

G U I S H A N I S L A N D

龜山島

礁溪膳館

養生料理 · 特色燒烤

大溪港現流生魚片

262宜蘭縣礁溪鄉礁溪路三段96號

訂位專線 03-988-8033

營業時間 12:00-14:30 17:00-22:00



龜山島 · 礁溪膳館

極品霸王養生鍋 Premium Hot Pot

本土羊肉鮮蝦鍋

小 550 中 800 大 1,500

龍膽石斑米粉鍋

小 550 中 800 大 1,500

◆ 龜山島日式海鮮鍋

小 580 中 800 大 1,500

養身南瓜海鮮鍋

小 580 中 800 大 1,500

花旗蔘杞子雞湯

1,500

三代同堂菜脯雞

1,500

客家麻油雞酒

1,200

東北酸菜白肉鍋

1,000



燒烤拼盤 Grill Platters

蔬菜拼盤	400
香菇、節瓜、山藥	
◆肉類拼盤	700
仿土雞腿、雪花羊肉串、黑豚五花肉	

燒烤肉類 Grilled Meats — 2 skewers per serve

七里香	100
雪花羊肉串	120
海老豚	120
牛肉串	140
三星蔥培根捲	140
仿土雞手羽先	200
醬烤雞腿串（2隻）	200
明太子雞肉串（2隻）	240
黑豚五花肉（份）	300
黑豚二層肉（份）	320
仿土雞腿（份）	360
◆大漠風沙小羔羊排（4支）	400
◆美國無骨牛小排（份）	480



燒烤海鮮 Grilled Seafood

宜蘭香魚 (母)	220
日本青甘下巴 (份)	時價
挪威鯖魚	220
秋刀魚	240
午仔魚一夜干	360
◆鹽烤大草蝦	360
鹽烤軟絲	360
◆焗烤起士大草蝦	420

燒烤蔬菜 Grilled Vegetables

奶油香菇	160
醬烤香菇	160
明太子香菇	220
鹽烤節瓜	180
明太子節瓜	240
鹽烤日本山藥	240
明太子山藥	300
松露杏鮑菇	200



龜山島生魚片 Sashimi

◆特選盛合刺身	1,080
綜合刺身 (7切)	280
鮭魚刺身 (7切)	320
鮭魚肚刺身 (7切)	420
生干貝 (粒)	130

日式沙拉 Japanese Salad

和風洋蔥	100
照燒秋刀魚 (尾)	150
苦瓜沙拉	240
蘆筍沙拉	240
冰梅山藥	240
五味軟絲	240
野菜沙拉	260



龜山島 · 礁溪膳館

日式沙拉（續） Japanese Salad — continued

照燒香魚（母・尾）	260
煙燻魚蛋沙拉	280
◆日式磯煮南非活鮑魚	380
明蝦沙拉（隻）	時價
和風海鮮沙拉	380
◆白斬文昌雞	450
◆溏心烏魚子	800



三杯鐵板、煲 Iron Plate & Clay Pot

鐵板豆腐	240
鐵板松阪豬	360
鐵板鮮蚶	320
三杯杏鮑菇	240
三杯中卷	420
◆三杯雞	380
◆南瓜海鮮煲	460



熱炒酥炸 Stir-Fry & Deep-Fried

蔥爆豬肉	220
蔥爆牛肉	250
蔥爆羊肉	260
糖醋魚片	240
客家小炒	240
金沙豆腐	260
宮保雞丁	260
酥炸鮮蚶	280
酒蒸蛤蜊	300
塔香蛤蜊	300
芹菜中卷	320



熱炒酥炸（續） Stir-Fry & Deep-Fried — continued

鹽酥中卷	320
宮保中卷	320
蒜泥蒸白蝦	360
鹽酥鮮蝦	360
金沙中卷	360
◆金沙蝦球	360
果律蝦球	360
麻油松坂	360
◆麻油龍膽石斑	500
麻油雙腰	500
◆鹽酥豬腳	600



魚類 Fresh Fish

鱸魚	420
清蒸／糖醋／檸檬	
黃魚	420
糖醋／紅燒／乾煎	
鱈魚	時價
豆酥／清蒸／鹽烤	

湯品 Soups

酸菜鮮蚵湯	250
薑絲蛤蜊湯	250
味噌魚片湯	250
◆招牌例湯	300
平日二～四提供，限量	

宜花東野菜 Local Vegetables

高山高麗菜	180
樹子炒水蓮	180
櫻花蝦娃娃菜	180
季節時蔬	180
鹽蛋山苦瓜	200
櫻花蝦蛤蜊絲瓜	240

主食 Rice

麻油雞炊飯

碗 35 鍋 400

港式臘味飯

碗 35 鍋 400

台式滷肉飯 (碗) 50

主廚推薦 Chef's Recommendation

草蝦粉絲煲 480

鮮蝦與粉絲的完美結合

◆ 咖哩麵包蝦 700

酥脆外皮裹上香濃咖哩醬

礁溪膳館特製香腸 300

原味 / 辣味 / 綜合

◆ 富貴獅子頭 450

提前1小時預定



龜山島 · 礁溪膳館

精選雙人合菜

1,500

前菜	生魚片／和風沙拉（選一）
主菜	文昌雞／烤黑豚二層肉／蔥爆牛羊豬（選一）
海鮮	清蒸魚／果律蝦球（選一）
副菜	金沙豆腐／松露杏鮑菇（選一）
青菜	季節蔬菜
湯品	招牌例湯
主食	風味飯／滷肉飯（選一）
甜點	甜點、水果



龜山島 · 礁溪膳館

饕客四人合菜

3,000

前菜	生魚片／煙燻魚蛋／和風沙拉／五味鮑魚／照燒秋刀魚（選二）
主菜	文昌雞／小羔羊排／牛小排／三杯雞（選一）
海鮮	清蒸魚／午仔魚一夜干／鹽烤軟絲／烤大蝦／鮮蝦粉絲煲（選一）
副菜	三杯杏鮑菇／明太子節瓜／鐵板豆腐（選一）
青菜	季節蔬菜
湯品	本土羊肉鍋／海鮮鍋（選一）
主食	風味飯／滷肉飯（選一）
甜點	甜點、水果



經典宴席

6,800 / 10人份

1. 龍躍海珍賜鮮品
2. 東瀛極上韻荷包 (日式磯煮鮑魚)
3. 蒜泥蒸大蝦
4. 文運昌隆白斬雞
5. 珍饌燒烤拼盤
6. 福臨御膳銷魂飯 (麻油雞飯 / 港式臘味飯 選一)
7. 清蒸海上鮮
8. 養生湯品 (羊蝦鍋 / 蔘雞鍋 / 海鮮鍋 選一)
9. 富貴錦繡海鮮羹
10. 彩玉水果、奶凍捲、功夫茶

豪華宴席

8,800 / 10人份

1. 龍蝦綺宴海皇盤
2. 極上盛和刺身造
3. 清香玉鱗海皇鮮 (清蒸鮮全魚)
4. 鹹酥豬腳
5. 紅焰雙彩開片蝦 (干燒片大蝦)
6. 珍饌燒烤拼盤
7. 雙椒燴虎掌
8. 福臨御膳銷魂飯 (麻油雞飯 / 港式臘味飯 選一)
9. 養生湯品 (羊蝦鍋 / 蔘雞鍋 / 海鮮鍋 選一)
10. 彩玉水果、奶凍捲、功夫茶

至尊宴席

10,800 / 10人份

1. 海之盛宴錦繡五重奏
2. 和風磯煮大鮑魚
3. 極上盛和刺身造
4. 清蒸海上鮮（季節魚）
5. 焗烤大草蝦
6. 珍饈燒烤拼盤
7. 福臨御膳銷魂飯（麻油雞飯 / 港式臘味飯 選一）
8. 養生湯品（羊蝦鍋 / 蔘雞鍋 / 海鮮鍋 選一）
9. 掌上明珠雙珍
10. 彩玉水果、奶凍捲、功夫茶

皇宮臻饈宴席

12,800 / 10人份

1. 皇宮臻饈海珍匯
2. 蝦鮑珍味三雅（大草蝦、鮑魚、烏魚子）
3. 鹽炙海饈舞大蝦
4. 椒鹽大元蹄
5. 清香玉鱗海皇鮮
6. 珍饈燒烤拼盤
7. 福臨御膳銷魂飯（麻油雞飯 / 港式臘味飯 選一）
8. 養生湯品（羊蝦鍋 / 蔘雞鍋 / 海鮮鍋 選一）
9. 瑤池御膳賜香（豬蹄燴海蔘、蹄筋）
10. 彩玉水果、奶凍捲、功夫茶

標準10人桌，每桌可依人數加量、加價
以上圖片僅供參考，現場實際食材為準
※如有食物過敏，請告知訂餐人員



春季冷盤膳 Spring Cold Dishes

※當令季節食材而變動調整

涼筍沙拉	240
和鴨沙拉	260
熟漬小九孔	180
◆和風鱈魚肝	280
涼拌鳳螺	180
◆五珍拼盤	480

蘆筍沙拉／和鴨沙拉／熟漬小九孔／鱈魚肝／味噌黃瓜

春季湯品膳 Spring Soups

三代同堂排骨湯	600
鮮筍雞湯	680
鮮筍排骨湯	680
山藥排骨湯	680
剝皮辣椒雞	680
苦瓜鳳梨雞湯	680
◆鮮香火腿冬瓜湯	880

春季燒烤膳 Spring Grill

竹筍田樂燒	280
-------	-----



龜山島 · 礁溪膳館

春季熱炒膳 Spring Stir-Fry

牛肉滑蛋	240
脆皮肥腸	240
蒜泥鮮蚵	300
蒜泥白肉	280
鹹蛋鮮筍	280
蝦仁滑蛋	280
四季肥腸	280
金沙鮮筍	320
◆腰果蘆筍蝦球	320

營業時間：11:30~14:00 16:30~21:00

最後點餐時間：13:30、20:30

預約訂席：03-988-8033