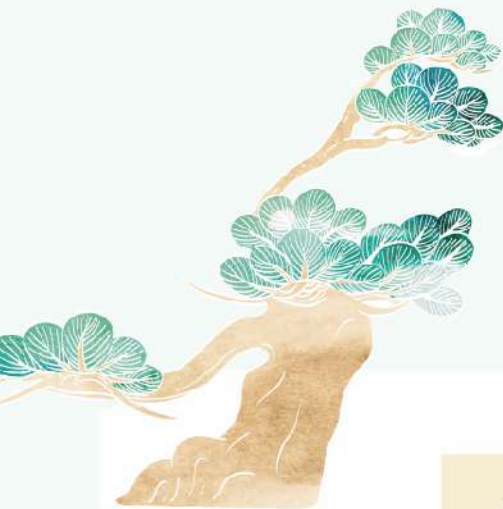


# 2025 新春極品烤鴨宴



四人精選合菜  
NT\$ 4,588 +10%

六人精選合菜  
NT\$ 6,088 +10%

八人精選合菜  
NT\$ 8,088 +10%

## 開胃小菜 Appetizer

七選三

七選三

七選四

杭式蝦油浸雞 | 油醋小花枝 | 粵式涼拌海蜇皮 | 蔗香燻蹄 | 黃金娃娃菜  
話梅小番茄 | 蟲草花涼拌乾絲

## 廣式掛爐櫻桃鴨 Cantonese-Style Roasted Cherry Duck

\*\*\* 烤鴨吃法為固定菜色，恕無法選擇更換 \*\*\*

- 片皮鴨捲手工餅
- 薑蔥炒鴨架
- 白菜菌菇鴨湯
- 生菜片崧子炒鴨鬆
- 茴香根鴨汁小籠包
- 蔬菜鴨絲關廟麵或鴨肉炒飯配紅酒汁

## 晶英特色菜 Silks' Special

三選一

三選一

三選二

沙茶牛肉粉絲煲 | 紅酒醬煙燻肋排 | 三蔥豆豉爆雞球

## 主廚私房菜 Chef's Special

三選一

冬菜腩肉海魚柳 | 韭黃海鮮豆腐 | 碧綠鮮蔬炒蝦球

鴨蔥油拌高纖蔬菜

精巧甜點 | 桂圓銀耳露

豬肉原產地：台灣  
牛肉原產地：美國

以上餐點如需加入加價 每位 NT\$1,000+10%  
自備酒水將酌收洗杯費，每個杯子NT\$100 / The corkage fee will be NT\$100 for each glass used.

# 2025 新春極品 貴賓烤鴨宴

晶英軒

SILKS HOUSE



每席10位 NT\$13,800+10% (初三 - 初五限定)

寶島五品開胃菜

頂湯蟹肉魚翅羹

廣式掛爐櫻桃鴨四吃

片皮鴨捲手工餅、薑蔥炒鴨架

生菜片崧子炒鴨鬆、茴香根鴨汁小籠包

紅酒醬煙燻肋排

古法原條蒸海魚

櫻花蝦金粟米糕

主廚私房甜蜜露

嚴選合時鮮果盤

此桌席需提前三天預訂

以上餐點如需加人加量，每位 NT\$1,380+10%

為確保提供最佳品質，本飯店保留部分季節食材調整權利

自備酒水將酌收洗杯費，每只杯子NT\$100

豬肉原產地：台灣

台南晶英酒店

台南市中西區和意路1號 No.1, He Yi Rd., West Central Dist., Tainan City 700, Taiwan T. 886 6 213 6290 F. 886 6 215 9290

<https://tainan.silksplace.com>

# 2025 新春極品 貴賓烤鴨宴

每席10位 NT\$16,800+10% (初三 - 初五限定)

晶英軒

SILKS HOUSE



潮粵開胃五福品

花膠瑤柱燉勾翅

廣式掛爐櫻桃鴨五吃

片皮鴨捲手工餅、薑蔥炒鴨架、白菜菌菇鴨湯

生菜片崧子炒鴨鬆、茴香根鴨汁小籠包

松露五花蒸海魚

珊瑚蟹肉蒸米糕

私房精巧雙美點

黑糖麻糬、椰汁凍涼糕

主廚私房甜蜜露

嚴選合時鮮果盤

此桌席需提前三天預訂

以上餐點如需加人加量，每位 NT\$1,680+10%

為確保提供最佳品質，本飯店保留部分季節食材調整權利

自備酒水將酌收洗杯費，每只杯子NT\$100

豬肉原產地：台灣

台南晶英酒店

台南市中西區和意路1號 No.1, He Yi Rd., West Central Dist., Tainan City 700, Taiwan T. 886 6 213 6290 F. 886 6 215 9290

<https://tainan.silksplace.com>

# 2025 新春單點菜單

## 開胃小菜集

走春價

海蜆蝦油浸雞卷	\$220
Jellyfish and Chicken Roll Soaked in Shrimp Sauce	
黃金泡菜白肉片	\$220
Boiled Sliced Pork Belly with Pickled Baby Cabbage	
五香滷味牛三寶	\$230
Marinated Beef Tendon, Shank, and Tripe with Five Spice Flavor	
五香滷水牛腱	\$280
Marinated Beef Shank with Five-Spice Powder	
話梅聖女小番茄	\$150
Pickled Cherry Tomato with Plum	

## 燒烤滷味

走春價

南島化皮烤乳豬	\$450
Roasted Crispy Suckling Pig	
明火掛爐櫻桃鴨	\$420
Roasted Cherry Valley Duck	
瑞士汁豉油王雞	\$420
Marinated Chicken with Sweet Soy Sauce	
紅麴風味烤叉燒	\$420
Barbecue Pork Marinated with Red Yeast Rice	

## 海鮮

走春價

龍蝦海皇湯泡飯	\$2,380
Soak Cooked Rice in Soup with Lobster and Seafood	
金蒜銀絲蒸龍蝦	\$2,380
Steamed Lobster and Minced Garlic Wide Vermicelli	
樹子菜脯蒸石斑(600g)	\$1,380
Steamed Grouper with Cordia and Preserved Radish	

## 魚翅、燕窩、鮑魚

走春價

菜膽土雞燉魚翅	\$1,580
Braised Shark Fin Soup with Chicken and Baby Cabbage	
濃湯海味燴魚翅	\$1,480
Braised Shark's Fin Thick Soup with Seafood	
高湯花膠燉官燕	\$1,580
Double Boiled Bird's Nest Soup with Fish Maw	
原汁炆澳洲湯鮑	\$1,480
Braised Whole Australian Abalone with Original Gravy	
沙鍋一品燴鮑魚	\$1,080
Abalone Casserole with Fish Maw, Sea Cucumber, and Mushroom	

## 湯

走春價

今日煲靚湯	\$420
Cantonese Soup of the Day	

## 好品選主廚料理

走春價

鳳梨蜂蜜咕嚕肉	\$428
Sweet and Sour Pork with Honey and Pineapple	
金銀蛋娃娃菜	\$408
Baby Cabbage with Century Egg, Salted Egg and Crispy Garlic	
松露香根滑蛋牛	\$420
Scramble Egg with Beef and Coriander of Truffle Flavor	
水煮去骨牛小排	\$420
Spicy Boiled Boneless Beef Short Rib with "Sichuan" Recipe	

## 煲類

走春價

鹹魚雞粒豆腐煲	\$458
Stewed Tofu with Salted Fish and Chicken	
海味粉絲蔬菜煲	\$438
Casserole Assorted Vegetables with Bean Thread and Dried Seafood on Soup	
家常北菇豆腐煲	\$388
Stewed Tofu with Mushroom and Vegetable	

## 港點

走春價

魚子醬鮮蝦燒賣	\$188
Steamed Shao-Mai with Caviar and Crad Meat	
福袋蜜汁叉燒包	\$188
Steamed Barbecued Pork Bun	
懷舊干貝蘿蔔糕	\$188
Pan-Fried Radish Cake with Scallop	
松露野菇炸春捲	\$188
Truffle and Wild Mushroom Fried Spring Rolls	

## 主食

走春價

晶英炒飯配奶油龍蝦汁	\$480
Fried Rice with Crab Meat, Conpoy, Egg White, Pine Nut and Asparagus, Served with Creamy Lobster Gravy	
鮑魚福建燴炒飯	\$480
"Fujian" Style Fried Rice with Abalone	
廣東青菜煲魚粥	\$380
Cantonese Congee with Fish and Green Vegetable	

## 甜點

走春價

季節水果/一人份	\$118
Selected Seasonal Fruits	
東方美人流沙包	\$138
Steamed Custard Buns	
海鹽太妃酥蛋塔	\$138
Baked Custard Tart with Sea Salt	
杏仁茶芝麻湯丸	\$138
Sweet Almond Cream with Sesame Dumpling	
椰汁芋頭西米露	\$138
Sweet Sago Soup with Mashed Taro and Coconut Milk	

- 牛肉原產地：美國 / 豬肉原產地：台灣
- 以上價格均需另加10%服務費