



采月鍋品
CAI YUE HOT POT

OCEANIC TEA INFUSION AUTUMN CRAB HOT POT | 海韻茶香·秋蟹鍋宴

NT\$5,200+10% for two persons 雙人份

Broth (choose two)

Jinxuan Tea & Red Date Herbal Broth
Oriental Beauty Tea & Chamomile Broth

極品湯頭 (擇二)

金萱紅棗養生湯
東方美人柑橘湯

Main Seafood (choose one)

Budai Female Mud Crab / 600 g
Boston Lobster / 400-500 g
+\$600

主海鮮 (擇一)

嘉義布袋沙母 / 600 g
波士頓龍蝦 / 400-500 g

Seafood Collection

Taitung Grass Shrimp / 4 pcs
Seasonal Catch Fish / 120 g
Taiwanese Freshwater Eel / 120 g
Penghu Baby Squid / 120 g

海鮮精選

台東草蝦 / 4 pcs
澎湖鮮魚片 / 120 g
台灣河鰻 / 120 g
湖鮮小捲 / 120 g

Handmade Meatballs & Tofu

Handmade Crab Paste / 4 pcs
Black & White Frozen Tofu

手打漿&豆腐

御品蟹肉漿 / 4 pcs
黑白凍豆腐

Please reach out to our team should you have any dietary or special food requests.

如有任何食物過敏及食物禁忌請先告知飯店服務人員

Entrée

Papaya Crab Tart

Rice (choose two)

Rice Taichung 191
Sanuki Udon Noodles with Yuzu Soy

Selection of Vegetables

Seasonal Vegetables

Fruit & Dessert

Seasonal Fruit | Ginger Steamed Milk Pudding

前菜

萬壽果蟹肉塔

副食 (擇二)

台中191號米
日本讚岐烏龍麵柚香醬油汁

精選蔬菜盤

季節時蔬

水果&甜點

季節水果 | 薑汁燉奶

Exclusive Add-ons

Budai Female Mud Crab / Market price	
Boston Lobster / Market price	
Shinshu A5 Wagyu Chuck Flap / 120 g	+\$1,288
American Prime Short Rib / 120 g	+\$988
Penghu Fresh Fish Fillet / 120 g	+\$768
Handmade Crab Paste / 5 pcs	+\$420
Taitung Grass Shrimp / 4 pcs	+\$288
Tainan Clams / 200 g	+\$188

饗宴專享升級

嘉義布袋沙母 / 時價
波士頓龍蝦 / 時價
信州A5和牛翼板 / 120 g
美國頂級牛小排 / 120 g
澎湖鮮魚片 / 120 g
御品蟹肉漿 / 5 pcs
台東草蝦 / 4 pcs
台南文蛤 / 200 g

Please reach out to our team should you have any dietary or special food requests.
如有任何食物過敏及食物禁忌請先告知飯店服務人員