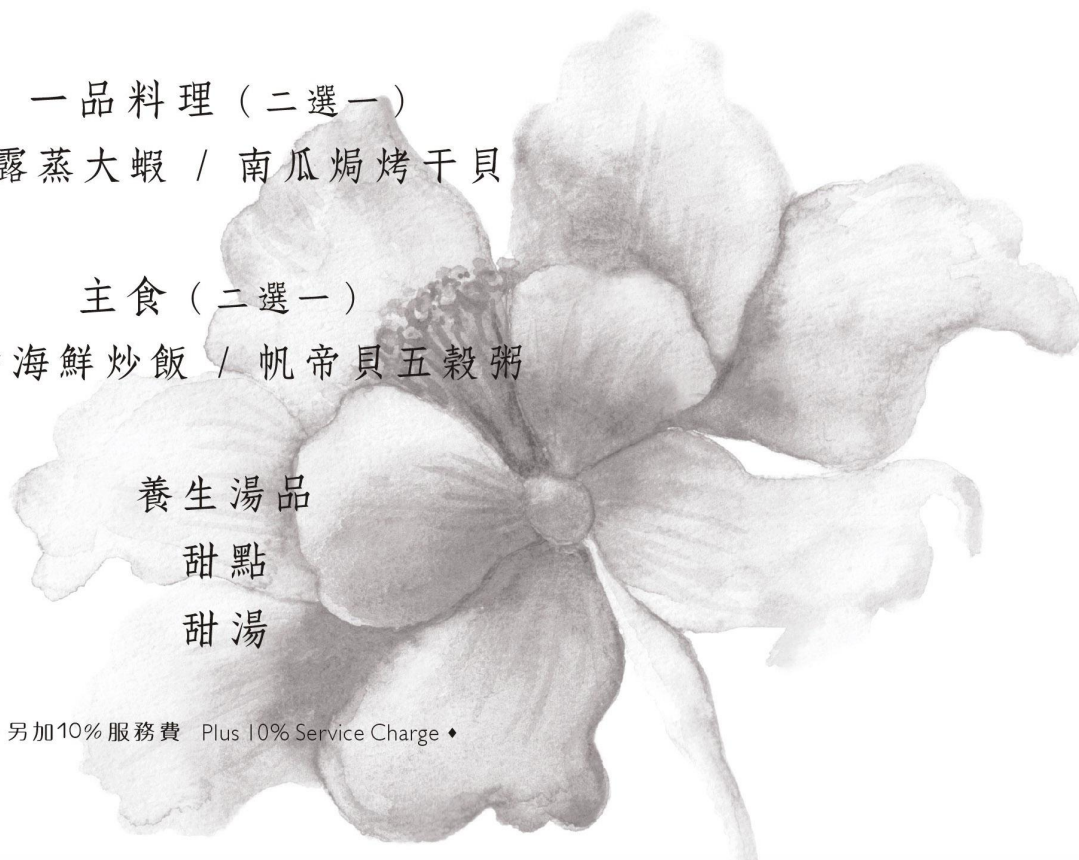
養生湯品

甜點

甜湯

◆ 另加10%服務費 Plus 10% Service Charge ◆

680 Shark's Fin Set Menu





御品海鮮套餐

NT. 680 / 位

前菜 (二選一)

蟹肉棒和風沙拉 / 山藥鮭魚卵沙拉

主餐 (二選一)

五穀干貝竹筴盅 / 古味傳香佛跳牆

一品料理 (二選一)

鮮露清蒸魚件 / 明太子焗烤圓鱈

主食 (二選一)

烏魚子飯盅 / 櫻花蝦飯盅

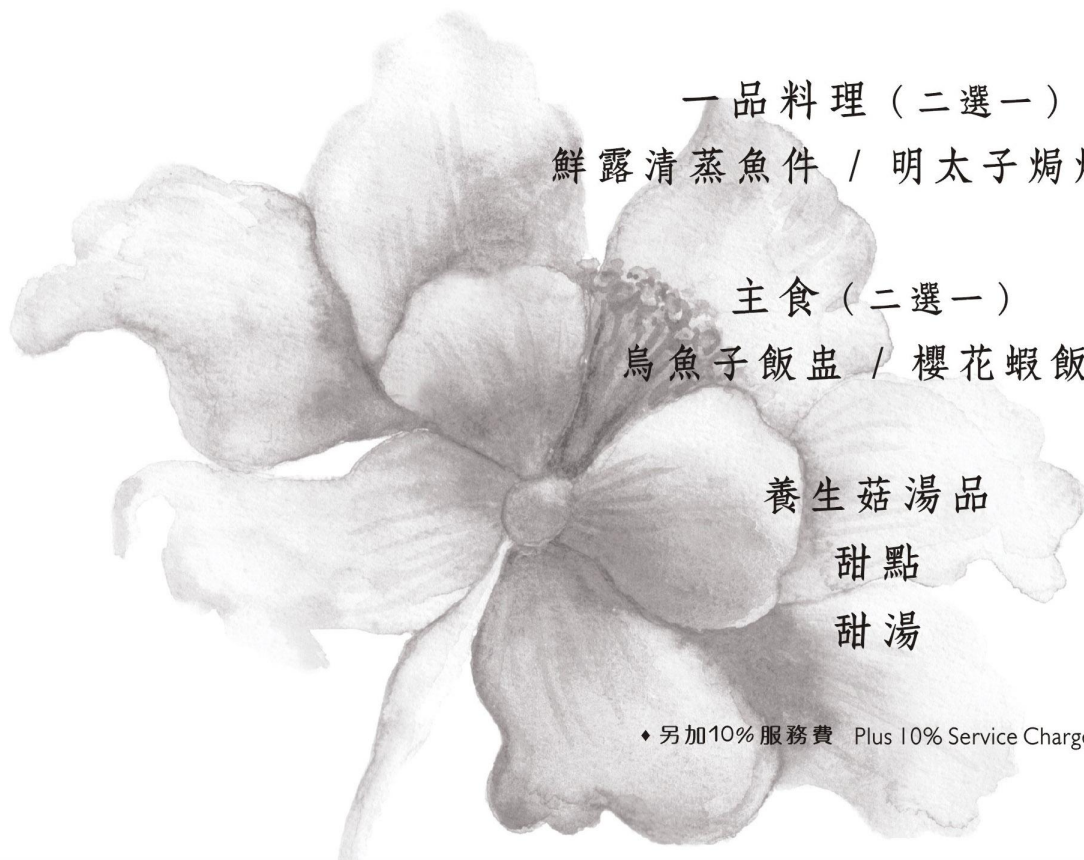
養生菇湯品

甜點

甜湯

◆ 另加10%服務費 Plus 10% Service Charge ◆

680 Shark's Fin Set Menu





1580 Shark's Fin Set Menu

御膳翡翠套餐

NT. 1580 / 位

海鮮和風沙拉 / 莎莎醬燻鮭沙拉

紅燒上湯中鮫翅

起司焗烤珠明蝦

蒜茸蒸鮮鮑

古味傳香佛跳牆

甜點

甜湯

◆ 另加10% 服務費 Plus 10% Service Charge ◆





龍皇御選套餐

NT. 2680 / 位

鮮干貝和風蔬果

紅燒蟹皇沙勾翅

雞油水晶蒸龍蝦

山藥芽白蠔皇鮑

明太子焗烤圓鱈

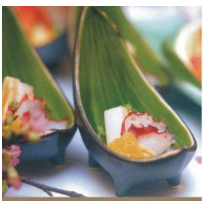
甜點

甜湯

◆ 另加10%服務費 Plus 10% Service Charge ◆

2680 Shark's Fin Set Menu





3680 Shark's Fin Set Menu

蓮花魚翅套餐

NT. 3680 / 位

法式鵝肝和風沙拉

冬菇上湯中排翅

果香焗烤龍蝦

鮮貝陶板原只鮑

卡菲頂級牛小排

甜點

甜湯

◆ 另加10%服務費 Plus 10% Service Charge ◆



牡丹魚翅套餐

NT. 5880 / 位

鮮鮑和風鮮果沙拉

頂湯紅燒大勾翅

古法鮮露蒸龍蝦

干貝鵝掌澳洲鮑

紅酒醬佐紐西蘭無骨牛

甜點

甜湯

◆ 另加10%服務費 Plus 10% Service Charge ◆



5880 Shark's Fin Set Menu



1000 Vegetarian Set Menu

佛光普照素食套餐

NT. 1000 / 位

田園蘿蔓烏魚子

鮮菇三絲翅

百果扒鮮蔬

鮑絲燴白玉

荷葉糯米雞 (素)

港式南瓜盅

天山雪蓮子

◆ 另加10% 服務費 Plus 10% Service Charge ◆



單 點

〔 魚 翅 〕

Shark's Fin / ふかひれ

◆ 砂鍋小排翅

Shark's Fin Soup
小ふかひれ土鍋煮

NT.1000 / 份

◆ 砂鍋中排翅

Middle-sized Shark's Fin Soup
中ふかひれ土鍋煮

NT.1500 / 份

◆ 砂鍋大排翅

Superfine Shark's Fin Soup
大ふかひれ土鍋煮

NT.2000 / 份

〔 鮑 魚 〕

Abalone / あわび

◆ 蠔皇極品鮑

Stewed Abalone With Oyster Sauce
オイスターソースかけの極品鮑

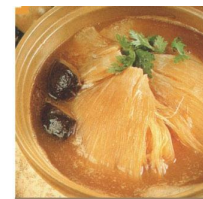
NT.1500 / 只

◆ 蠔皇一品鮑

Stewed Superfine Abalone With Oyster Sauce
オイスターソースかけの一品鮑

NT.980 / 只

◆ 另加10% 服務費 Plus 10% Service Charge ◆





—— 遵循古法 · 奢華享受 ——

遵循古法製作，以上等材料細火精燉的湯頭，

抓住顧客的「味」與「胃」。

純手工水發魚翅，激發出魚翅的精粹，

紋理整齊分明、金黃色澤挑逗味蕾、

充滿彈性的口感讓人垂涎，

無怪乎魚翅自古就是帝王級之享受。