



## 不只烤鴨，九華樓的海鮮和粵菜也很厲害！ 「九華味海陸四人分享餐」「雙人分享餐」美味齊發

【新聞稿，共2頁】

九華樓不只烤鴨，海鮮和各式粵菜也很厲害！位於華泰王子大飯店二樓的九華樓，由具有30年資歷的華泰大飯店集團中餐品牌廚藝總監黃傳明領軍，以「粵式片皮鴨、道地粵菜」聞名，是台北極具指標性的粵菜餐廳。在現代講求健康、天然以及食品安全的趨勢下，九華樓獨家使用瑤柱、香菇、雞胸肉等純天然食材製成調味粉，不僅應用於「九華譜」各式美饌佳餚中，即日起還推出「九華味海陸四人分享餐」，只要於九華樓 Facebook 粉絲專頁按讚、分享、標記朋友，即可享優惠價每位888元+10%（原價每位1,250元+10%），此外，還推出平日週一至週四限定的「雙人分享餐」，每位599元+10%，讓各路老饕以超高CP值享用熱門主廚經典私房菜！

### 九華味海陸四人分享餐 每位888元+10%

為提供更多元的料理選擇，九華樓即日起推出「九華味海陸四人分享餐」，每位888元+10%，精選各式海鮮、金牌吊燒雞等主廚私房菜，不添加任何味精，而是以自製「九華天然調味粉」提味，滿足老饕們的味蕾！在九華味海陸四人分享餐中，「炙燒烏魚子」炙燒味交織烏魚子鮮香，讓人味蕾全開；「香酥炸吊片」醃漬中卷裹上酥炸粉調味，再下鍋炸得酥酥脆脆，令人一口接一口！「荷葉蒸鮮蝦」蒸籠內放入荷葉包覆滿滿鮮蝦，一上桌，蝦香與荷葉香交織，蝦肉飽滿彈嫩，是蝦控的最愛。

海陸分享餐的主角「肥蟹海鮮鍋」，大份量的青蟹或紅蟳（依季節變換）令人目不轉睛，搭配蛤蜊、現打Q彈蝦丸與番茄，加上上湯熬煮，讓整鍋湯喝來都是滿滿的鮮甜；「蔭豆炒生腸」口感清脆，豆豉醬的香氣參雜鑊氣，展現主廚的精湛功力；「清蒸活石斑」口感軟嫩，滋味清甜；「金牌吊燒雞」工法繁複，選用脂肪多的土雞肉，並以南乳、魚露、醬油、老薑、蒜仁、台灣紅蔥頭及台灣芹菜做成醬料，醃製3小時讓雞肉入味，再抹上麥芽糖及紅醋，風乾8小時後放進烤箱，以上下火各120度烤45分鐘至表皮酥脆，雞肉口感緊實又彈嫩。

### 平日限定 雙人分享餐 每位599元+10%

平日週一至週四，九華樓推出雙人分享餐，集結多樣主廚用心快炒的佳餚，每人只要599元+10%，即可享有在地好茶、季節小菜、港式煲例湯、家常佳餚、特色飯麵、推車甜湯。家常佳餚如「金瓜西施豆腐煲」、「蒜苗炒五花肉」、「金菇白灼肥牛」、「鹹魚雞粒豆腐煲」四擇一；特色飯麵如「鮑汁雞粒章魚飯」、「蝦籽金菇炆伊麵」、「瑤柱水晶蝦炒飯」三擇一，都是主廚多年拿手料理。在九華樓古典歐風結合東方擺飾的氛圍中，即使是忙碌的平日，也能好好犒賞自己一番。



**【華泰王子大飯店 九華樓】**

台北市中山區林森北路369號2樓

訂位專線：02 7721 6619

座位數：110，另備有包廂

營業時間：午餐 11:30 - 14:30；晚餐 17:30 - 21:30