

頂園招牌菜

火燒鵝



外皮酥脆 · 肉嫩脂豐
真材實料 · 老饕為尊

頂園精心挑選生長100天的本土鵝，新鮮甘甜肉質滑嫩。
經過師傅一番工夫，將風味鎖在彈牙的肉片中，外皮脆口
，肉裡飽含湯汁，頂園招牌佳餚，您一定要嚐嚐。

頂園招牌菜



蔬活軟腳酥



凉拌泰滾蛋



綜合生魚片拼盤



明爐紅磚塊



港滷牛雙寶



滷水拼盤



肥濃叉燒



花膠牛肉煲



🌶️ 香辣蟹



客家梅干扣肉



豆蔻骰子牛



三星蔥油淋雞



秘製臭豆腐



泰式檸檬魚



黃金軟絲條



椒鹽苦瓜



陶板絲瓜



三星蔥煎餅



澎湖金瓜米粉



港式臘味蘿蔔糕



大甲芋頭米粉鍋



頂園招牌鍋



花膠鮑魚砂鍋雞



人蔘蟲草椰子雞

港仔燒味

北方醬爆鵝架

台式鹹酥鵝架

川味干鍋鵝架

港味鵝架剝盤

新潮香蘋鵝鬆

黃金片皮燒鵝

主廚推薦

火焰燒鵝三吃

附餅皮、蔥段、小黃瓜條、甜麵醬

一份NT3180 ☐ 1054

第一吃

黃金片皮燒鵝

第二、三吃

鵝架五選二

港味鵝架剝盤 ☐ 1055

北方醬爆鵝架 ☐ 1056

川味干鍋鵝架 ☐ 1057

台式鹹酥鵝架 ☐ 1058

新潮香蘋鵝鬆 ☐ 1059

配料加點

蔥段、小黃瓜條
一份12條
一份NT100 ☐ 1064

餅皮
一份12片
一份NT120 ☐ 1063

窩窩頭
一個NT20 ☐ 1065

主廚推薦

頂園大燒鵝

整隻NT1980 ☐ 1050

半隻NT1080 ☐ 1051

1/4隻NT580 ☐ 1052

主廚推薦

港式脆皮雞

整隻NT750 ☐ 1009

半隻NT420 ☐ 1010

主廚推薦

肝腸&臘腸拼盤

一份NT320 ☐ 1012

主廚推薦

肥濃叉燒

一份NT380 ☐ 1011

主廚推薦

滷水花生

一份NT120 ☐ 1018

主廚推薦

明爐紅磚塊

一份NT370 ☐ 1007

主廚推薦

滷水拼盤

一份NT300 ☐ 1017

潮州滷法保留肉質鮮甜

主廚推薦

港滷牛雙寶

一份NT400 ☐ 1036

主廚推薦

廣式泡菜

一份NT110 ☐ 1048

生冷涼菜



主廚推薦

涼拌泰滾蛋

一份NT230 1037



優格果律沙拉

一份NT280 1027



泰式海鮮沙拉

一份NT380 1029



酸辣牛肚絲

大份NT380 1024

小份NT280 1025



和風沙拉

大份NT310 1030

小份NT210 1031



季節限定

冷筍沙拉

一份NT300 1033



冰鎮苦瓜

一份NT110 1034



洋蔥醋

一份NT140 1039



柴魚蒜頭

一份NT140 1041



風味冷蜆

一份NT140 1042



味噌黃瓜

一份NT170 1047



主廚推薦

蔬活軟腳酥

一份NT300 1028



主廚推薦

綜合生魚片拼盤

一份NT880 1019



生魚片

一份7片NT320 1020



生魚肚

一份7片NT400 1021



新菜上市

泰式章魚片

一份NT260 1060



新菜上市

川味口水雞

一份NT320 1061



水晶中卷

大份NT450 1022

小份NT350 1023



雜味皮皮挫

一份NT170 1038



蜜釀香芋

一份NT140 1032



軟骨秋刀魚

一份2尾NT220 1035



魚蛋沙拉

一份NT320 1049

蝦兵蟹將



香辣蟹

一隻NT550 2005
兩隻NT950 2006



蟹黃豆腐煲

一份NT360 2012



鹹酥活蝦

大份NT580 2018
小份NT420 2019



鹹水活蝦

大份NT580 2020
小份NT420 2021



滑蛋蝦仁

大份NT390 2028
小份NT280 2029



蘆筍蝦仁

大份NT450 2100
小份NT330 2098



豆酥比目魚

一份NT480 2105



招牌水煮魚

一份NT780 2107



金湯酸菜魚

一份NT780 2032



麻油紅蟳

一隻NT550 2009
兩隻NT950 2010



紅蟳粉絲煲

一份1隻NT600 2011



海蝦粉絲煲

大份10隻NT820 2079
小份6隻NT560 2078



蒜茸海大蝦

大份10隻NT780 2013
小份6隻NT520 2014



鹽燒海大蝦

一份10隻NT680 2015



花雕醉蝦

大份NT620 2016
小份NT430 2017



XO醬爆雙脆

一份NT480 2132



泰式檸檬魚

一份NT680 2003



麥片蝦球

大份NT500 2123
小份NT400 2124

原味燒烤



味噌松阪豬

大份NT460 4001
小份NT330 4002



烤虱目魚肚

一份NT250 4003



烤日式鯖魚

一份NT250 4007



烤軟絲

一份NT400 4005

炸物 · 甜品



金絲芋頭卷

一份6粒^{NT}240 4016



芋泥鴨方酥

一份5條^{NT}260 4037



金黃海鮮卷

一份5條^{NT}260 4036



松露蝦球窩窩頭

一份5個^{NT}380 4040



螺絲卷

一份5粒^{NT}150 4015



脆皮肥腸

一份^{NT}320 4011



果律蝦球

大份^{NT}500 4009

小份^{NT}400 4010



月亮蝦餅

一份切8片^{NT}260 4014



爆漿流沙球

一份5粒^{NT}210 4038



黃金流沙包

一份3粒^{NT}140 4039

家鄉主食



主廚推薦

大甲芋頭米粉鍋

大份^{NT}550 3029

小份^{NT}450 3030



主廚推薦

澎湖金瓜米粉

大份^{NT}250 3002

小份^{NT}190 3003



櫻花蝦炒飯

大份^{NT}250 3004

小份^{NT}190 3005



蝦仁炒麵

大份^{NT}250 3006

小份^{NT}190 3007



金蔥鵝油拌飯

一碗^{NT}35 3001



白帶魚卷米粉鍋

一份^{NT}820 3039



XO醬蘿蔔糕

一份^{NT}210 3008



主廚推薦

港式臘味蘿蔔糕

一份3片^{NT}100 3009



頂圓擔仔麵(乾)

一碗^{NT}55 3010



關山白米飯

一碗^{NT}20 6001

御用伴手禮

金蔥鵝油

一罐^{NT}330 7002

港味沙茶醬

一罐^{NT}190 7007

瑤柱XO醬

一罐^{NT}300 7008

川味麻辣醬

一罐^{NT}220 7008



為提供最新鮮食材，圖片僅供參考請依實際出餐為主。內用需外加一成服務費。

現點現撈海鮮

頂園海鮮

由數十年經驗的老師傅每天凌晨至漁市精心挑選、細心處理，使饕餮夾起每一道海味時，彷彿讓人置身海灣，感受海風輕拂味蕾的絕對鮮美。



為提供最新鮮食材，圖片僅供參考請依實際出餐為主。內用需外加一成服務費。

綜合佳餚



蘇梅雞丁

大份NT420 2134

小份NT300 2133



花椒滷雞翅

一份8支NT320 2054



客家梅干扣肉

一份NT480 2035



刈包加購

一個NT25 2040



麻油松阪豬

一份NT360 2033



京都排骨

大份NT460 2038

小份NT330 2039



麻油豬肝

一份NT250 2036



蒜泥松阪豬

大份NT420 2055

小份NT300 2056



客家小炒

大份NT400 2057

小份NT290 2058



蒜香墨魚香腸

大份NT420 2059

小份NT320 2118



椒鹽小管

大份NT380 2051

小份NT280 2052



黃金軟絲條

大份NT430 2024

小份NT320 2025



蒜片骰子牛

大份NT450 2137

小份NT330 2138



豆蔻骰子牛

大份NT450 2139

小份NT330 2140



蘆筍牛肉

大份NT450 2026

小份NT330 2027



花膠牛肉煲

大份NT810 2095

小份NT530 2096



糖醋里肌

大份NT380 2042

小份NT280 2043



香煎豬肝

一份NT270 2044



醋薑肥腸

大份NT370 2046

小份NT270 2047



椒鹽排骨

大份NT460 2135

小份NT330 2136



四季肥腸

大份NT400 2049

小份NT300 2050



麻油腰花

一份NT310 2034



椒鹽苦瓜

一份NT280 2053



香蒜豆腐

大份NT300 2068

小份NT210 2069

綜合佳餚



主廚
推薦

秘製臭豆腐

大份NT320 2070

小份NT220 2071



麻婆豆腐

大份NT300 2073

小份NT210 2074



魚香茄子

大份NT290 2075

小份NT200 2076



麻辣腸旺

一份NT280 2072



砂鍋魚唇煲

大份NT580 2112

小份NT450 2113



雨來菇炒蛋

大份NT420 2083

小份NT300 2084



九層塔煎蛋

一份NT180 2077



宮保皮蛋

大份NT310 2067

小份NT210 2120

小農三星蔥



三星蔥佐鱈魚肝

一份NT270 3031



沖(蔥)雞湯

一份NT760 3037



三星蔥煎蛋

一份NT210 3035



三星蔥牛肉

大份NT430 3032

小份NT330 3033



三星蔥油淋雞

一份NT380 2080



三星蔥煎餅

一份NT350 3036

宜蘭地區的肥沃土壤和適宜的氣候
為三星蔥的種植提供了絕佳的環境。
這些種植條件使得三星蔥的品質優良，
蔥肉軟嫩、纖維少，味道特別甘甜，
使用三星蔥為菜餚帶來獨特的風味。



健康蔬齋 (蛋奶素)



五福套餐(5道)

一份NT500 6021

梅花套餐(6道)

一份NT600 6022

御宴套餐(7道)

一份NT700 6023

季節鮮蔬



鮮菇炒蘆筍

大份NT370 3011

小份NT260 3012



季節
限定

清炒野山蘇

大份NT320 3013

小份NT220 3014



主廚
推薦

陶板絲瓜

一份NT380 3015



豆醬炒水蓮

大份NT250 3018

小份NT180 3019



洋菇荷蘭豆

大份NT320 3027

小份NT220 3043



火燒地皮

一份NT260 3034



鮮菇高麗菜

大份NT220 3020

小份NT150 3021



川燙地瓜葉

大份NT200 3022

小份NT140 3023



客家油燜筍

一份NT220 3025



季節
限定

清炒綠竹筍

大份NT400 3028

小份NT300 3045



爆炒雲筍

大份NT320 3046

小份NT210 3047

濃郁煲湯



主廚
推薦

頂園招牌鍋

大份NT1980 4017

需事先預訂



蒜味蛤蠣鍋

大份NT400 4024

小份NT280 4025



主廚
推薦

人蔘蟲草椰子雞

一份NT880 4020



新菜
上市

濃情酸白菜鴨鍋

一份NT880 4043



澎湖鮮魚鍋

大份NT760 4028

小份NT580 4029



秘譚甘蔗雞鍋

大份NT760 4034



主廚
推薦

花膠鮑魚砂鍋雞

大份NT1880 4019



新菜
上市

客家酸菜肚片湯

大份NT580 4041

小份NT420 4042



季節
限定

鮮筍土雞鍋

一份NT760 4018

味噌

大份NT760 4030

小份NT580 4031

清涼飲品



主廚推薦

御品烏梅汁

一罐960ml NT125

愛之味麥仔茶

一罐990ml NT70

茶裏王無糖綠茶

一罐975ml NT70

無事冷泡茶

一罐1000ml NT120

礦泉水

一罐1500ml NT50

大苑子蜂蜜檸檬

一罐850ml NT150

大苑子旺來芭樂

一罐850ml NT150

大苑子芭樂檸檬

一罐850ml NT150

鮮剖椰子汁

一罐520ml NT70

暢飲啤酒



台灣啤酒

酒精4.5% 一罐600ml NT85

金牌台灣啤酒

酒精5% 一罐600ml NT90

台灣生啤酒(18天)

酒精5% 一罐600ml NT120

海尼根啤酒

酒精5% 一罐600ml NT120

洋酒 高粱

蘇格登12年單一純麥蘇格蘭威士忌

酒精40% 一罐700ml NT1450

麥卡倫12年純麥蘇格蘭威士忌

酒精40% 一罐700ml NT2650

大摩12年單一麥芽蘇格蘭威士忌

酒精40% 一罐700ml NT1900

法國珍納斯波爾多紅酒

酒精13% 一罐750ml NT880

約翰走路-黑牌12年

酒精40% 一罐700ml NT950

約翰走路21年

酒精40% 一罐750ml NT3000

58度金門高粱

酒精58% 一罐600ml NT650

38度金門特級高粱

酒精38% 一罐600ml NT600



喝酒不開車 開車不喝酒、未滿18歲者禁止飲酒