

耕雲軒

2021 菜單

營業時間

AM10:00

至

PM21:00

線上點餐



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

- 蟹黃竹笙炆豆腐 \$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
- 老譚剁椒蒸鮮魚 \$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
- 洛神咕咾肉 \$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(素) \$280
- 蝦籽海皇炆伊麵 \$300
- 好萊廣州煎脆麵 \$300

湯類

- 嚴選豐料燉原盅 \$120
- 蟲花竹笙猴菇湯 \$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

風味煲仔

- 猴菇素齋粉絲煲(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 \$168
- 韭黃鮮蝦腸 \$188

甜品類

- 芋香西米露 \$98
- 香煎南瓜芋泥餅 \$98

*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)

耕雲軒

2021

菜單

營業時間

AM10:00

至

PM21:00

線上點餐



\$1680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
松子蜂蜜龜苓膏
寶島馥蘭果憶香

\$760套餐

三好迎賓風味盤
浙江宋嫂滑魚羹
蒜蓉粉絲蒸海蝦
蝦籽海皇炆伊麵
燒賣皇拼鹹水餃
百合什錦炒時蔬
胡椒賜寶燉元盅
脆皮耶香馬蹄條
寶島季節鮮時菓

\$1080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

\$560套餐

和風燻雞安心蔬
金粟蟹肉玉米羹
脆薯黑椒戰斧骨
鹹魚雞粒金香飯
魚翅餃拼芋絲丸
香蒜季節鮮時蔬
三好豐料燉元盅
香滑芋頭西米露
寶島季節鮮時菓

素食\$680

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
嫩滑香芒鮮奶酪
蓬萊馥蘭果憶香

素食\$880

酒凍山藥細雪滑
羅漢百合碧綠蔬
筍香野菌紅麴飯
川椒三寶炒豆丁
養生紅麴鳳眼菓
莓汁藕餅芋香餘
麻油雙菇燴時蔬
薑黃雲耳筍衣湯
嫩滑香芒鮮奶酪
蓬萊馥蘭果憶香

牛肉產地：澳洲牛 豬肉產地：台灣豬