



桌

YUYUELOU

菜

精緻開胃菜

烏魚子黑叉燒 鮮蝦腐皮捲 老乾媽鴨舌
麻香茄子素雞 欖菜四季豆

果木窯烤片皮鴨

花膠螺肉燉皇帝雞湯 (位)

薑蔥老酒焗波士頓龍蝦

蠔皇北菇鵝掌扣南非鮑魚

澎湖花菜乾蒸鮮活龍虎斑魚

香燜稻草西施牛

鹹菜鴨架豆腐米粉湯

金箔芝麻糕

手工現磨杏仁露

四季合宜鮮果盤

NT\$ 20,800 +10% / 桌
- 每桌 10 位



桌

YUYUELOU

菜

精緻開胃菜

脆皮叉燒 七味菠菜豆腐 XO 醬百花油條
老乾媽鵝翼 麻香茄子素雞

果木窯烤片皮鴨

自製黑蒜花膠燉全雞 (鍋)

大千醬焗鮮活波士頓龍蝦 (炸麵底)

百合彩椒帶子拼鵝肝醬春捲

鴛鴦臘腸蒸鮮活龍虎斑魚

酸白菜煨德國豬手

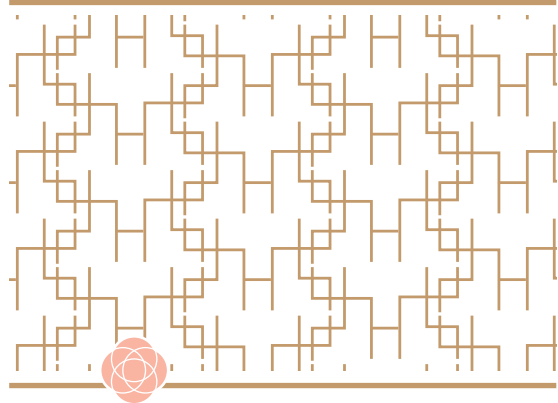
廣式鴨絲燉腐竹百果粥

黑芝麻流沙球

古早味黑糖薑汁手工豆花

四季合宜鮮果盤

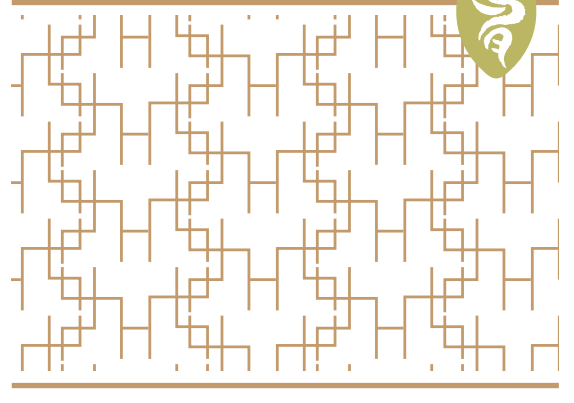
NT \$ 18,800 +10% / 桌
- 每桌 10 位



桌

YUYUELOU

菜



精緻開胃菜



金磚脆皮燒肉 芝麻醋香魚皮絲 黃金泡菜
吻仔魚瓜仁 XO 醬蘿蔔糕



果木窯烤片皮鴨

骨膠原菜膽花膠雞湯 (鍋)

魚香醬煮澳洲國王大蝦

黑松露銀絲蒸日本扇貝

甜梅菜蒸鮮活龍虎斑魚

醬汁焗黑毛豬肋排

招牌芋香鴨架米粉湯

雪花紅豆糕

西柚楊枝凍甘露

四季合宜鮮果盤

NT \$ 16,800 +10% / 桌
- 每桌 10 位





桌

YUYUELOU

菜

精緻開胃菜

● 黑松露鱈魚酥 經典蜜汁叉燒 櫻花蝦皮蛋豆腐
蒜苗爆中卷 XO 醬蘿蔔糕

● 果木窯烤片皮鴨

日本山藥銀耳燉高山皇帝雞湯 (鍋)

銀絲香蒜蒸大蝦

碧綠鮮貝拼手工松露春捲

鴛鴦蒸鮮活龍虎斑魚

黑椒醬燒牛小排

酸白菜鴨架豆腐米粉湯

香滑流沙包

香濃芋香西米露

四季合宜鮮果盤

NT\$ 13,800 +10% / 桌
- 每桌 10 位



与玥樓養生素食套餐



NT\$1280+10%/位

前三開胃菜

梅子番茄 芝麻素鰻 清炒四季豆

燕窩山藥羹

金杯羊肚菌炒野菌菇

竹筴雙菇紅燒豆腐

銀杏百合炒鮮蔬

巧手素蒸餃

主廚精選美點

四季鮮水果

精美甜蜜露

