



一泊二食

YANG SHIN
VEGETARIAN RESTAURANT
1 NIGHT AND 2 MEALS



2名樣

3名樣

4名樣

開胃前菜

松子起司鮮蔬捲(4件) | 梅子塘心蛋(4件) | 五彩涼拌檳榔花 | 川味吉絲拉皮 | 海蜆脆三絲

任選1道

任選1道

任選1道

手工料理

薏仁絲瓜柱 | 鳳梨蝦球 | 紅燒雀黃 | 芋香獅子頭 | 天香腐皮捲 | 蠔油淮山茄香煲

特色佳餚

京味醬燒杏菇(帶餅/6件) | 塔香猴頭菇 | 柳松乾煸四季豆 | 筍香豆腐煲 | 鍋芽豆腐燒 | 千絲豆腐 | 蜜汁咕咾若 | 宮保臭豆腐 | 宮保皮蛋 | 鹹蛋苦瓜 | 海味豆腐薈 | 避風塘雙味 | 南瓜豆腐花 | 雪菜百頁 | 豆酥白玉燒

任選2道

任選3道

任選4道

碧綠鮮蔬

金銀蛋莧菜 | 金絲莧菜 | 鮮菇百合伍仁 | 季節時蔬 | 竹筴扒絲瓜 | 鳳梨鮮川耳 | 蠔油芥藍(清炒)

主食湯品

主食類：翡翠炒飯 | 八寶芋香拌飯 | 廣州炒麵 | 醬香拌麵

湯品類：酸辣金絲羹 | 半天筍三絲羹 | 田園蔬菜湯

+NT\$140升等養生藥膳鍋、酸白菜豆腐鍋、紅袍麻辣鍋；可單點養心牛蒡飯NT\$35/碗

任選1道

任選1道

任選1道

精緻港點

煎炸類：蘿蔔絲酥餅★ | 香煎蘿蔔糕★ | 脆皮炸糕渣★ | 家鄉鹹水餃★ | 瓢瓜逗夫餅 | 冰晶煎花餃★

焗烤類：芝士焗白菜 | 薺菜燒餅 | 鬆化叉燒酥★

腸粉類：蟲草花腸粉 | 絲瓜百合腸 | 炸兩腸粉 | 米香塔菇腸

蒸籠類：田園蔬菜餃★ | 翡翠棠菜餃★ | 客家草仔粿 | 蜜汁叉燒包 | 絲瓜小籠包

甜點心：海苔手扎條★ | 流沙芝麻球★ | 黃金流沙包 | 迷你菠蘿油★ | 棗泥鍋餅 | 炸/蒸螺絲卷★ |

港式點心一份為3件，★為可加件數之港點

任選2道

任選3道

任選4道

贈送

養生甜品

冷：芋頭西米露 | 古早味豆花

熱：養生芝麻糊 | 養潤核桃露

任選2道

任選3道

任選4道

■ 內含茶資—茗茶(香片/烏龍/普洱)



名人堂花園大飯店
FAME HALL GARDEN HOTEL



一泊二食 MENU

YANG SHIN
VEGETARIAN RESTAURANT
1 NIGHT AND 2 MEALS



For 2 For 3 For 4

Appetizers

Pine Nut & Vegetable Cheese Rolls (4pcs.) | Seaweed Salad |
Smoked Soft-Boiled Duck Eggs with Cucumber and Pickled Prune (4pcs.) |
Spicy Salad of Starch Sheet and King Oyster Mushroom in Sesame Sauce |
Mixed Salad of Areca Flower and Bell Peppers

A choice of

1 1 1

Chef's Specials

Steamed Smashed Tofu & Pearl Barley in Sponge Gourd with Oyster Sauce |
Deep Fried Rambutan with Pineapple in Mayonnaise |
Bean Curd Wrapped Vegetables | Braised Vegetable Balls in Soybean Sauce |
Deep Fried Bean Curd Sheet Stuffed with Stinky Tofu |
Stewed Chinese Yam & Eggplant with Oyster Sauce

Classic Dishes

Roasted King Oyster Mushrooms in Peking Duck Style (With Pancakes/6pcs.) |
Stir Fried Bearded Tooth Mushroom with SanBei Sauce | Kung Pao Preserved Egg |
Stir Fried Crispy Mushroom & String Bean | Tofu Casserole with Bean Sprouts |
Tofu Casserole with Bamboo Shoots | Shredded Tofu with Peppers and Green Peas Stew |
Sweet and Sour Bearded Tooth Mushroom | Kung Pao Deep Fried Spicy Stinky Tofu |
Steamed Cabbage Rolls with Soy Crisps | Stir Fried Bitter Melon with Salted Duck Egg |
Stir Fried Tofu with Chili in Typhoon Shelter Style | Stewed Tofu with Pumpkin Sauce |
Stir Fried Salted Mustard Greens with Bean Curd Sheet |
Stewed Seaweed and Vege Salmon Roe with Tofu

A choice of

2 3 4

Garden Greens

Stir Fried Chinese Spinach with Salted Duck Egg & Preserved Egg |
Stir Fried Chinese Spinach | Stir Fried Seasonal Vegetables |
Stir Fried Lily Bulbs & Mushrooms & Nuts | Stir Fried Fungus & Pineapple |
Stir Fried Bamboo Fungus & Sponge Gourd | Chinese Kale with Oyster Sauce

Noodles Rice Soup

Rice and Noodle : Fried Rice with Mushrooms and Vegetables | Cantonese Chow Mein |
Eight Delicacies & Taro Rice | House Special Sauce Noodle

Soup : Hot & Sour Soup | Shredded Vegetables Soup | Seasonal Garden Green Soup

+NT\$140 to choose from Hot Pot of Pickled Sour Napa Cabbage with Tofu and Mixed Mushrooms,
Hot Pot of Vegetables in Chinese Herbal Soup Base, or Sichuan Pepper Hot Pot.
+NT\$35 for 1 Sauteed Burdock Root on Rice.

A choice of

1 1 1



名人堂花園大飯店
FAME HALL GARDEN HOTEL



一泊二食 MENU

YANG SHIN
VEGETARIAN RESTAURANT
1 NIGHT AND 2 MEALS



For 2 For 3 For 4

Dim Sum (3pcs)

Deep Fried : Deep Fried Pastry with Shredded Turnip★ | Pan Fried Turnip Cake★ |
Deep Fried Gaojha Roll★ | Deep Fried Stuffed Mushroom Dumpling★ |
Gourd Pancake | Crispy Pan Fried Dumplings★

Pastry and Gratin : Baked Chinese Cabbage | Baked Shaobing with Shepherd's Purse
Char Siu (Cantonese BBQ Vege Pork) Pastry★

Steamed Rice Rolls : Steamed Rice Rolls with Healthy Herbs |
Steamed Rice Rolls with Sponge Gourd and Lily Bulb |
Steamed Rice Rolls with Deep Fried Dough Sticks |
Steamed Rice Rolls with Bearded Tooth Mushroom

Bamboo Steamer : Steamed Dumplings with Vegetables and Mushrooms★ |
Steamed Vegetarian Dumpling★ | Steamed Herbal Rice Cake |
Char Siu Bao (Cantonese BBQ Vege Pork Buns) |
Sponge Gourd Xiao Long Bao

Sweet Dim Sum : Deep Fried Sticky Seaweed Rice Cake with Peanut Powder |
Deep Fried Sesame Ball★ | Runny Custard Bun | Pineapple Bun★ |
Sweet Plum Paste Pancake★ | Steamed/Deep Fried Spiral Bun

★ Available for more than 3 pcs.

A choice of

2 3 4

Free Desserts

COLD : Taro Tapioca Pudding | Traditional Tofu Pudding

HOT : Black Sesame Paste | Mixed Walnut and Peanut Paste

A choice of

2 3 4

■ A choice from jasmine tea, oolong tea and pu'er tea.



名人堂花園大飯店
FAME HALL GARDEN HOTEL



一泊二食

YANG SHIN
VEGETARIAN RESTAURANT
1 NIGHT AND 2 MEALS



2名様 3名様 4名様

前菜

松の実とチーズ入り野菜ロール(4個)| 燻製たまごのしそ梅添え(4個)|
ピンロウ花サラダ| 四川風ラービー| 寒天と野菜の和え物

1品 1品 1品

料理長 スペシャル

野菜の湯葉巻きの醤油煮込み| タロイモと豆腐団子の醤油煮込み| ベジエビマヨ|
ハトムギとヘチマのオイスターソースかけ| ナスと山芋のオイスターソース炒め|
揚げ臭豆腐の湯葉巻き

伝統 名菜

北京ダック風エリンギ焼き(餅つき/6個)| ヤマブシタケの台湾ソース炒め| 千切り豆腐|
インゲンの炒め物| 筍と豆腐の土鍋煮| ピータンの宮保料理| 避風塘揚げ玉子豆腐炒め|
ヤマブシタケの甘酢ソース炒め| 臭豆腐の宮保料理| 雪菜と湯葉の炒め物|
豆モヤシと豆腐の醤油煮込み| ゴーヤと塩漬け卵の炒め物| 海鮮風あんかけ豆腐|
蒸しキャベツロールの豆そぼろ添え| カボチャのあんかけソースがけ豆腐

2品 3品 4品

旬の野菜 料理

ピータンと塩漬け卵とヒユナの炒め物| ヒユナの炒め物| 旬の野菜炒め|
椎茸と百合とアスパラの炒め物| キヌガサタケとヘチマの炒め物|
パイナップルとキクラゲの炒め物| カイランのオイスターソース炒め

麺飯類 スープ

麺飯類: 五目チャーハン| 五目ご飯| 広東風焼きそば| 汁なし担々麺
スープ: サンラータン| ピンロウ花と千切り野菜のスープ| 旬の野菜スープ
+NT\$140で薬膳鍋、白菜の漬物と豆腐の鍋、四川唐辛子の麻辣火鍋からも選べます。
+NT\$35でゴボウご飯が付きます。

1品 1品 1品

点心 (3個入り)

揚げ物: 千切り大根のパイ包み★| 大根餅★| サクサク揚げ餅★|
キノコ入り揚げ餃子★| ひょうたんのはさみ揚げ| パリパリ羽根つき餃子★
パイ・グラタン: 白菜グラタン| ナズナ入り焼餅| ベジチャーシューパイ★
腸粉: 虫草花の腸粉| ヘチマと百合の腸粉| 揚げパン腸粉| 台湾バジルとヤマブシタケ入り腸粉
蒸籠: 野菜ときのこ入り蒸し餃子★| チンゲン菜入り蒸し餃子★| 台湾式よもぎ餅
ベジチャーシューまん| ヘチマ小籠包
甜点心: 海苔風味揚げ餅★| 胡麻団子★| ジューシーカスタード饅頭| パイナップルパン★|
ナツメあん入り中華クレープ| 蒸しまんじゅう/揚げまんじゅう★
★3個以上のご注文も可能です

2品 3品 4品

おまけ

デザート

COLD: タロイモ入りタピオカ| 昔ながらの豆花
HOT: 黒胡麻しるこ| クルミしるこ

2品 3品 4品

■ お茶は、ジャスミン茶、ウーロン茶、プーアル茶から選べます。