天香樓

乙巳年

黃魚宴

The Feast of Yellow Croaker Delicacies

蘇軾《食魚》
簡編坐對白魚肥，煮得風爐不費炊。
魚腴勝肉真堪誇，且向尊前醉一回。

2025.6.20 - 9.30

黒珍珠酔黄魚凍｜フウセイの酒漬けジュレ キャビア添え Drunken Yellow Croaker Aspic with Caviar

黑珍珠醉黃魚凍｜フウセイの酒漬けジュレ キャビア添え NT$ 880 /6 pcs

Drunken Yellow Croaker Aspic with Caviar

紹興酒浸漬的黃魚入凍，搭配頂級黑魚子醬，酒香清雅，入口滑嫩。

花雕蒸黃魚｜フウセイと金華ハムの花雕酒蒸し NT$ 1,580

Steamed Yellow Fish with "Jin Hua" Ham in "Hua-Diaw"

黃魚以花雕酒佐火腿清蒸，火腿的鹹鮮襯托出黃魚的鮮美，並帶有一點淡淡的酒香。

乾煎黃魚｜フウセイ塩焼き NT$ 1,580

Pan-Seared Yellow Croaker

黃魚以先煴後炆火的技巧烹調，饕家盡嚐魚肉鮮嫩與表皮黃金焦脆感。

松鼠黃魚｜フウセイの唐揚げ甘酢あんかけ N T$ 1,980

Crispy Squirrel-Shaped Yellow Croaker in Sweet and Sour Sauce

將黃魚雕刻成松鼠狀，酥炸後淋上酸甜醬汁，酥脆酸甜，視覺與味覺的雙重饗宴。

蒜子黃魚燒豆腐｜フウセイのにんにくと豆腐の煮込み NT$ 1,680

Braised Yellow Croaker with Garlic and Tofu

黃魚與整粒蒜頭、滑嫩豆腐一同燒製，湯汁香濃，家常風味升級。

黃魚菲力烘蛋｜フウセイのフィレと玉子のオーブン焼き NT$ 1,680

Yellow Croaker Fillet with Baked Egg

嫩滑黃魚菲力搭配濃郁蛋香烘烤而成，溫潤細膩。

花雕蒸黄魚｜フウセイと金華ハムの花雕酒蒸し Steamed Yellow Fish with "Jin Hua" Ham in "Hua-Diaw"

酥炸黃魚響鈴 ｜ フウセイの湯葉包み揚げ — N T$ 1,280

Crispy Tofu Skin Rolls Stuffed with Yellow Croaker

黃魚魚泥裹入豆皮，酥炸至金黃酥脆，外酥內嫩，鹹香四溢。

江南麵托黃魚 ｜ フウセイのクリスピー揚げ — NT$ 1,280

Jiangnan Style Yellow Croaker Fritters

酥炸黃魚搭配香脆麵巢，融合江南風味與創意擺盤，層次豐富。

黃魚獅子頭 ｜ フウセイの蒸し団子 — NT$ 680 per person

Steamed Yellow Croaker Fish Ball

黃魚泥及黃魚丁手工捏製成圓潤飽滿的獅子頭，入蒸籠蒸透至鬆軟細緻，嚐得到黃魚本身自然鮮美滋味，令人回味再三。

黃魚金元寶 ｜ フウセイの餡入り水餃子 — NT$ 680 /6 pcs

Yellow Croaker Dumplings

形如元寶，內餡黃魚細膩鮮美。

蒜子黃魚煨麵 ｜ にんにくとフウセイ揚げのスープ麺 — NT$ 680 per person

Stewed Noodles with Yellow Croaker Fish and Garlic

將黃魚及蒜子炸至金黃，與匯集黃魚精華的白湯一同煨煮，黃魚鮮甜細嫩，肉質豐滿結實，搭配蒜香滿盈的濃郁湯底，令人回味。

雪菜黃魚軟殼蟹煨麵 ｜ フウセイとソフトシェルクラブの高菜漬け煮込み麺 — NT$ 880 per person

Braised Noodles with Pickled Mustard Greens, Yellow Croaker, and Soft-Shell Crab

雪菜與黃魚相得益彰，佐以炸軟殼蟹，煨煮入味，是經典江南麵點再升級。

酥炸黄魚響鈴｜フウセイの湯葉包み揚げ Crispy Tofu Skin Rolls Stuffed with Yellow Croaker