耕雲軒

Chinese Modern Cuisine

中華時尚意境料理

耕雲軒

『三好國際酒店』

母企業為台灣米業領導品牌「三好米」

由農業起家，將台灣人真誠、用心精神，挹注於餐飲服務。

堅持使用 **優質在地食材**、**嚴選三好西螺在來米**

我們海納百川粵式風華，利用精湛廚藝

結合**中華意境**、**時尚美學**匯集粵菜烹調精隨

經典呈現主菜和道地美味港點，每一道料理皆是**匠心之作**

每一口都能品嘗出，我們對**雲林濃濃的愛與感恩**。

烤鴨宴一鴨12吃

（需1天前預訂）

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

~~原價 $5900~~ **$3900** /6人份

以上價格需加收 10% 服務費

主廚推薦料理（需3天前預訂）

嚴選雲林在地食材

華山雞10-12週紅羽土雞、麥寮雲饗豬五花肉、豬蹄花、古坑蜂蜜，砂鍋燜燒6小時，使豬五花的油脂和蹄花的膠質滲入雞肉中，使雞肉嫩而不柴。

三好砵香神仙雞

1280

以上價格需加收10%服務費

龍鮑翅套餐

A Lobster Abalone Shark Fin

1080

§ 雞油蒜茸蒸龍蝦
Steamed Lobster with Garlic

堅果鮑魚安心蔬
Abalone Salad with Nuts

上湯蟹肉魚翅盅
Shark Fin and Crab Meat Soup

雞油蒜茸蒸龍蝦
Steamed Lobster with Garlic

冰鎮熱情果沙瓦
Fruit Shawar

時尚火鴨堡雙味
Duck Burger and Char Siu

水晶餃拼燒賣皇
Har Gow and Siu Mai

頂湯菊花胭脂紅
Flower Shaped Tofu Broth

嫩滑芋香西米露
Taro Sago Dessert

寶島馥蘭果憶香
Taiwan Seasonal Fruits

堅果鮑魚安心蔬
Abalone Salad with Nuts

NT$ 1080(一套)

以上價格需加收 10% 服務費

龍鮑翅套餐

A Lobster Abalone Shark Fin

1680

§ 上湯蟹肉魚翅盅
Shark Fin and Crab Meat Soup

軟蟹鮑魚安心蔬
Soft Crab and Abalone Salad

明爐珍饌三味碟
Soy Sause Chicken, Char Siu, and Roast Duck

蟹肉北菇排翅盅
Shark Fin and Crab Meat Soup with Black Mushrooms

雞油蒜茸蒸龍蝦
Steamed Lobster with Garlic

冰鎮熱情果沙瓦
Fruit Shawar

水晶餃拼腐皮捲
Har Gow and Tofu Skin Rolls Stuffed with Shrimps

頂湯菊花胭脂紅
Flower Shaped Tofu Broth

嫩滑芋香西米露
Taro Sago Dessert

寶島馥蘭果憶香
Taiwan Seasonal Fruits

NT$ 1680(一套)

頂湯菊花胭脂紅
Flower Shaped Tofu Broth

以上價格需加收 10% 服務費

粵式燒滷

Roasted Item

§ 明爐吊燒鴨
Roast Duck

紅糟醉雞捲 Wined chicken roll with Red Yeast Rice	NT$ 320
蜜汁叉燒肉 Char Siu(Roasted barbecue pork in Cantonese style)	NT$ 360
川辣滷牛腱 Braised Beef Tendon with chili	NT$ 360
酒凍玫瑰雞 Braised Rose Chicken	NT$ 380
蓉城口水雞 Steamed Chicken with Chili Sauce	NT$ 380
明爐吊燒鴨 Roast Duck	NT$ 400

川辣滷牛腱
Braised Beef Tendon with chili

紅糟醉雞捲
Wined chicken roll with Red Yeast Rice

以上價格需加收 10% 服務費

§ 粵式燒滷三拼盤
Braised Rose Chicken, Roast Duck, and Char Siu

粵式燒滷雙拼盤 ..... **NT$ 480**
Braised Rose Chicken and Roast Duck

粵式燒滷三拼盤 ..... **NT$ 520**
Braised Rose Chicken, Roast Duck, and Char Siu

蜜汁叉燒肉
Char Siu(Roasted barbecue pork in Cantonese style)

海鮮

Seafood Item

§ 避風塘炒鮮中蝦
Stir-fried Prawns in The Typhoon Shelter Style

蟳黃蟹肉炆豆腐	NT$ 280
金栗蝦仁嫩滑蛋 Scrambled Egg with Prawns	NT$ 400
乾煎豉油皇中蝦 Stir-fried Soy Sause Prawns	NT$ 480
避風塘炒鮮中蝦 Stir-fried Prawns in The Typhoon Shelter Style	NT$ 480
奶油松露焗中蝦	NT$ 480
蒜子蛤蜊蒸時魚（大比目魚）	NT$ 480
川味豆酥蒸時魚（大比目魚）	NT$ 480

以上價格需加收 10% 服務費

§ 玫瑰覆盆莓蝦球
Fried Shrimp Balls with Raspberry Sause

松露檸檬脆蝦球 (8 入) Fried Shrimp Balls with Truffle	NT$ 500
玫瑰覆盆莓蝦球 (8 入) Fried Shrimp Balls with Raspberry Sause	NT$ 500
百香果優格蝦球	NT$ 500
川蜀水煮龍斑件	NT$ 520
乾煎豉油龍斑件 Deep-fried Soy Sause Giant Grouper	NT$ 520
蒜子蛤蜊龍斑件	NT$ 520
星洲叻沙海蝦鍋	NT$ 560
老罈剁椒蒸鮮魚 Steamed Fish with Chopped Chili Pepper Sause	NT$ 560

風味煲仔

Clay Pot Item

§ 柱侯鮑魚鱘龍煲
Steamed Abalone & Chinese Sturgeon in Chu Hou Sause

福菜桂筍煲（蛋奶素）	NT$ 280
鹹魚雞粒豆腐煲	NT$ 280
蒜香桂筍排骨煲	NT$ 320
薑蔥牛肉煲	NT$ 320
蜆蚧牛肉煲	NT$ 320
猴菇素齋粉絲煲（蛋奶素） Lion's Mane Mushroom & Vegetable Vermicelli Pot (Veggie)	NT$ 380
XO醬海鮮豆腐煲 Seafood & Tofu in Claypot with XO Sauce	NT$ 500
汕頭中蝦粉絲煲 (6入) Prawn Vermicelli Pot with Shacha Sauce	NT$ 500
柱侯鮑魚鱘龍煲 Steamed Abalone & Chinese Sturgeon in Chu Hou Sause	NT$ 560
米餅蝦仁嘟嘟煲	NT$ 560

以上價格需加收 10% 服務費

§ 三蔥骰子牛

Fried Beef with Purple Onion,Shallots, and Scallion(Australian Beef)

肉類 Meat Item

糖醋素排骨（蛋奶素）.....	NT$ 240
湘味左宗雞	NT$ 300
General Tso's Chicken	
陳醋香蜜骨	NT$ 320
Sweet Sour Spare Ribs	
洛神咕咾肉	NT$ 320
Sweet and Sour Pork	
群菇炒牛肉（澳洲牛）.....	NT$ 320
Fried Beef with Mushrooms (Australian Beef)	
香檳橙花骨	NT$ 320
風沙嫩子排	NT$ 320
鬼馬炒牛肉（澳洲牛）.....	NT$ 320
川蜀水煮牛（澳洲牛）.....	NT$ 320
黑椒牛仔粒（澳洲牛）.....	NT$ 380
干邑牛仔粒（澳洲牛）.....	NT$ 380
三蔥骰子牛	NT$ 380
Fried Beef with Purple Onion, Shallots, and Scallion(Australian Beef)	
粵式脆皮雞（半隻）.....	NT$ 520
Chrispy Roast Chicken in Cantonese Style (Half)	

主食類

Main Course Item

鹹魚雞粒炒飯 ..... NT$ 200
Fried Rice with Salted Salmon and Chicken

廣式揚州炒飯 ..... NT$ 200
Mullet Roe & Chinese Sausage Fried Rice in Turmeric

菩提素齋炒飯（蛋奶素）..... NT$ 200
Vegetable Fried Rice (Veggie)

薑黃魚子金塔飯 ..... NT$ 200
Fried Rice with Fish Roe and Turmeric

紅燒牛肉麵 ..... NT$ 240

XO醬炒蘿蔔糕 ..... NT$ 260
Fried Turnip Cake with XO Sause

乾炒豬肉河粉 ..... NT$ 280
Stir-Fried Rice Noodles with Pork

乾炒牛肉河粉（澳洲牛）..... NT$ 280
Stir-Fried Rice Noodles with Beef (Australian Beef)

乾炒群菇河粉（蛋奶素）..... NT$ 280
Stir-Fried Rice Noodles with Mushrooms (Veggie)

蝦籽海皇炆伊麵 ..... NT$ 300
Fried E-FU Noodles with Seafood

好萊廣州煎脆麵 ..... NT$ 300
Seafood & Pig Organ Crispy Noodles

§ 薑黃魚子金塔飯
Fried Rice with Fish Roe and Turmeric

翡翠瑤柱魚片粥
Scallop and Milkfish Congee

2 人份.....NT$ 400

4 人份.....NT$ 780

6 人份.....NT$ 1160

窩蛋安格牛肉粥 (澳洲牛)
Angus Beef Congee with Raw Egg Yolk (Australian Beef)

2 人份.....NT$ 500

4 人份.....NT$ 990

6 人份.....NT$ 1500

乾炒豬肉河粉
Stir-Fried Rice Noodles with Pork

鹹魚雞粒炒飯
Fried Rice with Salted Salmon and Chicken

以上價格需加收 10% 服務費

鮮蔬與羹湯

Vegetable and Soup

§ 枸杞百合炒什蔬
Fried Seasonal Vegetable with Wolfberry & Lily

蠔油扒芥蘭 ..... NT$ 180
Braised Chinese Kale with Oyster Sauce

季節炒時蔬（蒜香） ..... NT$ 180
Fried Seasonal Vegetable with Garlic

金銀蛋時蔬 ..... NT$ 240
Fried Seasonal Vegetable with Salted Egg & Preserved Duck Egg

枸杞百合炒什蔬 ..... NT$ 280
Fried Seasonal Vegetable with Wolfberry & Lily

雞汁濃湯浸時蔬 ..... NT$ 280
Braised Seasonal Vegetable in Broth

清炒什錦菇（蛋奶素） ..... NTS 280

蠔油扒芥蘭
Braised Chinese Kale with Oyster Sauce

蟹肉芙蓉玉米羹

江南宋嫂滑魚羹

潮汕牛肉丸湯佐米餅

嚴選豐料燉原盅（位） ..... NT$ 120
Seasonal Ingredients Soup

百果猴菇湯 ..... NT$ 300

蟹肉芙蓉玉米羹 ..... NT$ 320
sweet corn soup with crab meat

江南宋嫂滑魚羹 ..... NT$ 320
Fish Soup with Bamboo shoots & Mushrooms

潮汕牛肉丸湯佐米餅 ..... NT$ 420

香芫皮蛋鱘龍湯 ..... NT$ 480

文蛤火腩鱘魚湯 ..... NT$ 560
Clam & Chinese Sturgeon Soup

以上價格需加收 10% 服務費

點心 Din Sum

蒸籠類

§ 水晶鮮蝦金魚餃

蠔汁蒸鳳爪 ..... NT$ 98
Steamed Chicken Feet with Oyster Sauce

豉汁蒸排骨 ..... NT$ 98
Steamed Pork Sparerib with Black Bean Sauce

腐竹牛肉球 ..... NT$ 98
Yuba Parsley Beef Balls

香茜魚翅餃 ..... NT$ 98
Dumpling with Fresh Coriander

蠔皇叉燒包 ..... NT$ 98
Barbecue Pork Buns

水晶鮮蝦金魚餃 NT$ 298

蠔皇叉燒包
Barbecue Pork Buns

鮮蝦魚籽燒賣皇
Sakura Shrimp

金牌茗品流沙包

蒜香芋絲丸

養生紅麴鳳眼菓

蒜 香 芋 絲 丸..... NT$ 128

金牌茗品流沙包..... NT$ 138
Steamed Custard Buns with Salty Egg Yolks

海 苔 蒸 菜 粿..... NT$ 138

鮮蝦魚籽燒賣皇..... NT$ 138
Sakura Shrimp

醋滴水晶蝦皇餃..... NT$ 138
Har Gow with Vineger

養生紅麴鳳眼菓（蛋奶素）..... NT$ 138
Red Yeast Dumplings Stuffed with Vegetable (Veggie)

以上價格需加收 10% 服務費

點心 Din Sum

煎炸類

§ 脆衣鮮蝦腐皮捲
Deep Fried Tofu Skin Rolls Stuffed with Shrimps

臘味香煎蘿蔔糕 ..... NT$ 98
Pan-Fried Turnip Cake with Chinese Sausage

羅漢素齋春捲杯（蛋奶素）..... NT$ 138
Deep-Fried Spring Rolls (Veggie)

紅麴家鄉鹹水餃 ..... NT$ 138
Red Yeast Ham Sui Gok

脆衣鮮蝦腐皮捲 ..... NT$ 188
Deep Fried Tofu Skin Rolls Stuffed with Shrimps

韭菜鮮蝦餅（3個）..... NT$ 138

韭菜鮮蝦餅

臘味香煎蘿蔔糕
Pan-Fried Turnip Cake with Chinese Sausage

以上價格需加收 10% 服務費

§ 韭黃鮮蝦腸
Chives & Shrimp Rice Rolls

手工腸粉

蜜味叉燒腸 ..... NT$ 168
Barbecued Pork Rice Rolls

香茜牛肉腸 ..... NT$ 168
Parsley Beef Rice Rolls

韭黃鮮蝦腸 ..... NT$ 188
Chives & Shrimp Rice Rolls

爐烤類

爐烤千層焗蛋塔 ..... NT$ 138
Portuguese Egg Tart

爐烤皮蛋叉燒酥 ..... NT$ 138
Barbecued Pork Crisp Stuffed with Preserved Duck Egg

三代同堂天鵝酥 ..... NT$ 188
Swan-Shaped Turnip Crisp Nosh

爐烤千層焗蛋塔
Portuguese Egg Tart

爐烤皮蛋叉燒酥
Barbecued Pork Crisp Stuffed with Preserved Duck Egg

港式甜品

Din Sum

三好桂花米拉糕..... NT$ 68

南瓜芋泥餅..... NT$ 98
Taro Sago Dessert

芋香西米露..... NT$ 98
Pumpkin Taro Cake

芋香西米露

Pumpkin Taro Cake

以上價格需加收 10% 服務費

§ 手工石磨嫩豆花
Hand-made Tofu Pudding

脆皮椰香馬蹄條 ..... NT$ 138
Deep-Fried Water Chestnut dessert with Coconut Milk

杏汁玉潤芝麻球 ..... NT$ 138
Deep-Fried Sesame balls Stuffed with Almond Milk

竹炭金箔擂沙包 ..... NT$ 138
Steamed Custard Buns with Black Sesame

提拉米蘇尖堆球 (4 入) ..... NT$ 188
Fried Glutinous Rice Balls with Tiramisu

手工石磨嫩豆花 (6-8 人份 / 桶) ..... NT$ 320
Hand-made Tofu Pudding

*** 堅持自製手工黑糖漿 * 堅持使用非基改黃豆**

§ 杏汁玉潤芝麻球
Deep-Fried Sesame balls Stuffed with Almond Milk

§ 提拉米蘇尖堆球
Fried Glutinous Rice Balls with Tiramisu

素食套餐

Vegetarian Dishes

§ 猴菇寶盒西蘭花
Fried Glutinous Rice Balls with Tiramisu

蓮藕海藻襯豆腐
Cold Tofu with Lotus Root & Seaweed

碧綠蟲花炒時蔬
Stir-Fried Vegetable with Cordyceps Militaris

亞麻雪蓮素齋飯
Fried Rice with Flax Seed & Chickpea

桂花三絲腐衣捲
Deep-Fried Tofu Skin Rolls Stuffed with Vegetable

猴菇寶盒西蘭花
Stir-Fried Broccoli with Hericium erinaceus

洛神梅露慶有餘
Fish-shapped Taro Cake with Roselle Juice & Plum Juice

竹笙野菌灌湯包
Mushroom Dumpling in Soup

嫩滑芋香西米露
Taro Sago Dessert

蓬萊馥蘭果憶香
Taiwan Seasonal Fruits

§ 桂花三絲腐衣捲
Deep-Fried Tofu Skin Rolls Stuffed with Vegetable

NT$ 680（一套）

以上價格需加收 10% 服務費

酒凍山藥細雪滑
Cold Chinese Yam

羅漢百合碧綠蔬
Fried Vegetable with Lily

筍香野菌紅麴飯
Fried Rice with Bamboo Shoots, Mushroom, and Red Yeast

川椒三寶炒豆丁
Spicy Asparagus Bean, Dried Tofu, and Mushroom, Sichuan Style

養生紅麴鳳眼菓
Red Yeast Dumplings Stuffed with Vegetable

梅汁藕餅芋香餘
Fish-shapped Taro Cake with Roselle Juice & Plum Juice

麻油雙菇燴時蔬
Fried Vegetable & Mushroom with sesame oil

薑黃雲耳筍衣湯
Bamboo Shoot & Fungus Turmeric Soup

嫩滑香芒鮮奶酪
Mango Panna Cotta

蓬萊馥蘭果憶香
Taiwan Seasonal Fruits

NT$ 880(一套)

藜麥堅果五行蔬
Quinoa & Mixed Nuts Salad

百合野菌菩提齋
Fried Vegetable with Lily

銀杏八寶棠菜飯
Eight-Treasure Rice Pudding Spicy Asparagus Bean, Dried Tofu, and Eggplant

宮保彩繪茄豆蔬
Steamed Vegetable Rolls Stuffed with Hericium Erinaceus

鳳菓猴菇翠玉燒
Baked chestnuts & cabbage with Cheese

芝士栗子焗白菜
Vegetable Red Yeast Dumplings & Deep-Fried Tofu Skin Rolls

紅麴嫩餃腐衣捲
Chinese Cabbage, Yam-Bean, and Beetroot Soup

甜菜菌花雲絲湯
Deep-Fried Water Chestnut dessert with Coconut Milk

脆皮椰香馬蹄條
Coconut Milk

蓬萊馥蘭果憶香
Taiwan Seasonal Fruits

NT$ 1080(一套)

嚴選酒類

Whisky / Beer / Wine

烈酒系列

陳年紹興 ..... NT$ 450
Shaoxing wine

58 高粱酒 ..... NT$ 750
58% Kaoliang Liquor

約翰走路黑牌 (12 年) ..... NT$ 1500
Johnnie Walker Black Label 12YO Blended Scotch Whisky

蘇格登威士忌 ..... NT$ 1600
The Singleton of Glan Ord 12YO Single Malt Scotch Whisky

麥卡倫 (12 年) ..... NT$ 2200
Macallan 12 Years Double Cask Single Malt Scotch Whisky

啤酒

金牌 ..... NT$ 120
Taiwan Gold Medal Beer

海尼根 ..... NT$ 150
Heineken Beer

以上價格需加收 10% 服務費

耕雲軒 喫茶吧

Coffee & Drink & Dessert

Ⓝ 新品上市

Ⓗ 限熱飲 Ⓘ 限冷飲

咖啡飲品蛋糕：AM10:00 - PM21:00

咖啡系列 Cafe

			冰	熱	甜度	全糖	半糖	無糖
☐	$80	美式咖啡 American Coffee	○	○		○	○	○
☐	$120	拿鐵 Latte	○	○		○	○	○
☐	$120	卡布奇諾 Cappuccino	○	○		○	○	○
☐	$130	焦糖風味拿鐵 Caramel Latte	○	○		○	○	○
☐	$130	榛果風味拿鐵 Hazelnut Latte	○	○		○	○	○

特調茶飲 Taste Tea

			冰	熱	甜度	全糖	半糖	無糖
☐	$60	耕雲軒紅茶 Black Tea	○	○		○	○	○
☐	$60	耕雲軒綠茶 Green Tea	○	○		○	○	○
☐	$80	耕雲軒奶茶 Milk Tea	○	○		○	○	○
☐	$120	蜂蜜檸檬飲 Honey Lemonade	○	○		○	○	○
☐	$140	絲襪奶茶 Hong Kong Style Tea	○	○		○	○	○
☐	$140	鴛鴦奶茶 Coffee With Tea	○	○		○	○	○
☐	$140 Ⓘ	凍檸茶 Iced Water With Lemon	○			○	○	○

鮮果飲品 Fruit Drink

Ⓝ ☐	$250	水果茶 fruit Tea

氣泡飲料 Soft Drink

☐	$60 Ⓘ	可樂/雪碧/蘋果西打 Cola/Sprite/Apple
Ⓝ ☐	$120 Ⓘ	莓果情人 Mixed Berries Soft Drink
Ⓝ ☐	$120 Ⓘ	星空蜜荔 Mixed Litchi Soft Drink
Ⓝ ☐	$120 Ⓘ	日落泡泡 Mixed Orange Soft Drink
☐	$160 Ⓘ	凍檸利賓納 Iced Ribena With Lemon

甜點 Dessert

Ⓝ ☐	$160	巧克力米餅聖代 Chocolate Sundae
Ⓝ ☐	$180	芒果米餅聖代 Mango Sundae

加入三好LINE@
免費品嚐小點心

輸入關鍵字...下午茶

三好國際酒店 SUN HAO INTERNATIONAL HOTEL
服務電話 05／5510999 轉 2005
餐廳地址 雲林縣斗六市斗六五路35號

日落泡泡

柳橙汁、紅石榴汁
混合而成泡泡飲
喝下去酸甜暢快~

售價$120

莓果情人

飲用後口齒玫瑰香氣
覆盆莓酸酸甜甜
氣泡飲少女們指定款

售價$120

星空蜜荔

美麗的星空
荔枝混合乳酸菌
微甜微酸....
嘟嘟好的比例

售價$120

水果茶

新鮮水果熬煮而成
好喝不甜膩.....
*熱冷飲皆可製作

售價$250

巧克力米餅聖代

聖代使用三好米
製作而成
搭配巧克力醬
加上米餅一起吃
多層次口感

特價$160

芒果米餅聖代

聖代使用三好米
製作而成
搭配芒果
加上米餅一起吃
多層次口感

特價$180