



套餐 *Set Meals*



漫饗雙味

NT\$980/套per

天然石花野蔬沙拉

Echeveria and Wild Vegetable Salad

黃金蟲草花排骨湯

Cordyceps Flower and Rib Soup

避風塘肥豬蝦

Stir-fried Shrimp with Chilli and Garlic

大漠孜然羊小排

Cumin Lamb Chop

樹子魚乾炒鮮摘山蘇

Bird-Nest Fern with Cordia Dichotoma and Dried Fish

潮汕橄欖菜炒飯

Olive and Kale-Stem Stir-Fry Rice

主廚特製甜品

Dessert Soup

牛肉產地：美國、紐西蘭、澳洲 | 豬肉產地：台灣

Origin of Beef: USA, New Zealand, Australia | Origin of Pork: Taiwan

以上價格須加 10% 服務費

自帶酒水須酌收酒水清潔費，紅白酒 & 啤酒 \$300 / 瓶、烈酒 \$500 / 瓶

All prices are subject to 10% service charge.

*An additional service fee will be charged for bringing your own liquor:
NT\$300 per bottle for red or white wine, and NT\$500 per bottle for spirits.*

極饗山海

NT\$1,580/套per

洄瀾三味香 | 剝皮辣椒、松花皮蛋、香菜
Three Flavors | Peeled Chili Pepper, Century Egg, Coriander

鮮鮑魚海鮮沙拉
Fresh Abalone and Seafood Salad

佛手瓜銀耳燉豬腱
Chayote and Jelly Fungus Stewed with Pork Tendon

新城農家酸菜蒸龍蝦
Steamed Lobster with Pickled Cabbage and Chilli

江南文火燉牛肉
Slow-fire Simmered Beef

上湯瑤柱煨野蔬
Dried Scallop and Wild Vegetable

洄瀾現流鰹魚炒飯
Skipjack Tuna Fried Rice

主廚特製甜品
Dessert Soup

牛肉產地：美國、紐西蘭、澳洲 | 豬肉產地：台灣
Origin of Beef: USA, New Zealand, Australia | Origin of Pork: Taiwan

以上價格須加 10% 服務費
自帶酒水須酌收酒水清潔費，紅白酒 & 啤酒 \$300 / 瓶、烈酒 \$500 / 瓶
*All prices are subject to 10% service charge.
An additional service fee will be charged for bringing your own liquor:
NT\$300 per bottle for red or white wine, and NT\$500 per bottle for spirits.*



點心 *Dim Sum*

開胃菜 *Appetizers*

阿美小米蒸四蔬 *Steamed Millet and Assorted Vegetable* **NT\$220**

特選新城紫地瓜、紅心地瓜及筊白筍蒸煮，淋上主廚特製五香小米芡汁，盡顯在地食材綿密鮮美真味。

馬太鞍樹豆蒸排骨 *Steamed Pork Ribs with Pigeon Pea* **NT\$220**

精選富含營養價值的原鄉勇士樹豆與特選排骨蒸煮，為粵菜經典料理揉合在地食材的薈萃之作。

達悟飛魚卵燒賣 *Steamed Flying Fish Roe Shao Mai* **NT\$220**

手打鮮彈肉餡搭配飛魚卵在口中粒粒乍現，彷彿徜徉於大海。

吉安芋頭糕 *Steamed Jian Taro Rice Cake* **NT\$220**

選用吉安小農芋頭及紅心地瓜籤，以繁複手法製作，搭配主廚秘製拌炒肉燥，綿密鹹香妙不可言。

貢寮鮑魚燒賣 *Steamed Fresh Abalone Shao Mai* **NT\$240**

整顆九孔鮑與手打扎實肉餡，顆顆精巧、鮮味甘美。

蔥油餅 *Scallion Pancakes* **NT\$260**

手桿麵皮包裹滿滿脆鮮青蔥，外皮金黃酥脆，內裡彈潤噴香，一口咬下全是滿足。

主廚限定時令小菜 *Seasonal Side Dishes* **NT\$120**

洄瀾三味香 | 剝皮辣椒、松花皮蛋、香菜 **NT\$120**
Three Flavors | Peeled Chili Pepper, Century Egg, Coriander

蛋白為茶葉香，蛋黃外圍是皮蛋滷心，中心為鹹蛋黃香氣，一道與花蓮剝皮辣椒完美結合的富趣料理。

牛肉產地：美國、紐西蘭、澳洲 | 豬肉產地：台灣
Origin of Beef: USA, New Zealand, Australia | Origin of Pork: Taiwan

以上價格須加 10% 服務費
自帶酒水須酌收酒水清潔費，紅白酒 & 啤酒 \$300 / 瓶、烈酒 \$500 / 瓶
All prices are subject to 10% service charge.
An additional service fee will be charged for bringing your own liquor:
NT\$300 per bottle for red or white wine, and NT\$500 per bottle for spirits.



海鮮料理 *Seafood Dishes*



剥皮辣椒石斑 Steamed Fish with Peeled Chili Pepper NT\$480

清蒸手法呈現魚的肥腴甘美，與在地特色醬菜特有的辛甜相互襯托，更顯鮮活滋味。

金銀蒜蒸龍膽魚 Steamed Fish with Garlic NT\$650

炸至金黃色的金蒜與生蒜，為Q彈鮮嫩的鮮魚增添豐富的口感與香氣。

川渝麻辣水煮烏禮魚 Sichuan Spicy Boiled Fish NT\$620

新城農家酸菜烏禮魚 Boiled Fish with Pickled Cabbage and Chilli NT\$650

採用新城在地農家自製秘傳酸菜與無土腥味烏鯧魚，為人氣首選。

絕代雙驕蒸魚 Steamed Fish with Green and Red Chilies NT\$880

當日花蓮現流魚搭配主廚秘製剁椒，道道皆為大海給的鮮醇驚喜。

寶島果香鮮蝦球/4顆 Shrimp Balls with Fruit /4 PC NT\$480

避風塘肥豬蝦 Stir-fried Shrimp with Chilli and Garlic

- 1隻 /1 PC NT\$480
- 2隻 /2 PC NT\$910
- 3隻 /3 PC NT\$1,290

金銀蒜蒸肥豬蝦 Steamed Shrimp with Garlic

- 1隻 /1 PC NT\$480
- 2隻 /2 PC NT\$910
- 3隻 /3 PC NT\$1,290

上湯焗小青龍龍蝦 Baked Lobster with Broth NT\$950

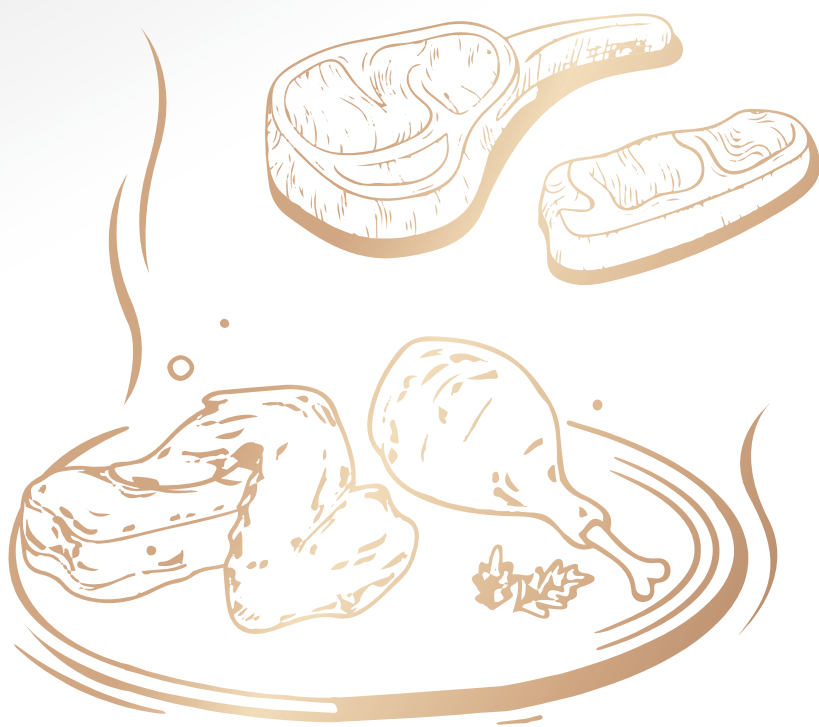
使用上等豬肉，雲南火腿等各種材料熬出的上湯，悶煮花東活龍蝦，為粵菜系一道色香味俱全的傳統名菜。

金銀蒜蒸小青龍龍蝦 Steamed Lobster with Garlic NT\$950

麻辣煮小青龍龍蝦 Spicy Boiled Lobster NT\$950

牛肉產地：美國、紐西蘭、澳洲 | 豬肉產地：台灣
Origin of Beef: USA, New Zealand, Australia | Origin of Pork: Taiwan

以上價格須加 10% 服務費
自帶酒水須酌收酒水清潔費，紅白酒 & 啤酒 \$300 / 瓶、烈酒 \$500 / 瓶
All prices are subject to 10% service charge.
An additional service fee will be charged for bringing your own liquor:
NT\$300 per bottle for red or white wine, and NT\$500 per bottle for spirits.



牛羊、豬肉 雞肉料理

*Beef, Lamb, Pork,
and Chicken Dishes*

馬都拉沙嗲無骨牛 *Boneless Beef Satay* **NT\$580**

傳統印尼知名的沙嗲做法，特製的花生醬與印尼甜醬油相互融合，搭配台式油蔥酥，味道甜中帶鹹。

京式蒜子牛仔粒 *Diced Beef with Garlic* **NT\$580**

特選prime等級牛肉，拌入金黃蒜片及主廚特製醬料，香中藏辣。

江南文火炆和牛頰 *Slow-fire Simmered Beef* **NT\$600**

原民馬告羔羊排 *Baked Lamb Chop with Makauy* **NT\$580**

以原住民山胡椒醃製，帶有清新檸檬香氣，焦香肥美。

主廚自製原民馬告鹹豬肉 **NT\$380**

Taiwanese Salted Pork with Makauy

選用黃金肥瘦比的花東縱谷山豬肉，先蒸後烤去除多餘油脂，薄切上桌佐以薑蒜汁。

孜然炭烤豬腱骨 *Charcoal-grilled Pork Tendon* **NT\$400**

XO醬糯米椒炒松坂豚 **NT\$460**

Stir-Fried XO Sauce Manganji Sweet Pepper and Pork Jowl

四川麻香辣子縱谷放牧雞 *Spicy and Numbing Chicken* **NT\$480**

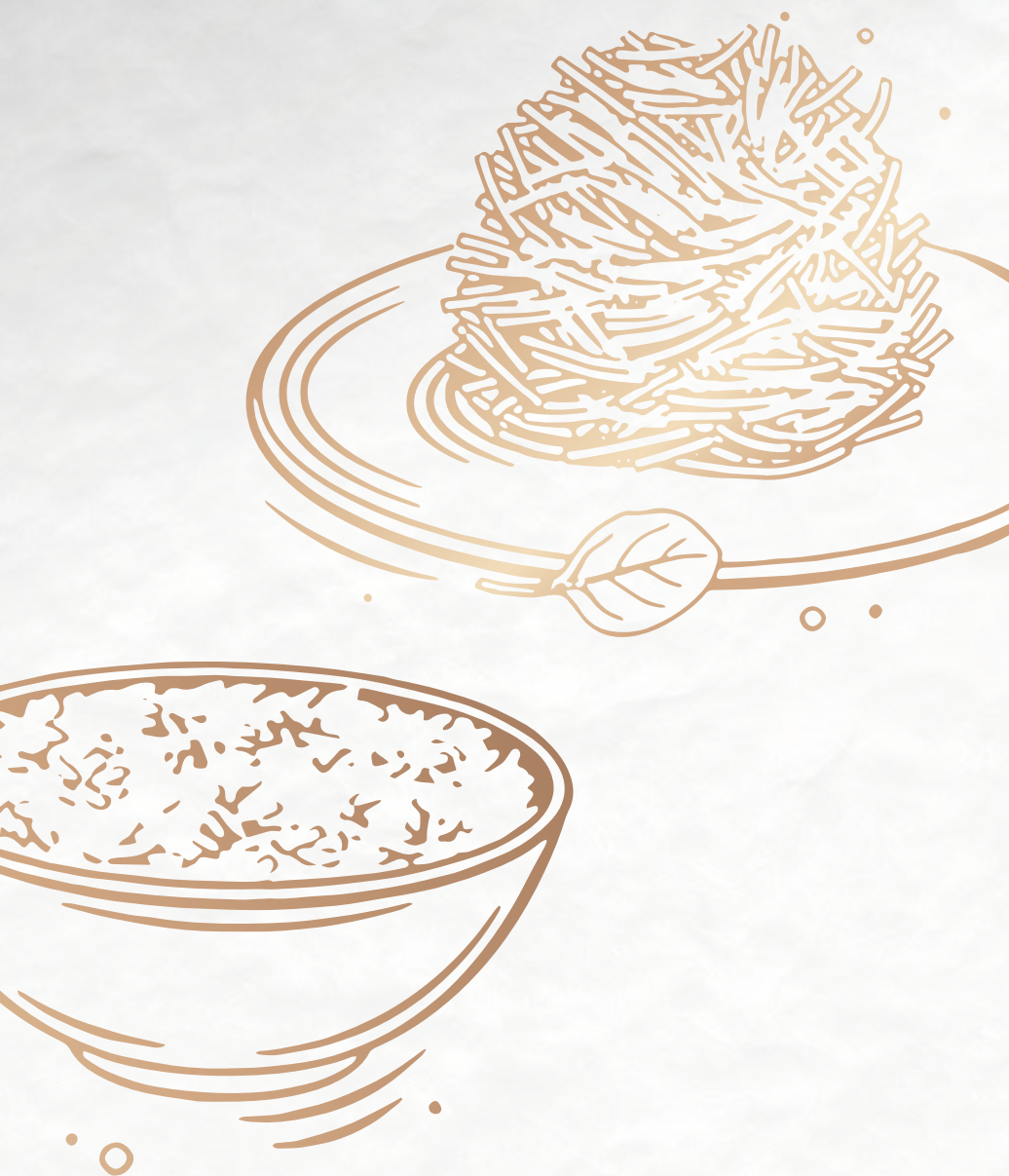
綠筍鮑魚燜縱谷放牧雞 **NT\$520**

Braised Chicken with Abalone and Green Bamboo Shoots

嚴選自然生長的縱谷放牧雞，為廣東名菜，肉質滑嫩汁濃郁。

牛肉產地：美國、紐西蘭、澳洲 | 豬肉產地：台灣
Origin of Beef: USA, New Zealand, Australia | Origin of Pork: Taiwan

以上價格須加 10% 服務費
自帶酒水須酌收酒水清潔費，紅白酒 & 啤酒 \$300 / 瓶、烈酒 \$500 / 瓶
All prices are subject to 10% service charge.
An additional service fee will be charged for bringing your own liquor:
NT\$300 per bottle for red or white wine, and NT\$500 per bottle for spirits.



季節時蔬 *Seasonal Vegetables*
米與麵食 *Rice and Noodles*

金銀蛋上湯吉安過貓 NT\$240

Vegetable Fern with Salty and Preserved Egg

花蓮吉安種植的過貓同皮蛋、鹹鴨蛋、蛋白、肉末與雞湯煨煮，溫暖濃郁。

樹子魚乾山蘇 NT\$260

Bird-Nest Fern with Cordia Dichotoma and Dried Fish

採用小農每日現摘山蘇，加入特選樹子及小魚乾，每一口都能感受洄瀾山海味。

鹹蛋翠綠山苦瓜 *Bitter Gourd with Salty Egg Yolk* NT\$260

選用花蓮特有的七號山苦瓜，爽脆的口感搭配鹹蛋黃，彰顯甘美原食的迷人滋味。

煨煮洄瀾原民野菜 *Wild Vegetable Stewed in Thick Soup* NT\$220

每日挑選時令野菜與滋肺補腎蟲草，經上湯慢火煨煮的繁瑣工序，盡顯馥郁的甜雅之氣。

瑤柱洄瀾原民野菜 NT\$260

Wild Vegetable and Dried Scallops Stewed in Thick Soup

以雞湯煨煮在地野菜與鮮甜干貝，每一口都是山海豐饒之味。

川渝麻椒香嗆鍋蛋 *Sichuan Pepper-Flavored Fried Egg* NT\$320

將花東縱谷的無毒放牧蛋煎至金黃酥香，再加入大量辛香料，滋味香麻帶勁，為一道顛覆味蕾的人氣料理。

潮汕橄欖菜炒飯 *Olive and Kale-Stem Fried Rice* NT\$280

取廣東潮汕風味小菜甘醇之味，拌入米飯大火翻炒，醬香蛋香、鑊氣十足。

洄瀾現流鯉魚炒飯 *Skipjack Tuna Fried Rice* NT\$280

東部黑潮現流鯉魚拌炒花東好米，鮮美之氣在齒間舌畔流動。

海鮮廣炒麵 *Seafood Stir-Fry Noodle* NT\$480

炸至金黃焦脆麵體，淋上以蝦、鱸魚、干貝、花枝、草菇燴煮的芡汁，軟酥噴香。

極品紅燒牛肉麵 *Braised Beef Noodle Soup* NT\$380

湯頭以多種食材熬煮數小時至濃郁香醇，牛肉鮮嫩、牛肚、牛筋、麵體彈牙吸附滿滿湯汁，為煙波招牌。

豐味海鮮粥 *Seafood Congee* NT\$380

金黃雞湯融入豐盛海鮮食材，生滾現煮並加入香菇、綠竹筍，料多鮮甜。

白飯/碗 *Steamed Rice* NT\$30

產自純淨東台灣的關山米，粒型短圓粒透明，帶有芋頭清香。

牛肉產地：美國、紐西蘭、澳洲 | 豬肉產地：台灣
Origin of Beef: USA, New Zealand, Australia | Origin of Pork: Taiwan

以上價格須加 10% 服務費
自帶酒水須酌收酒水清潔費，紅白酒 & 啤酒 \$300 / 瓶、烈酒 \$500 / 瓶
All prices are subject to 10% service charge.
An additional service fee will be charged for bringing your own liquor:
NT\$300 per bottle for red or white wine, and NT\$500 per bottle for spirits.



砂鍋煲仔 *Clay Pots*

湯品 *Soups*

海鮮野菜煲 | 干貝、魚片、中卷 **NT\$480**

Claypot Seafood and Wild Vegetable | Dried Scallop, Fish, and Squid

在地時令野菜與特選海鮮煨煮，完美綻放原食的甘鮮甜美。

海味豆腐煲 | 干貝、蝦仁、鮑魚 **NT\$480**

Claypot Seafood and Tofu | Dried Scallop, Shrimps, and Abalone

川味水煮牛肉煲 *Claypot Sichuan Spicy Doiled Beef* **NT\$600**

牛肉吸附濃醇的湯頭，「鮮 鹹 麻 辣 燙」元素缺一不可，辣而不燥、辛而不烈。

佛手瓜銀耳燉豬腱 /盅 **NT\$280**

Chayote and Jelly Fungus Stewed with Pork Tendon

原民馬告肉骨茶 /盅 *Makaay Bak Kut The* **NT\$280**

湯頭以老母雞與數種香料慢火燉煮，搭配排骨、娃娃菜與馬告，湯頭溫順，香氣四溢。

阿美麵包果排骨湯 (夏季限定) **NT\$480**

Breadfruit and Rib Soup (Summer Only)

選用花蓮阿美族特有的「巴吉魯」，果肉柔軟微甜，並與特選小魚乾與排骨熬煮，極具在地特色。

月眉黑金火蔥雞湯 *Shallot Chicken Soup* **NT\$380**

花東縱谷玉米飼養的放牧雞，與花蓮月眉部落生產的火蔥慢火長時間熬煮。滋味濃郁、口感輕盈，為養身首選。

鳳林剝皮辣椒鮮雞湯 *Peeled Chili Pepper Chicken Soup* **NT\$380**

特選花蓮剝皮辣椒、花東縱谷玉米飼養的放牧雞，醇嫩鮮馥透著微辛，滋補暖胃。

季節限定甜湯 *Seasonal Sweet Soup* **NT\$80**

牛肉產地：美國、紐西蘭、澳洲 | 豬肉產地：台灣
Origin of Beef: USA, New Zealand, Australia | Origin of Pork: Taiwan

以上價格須加 10% 服務費
自帶酒水須酌收酒水清潔費，紅白酒 & 啤酒 \$300 / 瓶、烈酒 \$500 / 瓶
All prices are subject to 10% service charge.
An additional service fee will be charged for bringing your own liquor: NT\$300 per bottle for red or white wine, and NT\$500 per bottle for spirits.