



訂位日期 : 月 日 中午

訂位人全名: 晚上

訂位人電話: _____

福粵樓營業時間

<午餐:11:30-14:00 晚餐:17:30-21:00>

★訂位電話:03-328-8600分機8722★

★菜單回傳:03-328-1728★

桌號	服務員		白飯
茶資\$40/人 烏()香()鐵()潛()其他()			
自店推薦			
上海小籠包	180	荷葉珍珠雞	160
蔥抓鴨肉捲	160	鮮蝦腸粉	160
叉燒腸粉	150	蠔皇叉燒包	150
花素餃	150	蘿蔔絲酥餅	150
紅豆煎鍋餅(紅豆/棗泥)	150		
特點/大點			
鮮蝦虎皮捲	160	招牌黃金蝦餃皇	160
中點			
楊汁美甘露(盅)	150	蜜汁叉燒酥	150
魚子燒賣皇	150	香茜魚翅餃	150
小點			
蜜汁炆鳳爪	120	鼓汁蒸排骨	120
鮮蝦炸春捲	120	安蝦鹹水餃	120
豆沙芝麻球	120	香煎蘿蔔糕	120
椰汁西米露(盅)(冰/熱)	120		
主廚推薦			
燒椒茄子	280	菠蘿吮指鮮麻骨	380
彩椒響螺片	460	菜脯脆椒軟殼蟹	560
香蘋鮮蝦鬆(生菜六片)	480	生菜葉	20
XO醬玉帶子	680		
開胃饗宴			
精選美雙拼(叉燒/燒鴨/仿雞腿/海蜆)			580
脆皮燒腩	420	蔥油仿雞腿	420

特色主食	
稻香米飯(廣州炒飯/鹹魚雞粒炒飯/寧波菜飯)	280
鑊香手工河粉(豬肉/牛肉/海鮮)	300
廣州炒麵	320
風城米粉(金瓜)	280
浩瀚海味	
塔香三杯中卷	460
椒鹽四季軟絲	460
現撈鮮蝦球(避風塘/果律/金沙/清炒)	520
格陵蘭厚切大比目魚 (豆酥/清蒸/金銀蒜/樹子/剝椒)	560
草牧家畜	
肥嫩牛肉片(蔥爆/蠔油)	380
經典牛小排(四季/黑椒/蒜酥)	460
嚴選豬腩排(橙汁/椒鹽/避風塘)	420
鄉野走地雞腿肉(左宗棠/宮保/花雕)	380
特選松阪肉(醬爆/麻油/清炒)	420
四季香燻肥腸	380
纖活鮮蔬	
特選高麗菜(培根/清炒/蒜香)	280
時令芥蘭菜(蠔油/清炒/蒜香)	280
美濃池耕水蓮	280
鮮綠絲瓜(蛤蜊/清炒/香菇)	280
季節時蔬(依當令季節推薦)	280
優質蛋白/鮮醇甘露	
營養雞蛋豆腐(蟹粉豆腐煲/海鮮豆腐煲)	380
傳統豆釀豆腐	280
農家鮮雞蛋(滑蛋蝦仁)	380
山藥雞湯(蛤蜊雞湯(盅))	160
山藥豬腩排湯(蛤蜊豬腩排湯(盅))	160
蟹粉海鮮羹(盅)	180

福容大飯店 桃園機場捷運A8
桃園市龜山區復興一路2號3樓 福粵樓