

M

E

JR A D E
翡翠廳
Semi Buffet

供應時間

週一～週四

12:00 - 14:00

18:00 - 20:30

N

U



JR A D E
翡翠廳

Semi Buffet

• 主廚特製例湯

• Chef's Special Soup

• 手工麵包

• Handmade Bread

• 精選主餐

• Main Course

• 繽紛自助吧

• Jade Bar

沙拉吧

Salad Bar

精緻主廚美食

Chef's Special Dishes

手作甜點

Handmade Pastries

水果

Seasonal Fruit

飲料

Beverage

冰淇淋

Ice Cream

牛肉原產地：澳洲、紐西蘭 / 豬肉原產地：台灣、法國

自備酒水每次酌收酒水服務費 500 元 / 桌



主餐

Main Course

花園海鮮總匯拼盤

<波士頓龍蝦、鮭魚、草蝦、鮮貝>

Chef's Special Seafood Platter

<Grilled Boston Lobster with Creamy Garlic, Teppanyaki Salmon, Shrimp, Sautted Scallop Made in Fish Forcement>

特選波士頓龍蝦淋上特製蒜頭奶油醬烤製，鮭魚、草蝦及鮮貝以鐵板現煎，表面金黃酥脆，鮮嫩鮭魚，加上彈牙草蝦是海鮮狂熱者不容錯過的豪華陣容。

—— NT \$ 1080 ——

紐澳經典牛小排 & 酥炸生蠔

Teppanyaki Short Rib & Deep-fried Oyster

選用油脂豐富、帶有嚼勁的牛小排，以鐵板高溫現煎，
外表焦香肉質軟嫩(建議選擇7分熟)；

肥美生蠔裹粉酥炸，搭配口感清爽微酸的塔塔醬，恰到好處。

—— NT \$ 1080 ——

鐵板菲力牛排 & 黃金炸蝦

Teppanyaki Fillet Steak, Deep-fried Shrimp

鐵板現煎菲力牛排，高溫鎖住肉汁原味，可自選熟度(建議五分熟)；
鮮甜草蝦經過多道工序，炸至金黃色，Q彈脆口，隨餐並附上特製酸甜桑甚醬。

—— NT \$ 860 ——

玫瑰鹽烤松阪豬 & 鐵板奶油蝦

Pork Jewel with Himalayan Pink Salt, Pan-fried Shrimp with Cream

選用油質分布均勻、脆口的豬後頸肉，烘烤後佐以玫瑰鹽品嚐，
簡單不膩口的調理手法，讓您充分享受鮮美肉質，搭配奶油鮮蝦，美味加乘。

—— NT \$ 760 ——

私房爐烤山蒼子檸香雞

Roasted Chicken with Lime and Mountain Pepper

主廚特選山胡椒-馬告做為調味主料，將雞肉長時間醃製入味，
並精心計算入爐時間，使肉質香嫩美味，迷人馬告胡椒及檸檬香氣縈繞口中。

—— NT \$ 720 ——

舂取斑王・粉紅佳人・日出唐揚

Steamed Giant Grouper, Pink lady sauce with Grenadine Syrup, Deep-fried Chicken

將富含膠質、肉質Q彈的龍膽石斑清蒸後小舂呈盤，佐以紅酒、
紅石榴熬製的醬汁，入口清香、後韻回甘；特選雞腿肉以蛋黃醃製，
高溫酥炸後，呈現如日出般微橘黃色澤。

—— NT \$ 680 ——



主餐

Main Course

法式小戰斧焗燒帕瑪森佐蔓越莓醬

Roasted Pork Chops and Parmesan Cheese with Cranberry Sauce

特選里肌肉與肋排組合的小戰斧，加入西洋梨醃製，多汁緊實同時帶有果香，再疊上濃香焗烤起士，佐以蔓越莓醬汁，酸甜口感豐富了美味層次。

—— NT\$ 620 ——

溫烤酥皮纖牛卷襯松露鴨肝醬

Roasted Ground beef Puff Pastry & Truffle and Goose Liver Paste

肉質細緻的牛肉經手工打工序後，包裹入酥皮烘烤；鴨肝醬以黑松露、白蘭地加入鮮美鴨肝，醃製成鴨肝醬，濃郁芬芳。

香酥纖牛卷搭配醃製耗時的柔軟松露鴨肝醬，外酥裡嫩，葷香十足。

—— NT\$ 580 ——

海景海鮮丼飯

<鮮貝、草蝦、蒲燒魚、鮭魚、花枝>

Seafood Donburi

<Sauteed Scallop Made in Fish Forcement, Fried Shrimp, Japanese Style Snapper, Deep-fried Salmon, Deep-fried Calamary>

鮮貝、草蝦煎至表面酥脆，搭配酥炸鮭魚、花枝，與蒲燒鯛魚片一同享用，配上以鰻魚骨、柴魚熬煮而成的日式醬汁，全熟食呈現，讓每位用餐者都可以安心食用。

—— NT\$ 580 ——

白酒鮭魚排 & 德式蜂蜜芥末豬

Boiled Salmon with White Wine and German Pork Knuckle

白酒搭配特製香料熬煮鮭魚排至入味，淋上芥末白醬，帶有辛香微甜的濃郁口感。德國豬腳經醃製、酥炸後口感外酥內嫩，隨餐附上蜂蜜芥末醬及特製酸菜，爽口解膩。

—— NT\$ 560 ——

兒童餐-德式香腸菇菌義大利麵附薯條

Kids Main Courses-Sausage and Mushroom Spaghetti

有著濃郁奶香的白醬菇菌義大利麵，香濃奶味是小朋友的最愛，搭配小章魚香腸還有洋芋薯條份量剛剛好。

—— NT\$ 300 ——

< 僅供12歲以下兒童點用 Kids Only >

上述價格另加收10%服務費

低消\$560+10%、6~12歲(101-140cm)兒童未點餐酌收\$260+10%(享用自助吧)

6歲以下(100cm)幼童酌收清潔費\$130+10%(享用自助吧)

牛肉原產地：澳洲、紐西蘭 / 豬肉原產地：台灣、法國