

相思木煙燒鵝

Taiwan Acacia
Smoked Roasted
Goose

鵝肉不但美味更是營養豐富，中醫認為其性平、味甘，具有益氣補虛、和胃止渴的功能，結合高蛋白、低脂肪的特性，符合現代人的飲食概念，是人們秋日養陰、冬令進補的首選。

「相思木煙燻燒鵝」選用宜蘭在地養殖的白羅曼鵝，重量約為三至四公斤，其肉質清甜細嫩，油脂豐富，主廚採用掛爐燒烤手法，將鵝隻以十多種中藥材醃料塗抹入味，再經過淋醋水、相思木煙燻、澆油等工序，耗時烘烤至外皮酥脆成金黃色。



相思木燻燒鵝五吃

TWD4,280

Taiwan Acacia Smoked Roasted Goose. Prepared in Five Ways.

需3天前預訂

Reservation required 3 days in advance

第一吃

片皮鵝

Roasted Goose

嚴選在地養殖的白羅曼鵝、耗時烘烤至外皮酥脆、肉質軟嫩，由師傅於桌邊服務將鵝肉、鵝皮逐一片下，以軟香的麵皮搭配蔥段、黃瓜段及甜麵醬與主廚特製的辣椒醬一起包裹著食用，柔嫩與爽脆的口感兼容鹹、甜、辣的味覺饗宴，層次豐富且飽滿。

第二吃

竹炭翠瓜鵝肉堡

Roasted Goose Burger with Lettuce and Pickled Cucumbers

以竹炭麵製成的精巧小漢堡，黝黑吸睛，包夾著多汁軟嫩的燒鵝、生菜、小番茄與黃瓜等爽脆蔬菜，創意吃法，獨一無二。

第三吃

羅蔓鵝鬆嘎崩脆

Stir-Fried Minced Goose, Chinese Water Chestnut, Sweet Pepper with Romaine Lettuce

將鵝肉、馬蹄、彩椒及香菇切成小丁狀一起拌炒，加入酥炸脆餅、搭配翠綠鮮甜的羅蔓生菜，各色食材於舌尖跳躍，柔軟的鵝肉、Q彈的香菇、鬆脆的馬蹄與爽口的彩椒，結合金黃酥香脆餅，每一口都是層次豐富的味蕾體驗。

第四吃

麻香乾鍋鵝架子

Stir-Fried Goose Bones with Chili and Pepper

靈感源自四川綿陽的乾鍋料理，以乾辣椒爆炒蒜頭、洋蔥等辛香料，加入宜蘭特產三星蔥碎以及已解構完的燒鵝骨架一同拌炒，鑊氣十足、麻辣噴香，最適合酌酒下飯。

第五吃

啤酒醬菜鵝骨湯

Doubled Boiled Goose Soup with Beer and Pickled Vegetables

解構後的鵝骨架，以豬大骨湯底加入啤酒、客家酸菜及白嫩豆腐費時燉煮，鹹香濃郁的湯頭、暖腸開胃，吸附飽滿湯汁的豆腐，軟嫩入味，令人忍不住一碗接一碗。



Chef's Special 主廚精選



Shellfish 甲殼類海鮮



Nuts 堅果類



Vegan Friendly 可作素食



Spicy 香辣

以上價格需另加10%服務費。

All prices are subject to 10% service charge.

若貴客對某些食材過敏或有特殊飲食習慣，敬請事先告知服務人員。

Please inform one of our associates of any dietary concerns or allergies.

自備酒水服務費為葡萄酒類及飲料每瓶TWD500，烈酒類每瓶TWD1,000。

Corkage for wine and beverage TWD500 per bottle, for spirits TWD1,000 per bottle.

*本產品含有蝦、蟹、貝類不適合其過敏體質者使用。

This product contains shrimp and crab. If you are allergic to shellfish, please avoid eating.

