

# 葉陶楊坊單點菜單

## 人氣商品

極品東坡肉	<u>320</u>
醉雞卷	小(10片) <u>230</u> 中(16片) <u>350</u>
蕃茄豆腐牛肉煮(限量)	<u>320</u>
金沙小卷	小 <u>300</u> 中 <u>450</u> 大 <u>600</u>
溜皮蛋	小 <u>200</u> 中 <u>300</u> 大 <u>400</u>
酸菜白肉鍋	小 <u>350</u> 大 <u>650</u>
芋香酥鴨方(4人)	<u>180</u>

## 冷盤

胡麻豬肉	<u>200</u>
蔥油雞	<u>350</u>
醉雞卷	小(10片) <u>230</u> 中(16片) <u>350</u>
醉蝦	<u>280</u>
澎湖水晶小卷(季節性)	<u>380</u>
碳烤烏魚子 (10片)	<u>700</u>
花枝鰻魚卷	小(10片) <u>250</u> 中(16片) <u>350</u>
蘿蔓蔬菜卷(4卷)	<u>140</u>
沙拉綠筍(季節性)	<u>260</u>

## 主廚推薦

極品東坡肉	<u>320</u>
紅燒虎掌烏參	<u>350</u>
宮保雞丁	小 <u>240</u> 中 <u>360</u> 大 <u>480</u>
月亮蝦餅	<u>330</u>
酸菜白肉鍋	小 <u>350</u> 大 <u>650</u>

## 預約功夫菜

金勾蝦米糕	<u>450/份</u>
元蹄壽麵	<u>750/份</u>
蜜汁子排	<u>900/份</u>
如意烏魚子卷	<u>900/份</u>
八寶填鴨	<u>1000/份</u>
豬腳麵線	<u>550/份</u>

## 預約湯品

一品群菇雞湯	<u>700</u>
山藥四寶湯	<u>700</u>
巴西蘑菇湯	<u>750</u>
花旗蔘燉雞湯	<u>850</u>
佛跳牆	<u>850</u>
玉竹燉雞湯	<u>700</u>
牛蒡蕃茄排骨湯	<u>500</u>

## 點心

芋香酥鴨方(4人)	<u>180</u>
雪裡紅春卷(4人)	<u>120</u>
地瓜卷 (4人)	<u>80</u>
酥炸銀絲卷(切4份)	<u>60</u>

## 牛肉

蔥爆牛肉	小 <u>270</u> 中 <u>400</u> 大 <u>540</u>
百合牛肉	小 <u>300</u> 中 <u>450</u> 大 <u>600</u>
鐵板牛肉	小 <u>270</u> 中 <u>400</u> 大 <u>540</u>
蠔油牛肉	小 <u>270</u> 中 <u>400</u> 大 <u>540</u>
西芹牛柳	小 <u>270</u> 中 <u>340</u> 大 <u>540</u>
鳳梨牛腩	<u>390</u>
雪花牛肉	<u>270</u>
水煮牛肉(辣)	<u>280</u>
蕃茄豆腐牛肉煮(限量)	<u>320</u>
牛肉串燒(4串)	<u>360</u>
紅燒牛尾	<u>450</u>

## 雞、鴨肉

腰果雞丁	小 <u>250</u> 中 <u>370</u> 大 <u>500</u>
宮保雞丁	小 <u>240</u> 中 <u>360</u> 大 <u>480</u>
泰式雞丁	小 <u>240</u> 中 <u>360</u> 大 <u>480</u>
左宗棠雞	小 <u>240</u> 中 <u>360</u> 大 <u>480</u>
油淋去骨雞	小 <u>280</u> 中 <u>420</u> 大 <u>560</u>
三杯土雞	小 <u>400</u> 大 <u>800</u>
花雕雞	<u>700</u>
麻油薑爆雞翅	<u>280</u>
樟茶鴨腿(檸檬)	小 <u>400</u> 中 <u>600</u>

## 豬肉

極品東坡肉	<u>320</u>
梅干扣肉	<u>320</u>
蒜泥白肉	小 <u>180</u> 中 <u>270</u> 大 <u>360</u>
葉陶打拋肉	小 <u>250</u> 中 <u>370</u> 大 <u>500</u>
橙花排骨	小 <u>240</u> 中 <u>360</u> 大 <u>480</u>
糖醋排骨	小 <u>240</u> 中 <u>360</u> 大 <u>480</u>
香蒜鹹豬肉	小 <u>240</u> 中 <u>360</u> 大 <u>480</u>
紅燒豬腳	<u>220</u>

## 主食

海鮮炒麵	<u>120/份</u>
肉絲炒飯	<u>120/份</u>
XO醬炒飯(微辣)	<u>150/份</u>
精選白米飯	<u>10/碗</u>
養生五穀飯	<u>15/碗</u>
荷葉夾	<u>10/片</u>

# 葉陶楊坊單點菜單

## 熱炒

五更腸旺	小 <u>250</u> 中 <u>380</u>
薑絲大腸	小 <u>260</u> 中 <u>390</u>
宮保肥腸	小 <u>300</u> 中 <u>450</u>
炸肥腸	小 <u>300</u> 中 <u>450</u>
客式小炒	小 <u>240</u> 中 <u>360</u> 大 <u>480</u>
群菇炒肉絲	小 <u>220</u> 中 <u>300</u> 大 <u>440</u>
溜皮蛋	小 <u>200</u> 中 <u>300</u> 大 <u>400</u>
宮保皮蛋	小 <u>200</u> 中 <u>300</u> 大 <u>400</u>
鐵板豆腐	小 <u>180</u> 中 <u>270</u> 大 <u>360</u>
麻婆豆腐(辣)	小 <u>180</u> 中 <u>270</u> 大 <u>360</u>
家常豆腐(辣)	小 <u>180</u> 中 <u>270</u> 大 <u>360</u>
薑爆豆腐	小 <u>180</u> 中 <u>270</u> 大 <u>360</u>

## 海鮮(蝦、蟹)

乾燒大蝦(4隻)	<u>360</u>
生烤大蝦(4隻)	<u>360</u>
橙花大蝦(4隻)	<u>360</u>
XO醬炒蝦仁	小 <u>300</u> 中 <u>450</u> 大 <u>600</u>
百合蝦仁	小 <u>300</u> 中 <u>450</u> 大 <u>600</u>
腰果蝦仁	小 <u>300</u> 中 <u>450</u> 大 <u>600</u>
滑蛋蝦仁	小 <u>300</u> 中 <u>450</u> 大 <u>600</u>
沙拉蝦球	小 <u>300</u> 中 <u>450</u> 大 <u>600</u>
蔥爆甜蝦	小 <u>300</u> 中 <u>450</u> 大 <u>600</u>
橙花甜蝦	小 <u>300</u> 中 <u>450</u> 大 <u>600</u>
馬沙曼甜蝦	小 <u>300</u> 中 <u>450</u> 大 <u>600</u>
椒鹽軟殼蟹(3隻對切)	<u>350</u>
蟹黃海鮮	小 <u>300</u> 中 <u>450</u>
月亮蝦餅	<u>330</u>

## 海鮮

金沙小卷	小 <u>300</u> 中 <u>450</u> 大 <u>600</u>
三杯小卷	小 <u>400</u> 中 <u>600</u>
油條鮮蚵	小 <u>280</u> 大 <u>560</u>
豆酥鮮蚵	小 <u>280</u> 大 <u>560</u>
炸蚵酥	小 <u>260</u> 中 <u>390</u> 大 <u>520</u>
紅燒烏參	小 <u>340</u> 中 <u>500</u> 大 <u>680</u>
椒鹽龍珠	小 <u>230</u> 中 <u>330</u> 大 <u>460</u>
椒鹽丁香	小 <u>250</u> 中 <u>350</u> 大 <u>500</u>
紅燒虎掌烏參	<u>350</u>
馬沙曼海鮮總匯	<u>280</u>

## 鮮魚

樹子鱈魚	小 <u>280</u> 大 <u>560</u>
豆酥鱈魚	小 <u>280</u> 大 <u>560</u>
糖醋魚片	小 <u>240</u> 中 <u>360</u> 大 <u>480</u>
橙花魚片	小 <u>240</u> 中 <u>360</u> 大 <u>480</u>
紅燒黃魚	時價
糖醋黃魚	時價
大蒜黃魚	時價
清蒸鱸魚	時價
五柳鮮魚	時價
清蒸季節鮮魚	時價

## 時蔬

金沙綠筍(季節性)	小 <u>260</u> 中 <u>390</u> 大 <u>520</u>
炒大豆苗(季節性)	小 <u>220</u> 中 <u>330</u> 大 <u>440</u>
炒山蘇	小 <u>260</u> 中 <u>390</u> 大 <u>520</u>
干貝絲瓜	小 <u>250</u> 中 <u>370</u> 大 <u>500</u>
蛤蜊絲瓜	小 <u>280</u> 中 <u>390</u> 大 <u>560</u>
金沙蘆筍	小 <u>240</u> 中 <u>360</u> 大 <u>480</u>
百合蘆筍	小 <u>260</u> 中 <u>390</u> 大 <u>520</u>
炒高麗菜	中 <u>160</u> 大 <u>240</u>
清炒娃娃菜	<u>160</u>
客家水蓮	中 <u>180</u> 大 <u>360</u>
客式茄子	小 <u>160</u> 中 <u>240</u> 大 <u>320</u>
鹹蛋苦瓜	小 <u>200</u> 中 <u>300</u> 大 <u>400</u>
扁魚白菜	小 <u>180</u> 中 <u>270</u> 大 <u>360</u>
開陽白菜	小 <u>180</u> 中 <u>270</u> 大 <u>360</u>
麻香杏鮑菇	小 <u>180</u> 中 <u>270</u> 大 <u>360</u>

## 湯品

酸菜白肉鍋	小 <u>350</u> 大 <u>650</u>
酸菜肚片湯	小 <u>220</u> 中 <u>330</u> 大 <u>440</u>
鳳梨苦瓜雞湯	<u>450</u>
冬瓜蛤蜊湯	小 <u>180</u> 中 <u>260</u> 大 <u>360</u>
大蒜蛤蜊湯	小 <u>180</u> 中 <u>260</u> 大 <u>360</u>
玉米濃湯	小 <u>160</u> 中 <u>240</u> 大 <u>320</u>
什錦翡翠湯	小 <u>300</u> 中 <u>450</u> 大 <u>600</u>
小魚杏菜湯	小 <u>180</u> 中 <u>270</u> 大 <u>360</u>
蟹黃魚翅羹	小 <u>180</u> 大 <u>1000</u>
季節鮮魚湯	(時價)
金菇三絲湯	小 <u>180</u> 中 <u>270</u> 大 <u>360</u>
四色湯	小 <u>160</u> 中 <u>240</u> 大 <u>320</u>
菩提素湯	<u>90</u> /盅