

# 耕雲軒

2022

## 菜單

營業時間  
AM10:00  
至  
PM21:00



耕雲軒  
線上菜單

### 粵式燒滷

- 紅糟醉雞捲 \$380
- 蜜汁叉燒肉 \$360
- 酒凍玫瑰雞 \$380
- 明爐吊燒鴨 \$400
- 粵式燒滷雙拼盤 \$480
- 粵式燒滷三拼盤 \$520

### 海鮮類

- 蟹黃竹筴炆豆腐 \$280
- 金粟蝦仁嫩滑蛋 \$400
- 乾煎鼓油皇中蝦 \$480
- 乾煎鼓油龍斑件 \$520
- 避風塘炒鮮中蝦 \$480
- 松露檸檬脆蝦球 \$500
- 玫瑰覆盆莓蝦球 \$500
- 老譚剝椒蒸鮮魚 \$560

### 煎炸類

- 臘味香煎蘿蔔糕 \$98
- 紅麴家鄉鹹水餃 \$138
- 脆皮鮮蝦腐皮捲 \$188

### 肉類

- 湘味左宗雞 \$300
- 陳醋香蜜骨 \$320
- 香芒嫩子排 \$320
- 洛神咕啫肉 \$320
- 鮮菇炒牛肉 \$320
- 三蔥骰子牛 \$380
- 粵式脆皮(半)雞 \$520

### 主食類

- 鹹魚雞粒炒飯 \$200
- 菩提素齋炒飯 \$200
- 廣式揚州炒飯 \$200
- 薑黃魚子金塔飯 \$200
- XO醬炒蘿蔔糕 \$260
- 乾炒豬肉河粉 \$280
- 乾炒牛肉河粉 \$280
- 乾炒群菇河粉(蛋奶素) \$280
- 蝦籽海皇炆伊麵 \$300
- 好菜廣州煎脆麵 \$300

### 湯類

- 嚴選豐料燉原盅 \$120
- 蟲花竹筴猴菇湯 \$300
- 蟹肉芙蓉玉米羹 \$320
- 江南宋嫂滑魚羹 \$320
- 文蛤火腩鱈魚湯 \$560

### 蒸籠點心

- 蠔汁蒸鳳爪 \$98
- 豉汁蒸排骨 \$98
- 香茜魚翅餃 \$98
- 蠔皇叉燒包 \$98
- 蒜香芋絲丸 \$128
- 金牌茗品流沙包 \$138
- 鮮蝦魚子燒賣皇 \$138
- 醋滴水晶蝦皇餃 \$138
- 海苔蒸菜粿 \$138

### 風味煲仔

- 猴菇素齋粉絲煲(蛋奶素) \$380
- 汕頭中蝦粉絲煲(六入) \$500
- XO醬海鮮豆腐煲 \$500
- 柱侯鮑魚鱈龍煲 \$500

### 鮮蔬類

- 蠔油扒芥蘭 \$180
- 季節炒時蔬(蒜香) \$180
- 金銀蛋時蔬 \$240

### 手工腸粉

- 蜜味叉燒腸粉 \$168
- 韭黃鮮蝦腸粉 \$188

\*限定六、日供應

### 甜品/爐烤類

- 芋香西米露 \$98
- 香煎南瓜芋泥餅 \$98
- 杏汁玉潤芝麻球 \$138
- 三代同堂天鵝酥 \$138
- 爐烤皮蛋叉燒酥 \$138
- 提拉米蘇尖堆球 \$188

\*內用需收服務費10%

訂位 05-551-0999 分機 2005、2006、2007

地址 雲林縣斗六市斗六五路35號(一樓)

SUN HAO 三好國際酒店  
SUN HAO INTERNATIONAL HOTEL

# 耕雲軒

2022

## 菜單

營業時間  
AM10:00  
至  
PM21:00



真空包美食  
線上訂購

(需2天前預訂)

### 烤鴨宴

一鴨12吃

耕雲軒迎賓鴨三寶

廣式掛爐片皮鴨

脆皮芝士鴨壽司

芝麻蔬果撈鴨絲

蒜香椒麻烤鴨腿

松露野菌鴨春捲

鴨肉鮮魚砂鍋粥

川椒水煮鴨架煲

鴨蔥清炒季節蔬

粵式濃湯鴨煲蟹

芋香椰汁西米露

**\$3900**

### 個人套餐

軟蟹鮑魚安心蔬

明爐珍饌三味碟

蟹肉北菇排翅盅

雞油蒜蓉蒸龍蝦

冰鎮熱情果沙瓦

水晶餃拼腐皮捲

頂湯菊花胭脂紅

嫩滑香芋西米露

寶島馥蘭果憶香

**\$1680**

### 個人套餐

堅果鮑魚安心蔬

上湯蟹肉魚翅盅

雞油蒜蓉蒸龍蝦

冰鎮熱情果沙瓦

時尚火鴨寶雙味

水晶餃拼燒賣皇

頂湯菊花胭脂紅

嫩滑香芒鮮奶酪

寶島馥蘭果憶香

**\$1080**

### 素食個人套餐

蓮藕海藻襯豆腐

碧綠蟲花炒時蔬

亞麻雪蓮素齋飯

桂花三絲腐衣捲

猴菇寶盒西蘭花

洛神梅露慶有餘

竹筴野菌灌湯包

嫩滑香芋西米露

蓬萊馥蘭果憶香

**\$680**

\*內用需收服務費10%

牛肉產地：澳洲牛 豬肉產地：台灣豬

全鴨的12種料理手法

國宴級的饗宴 天天吃不膩的好滋味!

