

雙橡園2279

頂粵吉品主廚團隊
餐餐為您服務
熱騰騰一日六餐
親送到府



Pattern
Property
Management
深耕物業



THE RESIDENCES
TWIN OAKS 3.0
TAICHUNG

THE RESIDENCES
雙橡園式酒店御邸
TWIN OAKS 3.0 私宅

頂粵吉品
DIN YUE RESTAURANT | TAICHUNG



頂粵吉品
行政總主廚
賴遠輝 總監

經 歷

台北世貿聯誼社 行政總主廚
亞太飯店 中餐主廚
神旺大飯店 潮品集主廚

擁有超過35年的廚藝底蘊，將私廚藝術與精緻飲食文化帶入御邸，成就無數政商名流及精英人士的尊貴餐宴，開創了獨樹一幟的「輝式潮粵」風格，為每一場聚會增添無限光彩。

雙橡園式酒店御邸私廚

潮粵豐饌締造者



在賴總監的巧手下，精選當季食材與古法潮粵技藝相融合，將最頂級的珍饈轉化為社區住戶的日常饗宴。他獨創的「社區專屬」節氣食單，根據季節與時令精心調製，為住戶提供藝術般的飲食體驗。

精選套餐

Set

服務時間	11:30-14:00	17:30-21:00
最後點餐時間	13:30	20:30

含明火燉湯、手做冷小菜、精選熱前菜、
白飯、水果及飲品

手做冷小菜、精選熱前菜、飲料、白飯，皆無限量供應

紅茶、綠茶、國寶茶、美式咖啡四選一
或單點飲品折抵30元



2279 精選套餐

松露雞肉卷佐肉汁 Pan-Fried Chicken and Truffle Rolls with Gravy	\$480
米蘭式豬扒蕃茄麵 Milanese Pork Chop with Tomato Spaghetti	\$480
海鮮豆腐煲  Braised Tofu with Diced Seafood	\$480
蔥薑牛肉煲 Simmered Beef with Ginger and Scallion Pot	\$480
沙茶肥牛煲 Wok-fried Beef Slices with Chiuchow Sauce (Nuts)	\$480
老乾媽炒牛肉  Sautéed Beef with Lao Gan Ma Chili Crisp	\$480
蔥油土雞腿 Poached Chicken with Scallion Oil	\$480
麻油松阪肉 Pork Neck with Sesame Oil Broth	\$460
香煎時令魚 Pan-fried Seasonal Fish	\$450
菠蘿咕嚕肉 Deep-Fried Sweet & Sour Pork with Pineapple	\$420
松露滑蛋蝦仁 Truffle Scrambled Eggs with Shrimp	\$420
北菇雲耳蒸雞 Steamed Chicken with Mushroom & Black Fungus	\$400
櫛瓜炒牛肉 Stir-Fried Beef with Zucchini	\$380
紅燜鱈魚 Braised Flatfish	\$360
宮保雞丁  Kung Pao Chicken	\$360
魚香茄子煲  Simmered Fish with Eggplant Pot	\$350
樹子蒸鱸魚 Steamed Sea Bass with Fragrant Manjack	\$320
胭脂茄子煲  Braised Eggplant with Basil	\$300
素紅炆豆腐  Braised Tofu with Mushrooms	\$300
羅漢炆上素  Braised Assorted Vegetables	\$300

2279 精選套餐

松露雞肉卷佐肉汁 \$ 480

Pan-Fried Chicken and Truffle Rolls with Gravy

雞腿肉包裹松露香氣，慢火煎至酥香多汁，佐濃郁肉汁，一口三重風味，層次分明。



米蘭式豬扒蕃茄麵 \$ 480

Milanese Pork Chop with Tomato Spaghetti

厚切帶骨豬排裹上香料炸至金黃，佐清爽番茄義大利麵，酸香開胃。



海鮮豆腐煲 \$ 480

Braised Tofu with Diced Seafood

以多種海鮮與高湯長時間慢燉，釋放鮮味精華，搭配豆腐，營養豐富，是優質蛋白的首選。



蔥薑牛肉煲 \$ 480

Simmered Beef with Ginger and Scallion Pot

選用軟嫩牛肉，大火爆香蔥薑後煨煮，肉香濃郁、下飯首選。



沙茶肥牛煲 \$ 480

Wok-fried Beef Slices with Chiuchow Sauce (Nuts)

美國牛肉手切厚片快炒，融合主廚特製沙茶醬，鹹香濃郁，撲鼻而來。



2279 精選套餐

老乾媽炒牛肉 \$ 480

Sautéed Beef with Lao Gan Ma Chili Crisp

嫩煎牛肉搭配經典老乾媽醬，香辣夠味，令人上癮。



蔥油土雞腿 \$ 480

Poached Chicken with Scallion Oil

精選鮮嫩土雞腿慢煮至嫩，搭配特製蔥油醬提香，滑嫩不膩。



麻油松阪肉 \$ 460

Pork Neck with Sesame Oil Broth

台灣「黃金六兩」松阪肉，搭配黑麻油、老薑與熬煮8小時的濃湯煨煮，香氣濃郁。沾上獨門蒜蓉醬，入口溫潤醇香。



香煎時令魚 \$ 450

Pan-fried Seasonal Fish

精選當季鮮魚，經過細緻香煎，外皮酥脆、內裡鮮嫩多汁，原味鮮甜不失層次。



菠蘿咕嚕肉 \$ 420

Deep-Fried Sweet & Sour Pork with Pineapple

使用肥厚適中的肩胛肉，佐黃金比例的酸甜醬汁調味拌炒，讓醬汁扒著豬肉完全吸附，香氣撲鼻，不禁咕嚕一聲。



2279 精選套餐

松露滑蛋蝦仁 \$ 420

Truffle Scrambled Eggs with Shrimp

絲滑柔嫩的蛋液融合高貴松露的香氣，搭配鮮甜彈牙的蝦仁，每一口都香氣四溢，層次豐富，細膩高雅。



北菇雲耳蒸雞 \$ 400

Steamed Chicken with Mushroom & Black Fungus

嚴選台灣土雞腿肉搭配特調醬汁，經高溫蒸製後突顯雞肉的鮮甜與雲耳的脆，更顯爽口。



櫛瓜炒牛肉 \$ 380

Stir-Fried Beef with Zucchini

鮮嫩多汁的牛肉與爽脆的櫛瓜一同快炒，融合蔬菜的清甜與牛肉的鮮香，口感豐富，營養均衡，清爽不膩。



紅燜鱒魚 \$ 360

Braised Flatfish

煎至酥香再使用蠔油與高湯一同慢火煨煮，使高湯的精華慢慢地滲透到魚肉，吃起來口感細嫩味道豐醇。



宮保雞丁 \$ 360

Kung Pao Chicken

特選土雞肉，搭配花椒、乾辣椒及青椒大火拌炒，鍋氣完全與食材結合，外酥內嫩，麻辣夠勁。



2279 精選套餐

魚香茄子煲

\$ 350

Simmered Fish with Eggplant Pot

將台灣豬絞肉與茄子一同拌炒後入煲，融合特調魚香醬汁，微辣回甘，開胃過癮。



樹子蒸鱸魚

\$ 320

Steamed Sea Bass with Fragrant Manjack

現流鱸魚搭配樹子與薑蔥清蒸，油潤香氣中保有鮮嫩原味。



胭脂茄子煲

\$ 300

Braised Eggplant with Basil

茄子炆火慢煨燉煮，加上九層塔提香，鹹、甜、醬香交疊，搭配熱騰騰的白飯，令人一口接一口。



素紅炆豆腐

\$ 300

Braised Tofu with Mushrooms

高溫酥炸的板豆腐與香菇、杏鮑菇同煨，酥香綿滑，素食不失風味。



羅漢炆上素

\$ 300

Braised Assorted Vegetables

白果又稱為公孫果，軟中帶Q，尾韻的微苦在高湯與素蠔油的搭配下，與大量的蔬菜結合，更顯精彩。



經典功夫菜

Classic

服務時間	11:30-14:00	17:30-21:00
最後點餐時間	13:30	20:30



經典功夫菜

紅燒排翅 三兩半 **\$1,580**

Braised Shark's Fin

餐點需提前一天預定，烹製時間為20~30分鐘，請耐心等待

花菇炆鮑魚 原只 **\$1,480**

Braised Abalone with Dried Mushroom (Whole Abalone)

餐點需提前一天預定，烹製時間為20~30分鐘，請耐心等待

蒜香脆皮玉米雞 半隻 **\$880**

Garlic Crispy Corn-fed Chicken (Half)

烹製時間為20~30分鐘，請耐心等待

黑白松露牛小排 帶骨450g **\$780**

Beef Short Rib with Black & White Truffle (450g with Bone)

烹製時間為20~30分鐘，請耐心等待

四季豆肥牛 **\$680**

Sautéed Beef with String Bean

松子爆雙脆 **\$600**

Wok-Fried Scallop and Squid with Pine Nuts

碧綠川椒雞  **\$580**

Wok-fried Chicken with Sichuan Pepper Seed

鬼馬炒牛肉 **\$580**

Wok-fried Beef with Dough Fritter



經典功夫菜

椒鹽排骨

Wok-fried Pork Spare Rib with Salt and Pepper

\$520

豉椒炒松阪

Sautéed Pork Neck with Black Bean & Chili Sauce

\$480

欖菜四季豆

Sautéed String Beans with Preserved Kale

\$450

潮州小炒

Sautéed Shredded Chicken & Squid with Celery in Chiu Chow Style

\$420

麻辣鴨血大腸

Spicy Boiled Duck Blood & Pork Intestine

\$400

季節時蔬 蒜炒/粵式清炒

Sautéed Vegetable (Garlic or Fish Sauce)

\$220



特色主食

特色主食

- | | |
|---|-------|
| 川味紅燒牛肉麵  | \$450 |
| Spicy Beef Noodles | |
| 干炒牛河 | \$380 |
| Wok-fried Rice Noodles with Beef | |
| 鹹魚雞粒炒飯 | \$380 |
| Fried Rice with Salted Fish and Chicken | |
| 潮州炒飯 | \$360 |
| Fried Rice in Chiu Chow Style | |
| 潮州鮮蝦炒麵 | \$360 |
| Fried Noodle with Shrimp in Chiu Chow Style | |
| 野菇雞肉松露麵 | \$350 |
| Truffle Cream Spaghetti with Chicken and Mushroom | |
| 潮州鮮蝦餛飩麵 | \$320 |
| Shrimp Wonton Noodles in Chiu Chow Style | |
| 白菜開陽煨麵 | \$200 |
| Simmered Noodle with Chinese Cabbage & Dried Shrimp | |
| 素炒飯/素炒麵  | \$180 |
| Vegetarian Fried Rice / Vegetarian Fried Noodles | |



港式點心

Dim Sum

服務時間	11:30-14:00	17:30-21:00
最後點餐時間	13:30	20:30



港式點心

- 頂粵季節港點 **\$188**
Chef Seasonal Dim Sum
- 豉汁蒸鳳爪  **\$188**
Chicken Feet with Soybean Sauce
- 黃椒醬蒸排骨  **\$188**
Steamed Pork Ribs with Yellow Lantern Chili Sauce
- 松露上素餃 三粒  **\$188**
Vegetable Dumplings with Truffle (3 Pcs)(Vegan)
- 香煎蘿蔔糕 四件 **\$180**
Pan-fried Turnip Rice Paste Cake (4 Pcs)
- 芋絲炸春卷 三件 **\$180**
Crispy Spring Rolls with Sliced Taro (3 Pcs)
- 生煎雞包仔 三件 **\$180**
Buns with Chicken and Scallions (3 Pcs)
- 香煎韭菜粿 三粒 **\$180**
Pan-fried Chives Rice Dumplings (3 Pcs)
- 魚子北菇燒賣 三粒 **\$180**
Pork Dumplings with Roe & Dried Mushroom(3 Pcs)
- 荷香珍珠雞 二件 **\$180**
Glutinous Rice with Pork, Chicken in Lotus Leaf (2 Pcs)
- 奶黃流沙包 三粒 **\$160**
Steamed Buns with Egg Custard Paste (3 Pcs)
- 香滑雷沙包 三粒  **\$160**
Steamed Buns with Black Sesame Mochi (3 Pcs)



手作輕食

Hand-made Light Meal

服務時間	13:30-17:30
最後點餐時間	17:00



手作帕尼尼

- 韓式泡菜雞肉  **\$300**
Kimchi and Chicken
- 香蒜青醬乳酪蛋 **\$260**
Cheese and Pan-Fried Egg with Garlic Pesto Sauce
- 燻雞乳酪酸黃瓜 **\$260**
Smoked Chicken & Cheese with Pickle
- 花生麻糬起司  **\$220**
Peanut Butter Mochi & Cheese

手作佛卡夏

- 青醬舒肥嫩雞 **\$300**
Sous-vide Chicken with Pesto Sauce
- 燻雞起司嫩蛋 **\$260**
Smoked Chicken Eggs and Cheese
- 煙燻牛肉起司 **\$260**
Smoked Beef and Cheese
- 經典起司火腿 **\$220**
Classic Cheese and Ham



六吋披薩

- 泡菜海鮮乳酪 🌶️ **\$200**
Kimchi and Seafood Pizza
- 墨西哥辣味雞肉 🌶️ **\$160**
Spicy Chicken and Jalapeno Pepper Pizza
- 夏威夷 **\$160**
Hawaiian Pizza
- 瑪格莉特 🌿 **\$140**
Margherita Pizza

手工鬆餅

- 抹茶紅豆QQ **\$180**
Matcha Waffle with Red Bean Sauce and Mochi
- 韓式辣雞 🌶️ **\$180**
Korean Style Waffle with Kimchi and Smoked Chicken
- 巧克力QQ **\$160**
Chocolate Waffle and Mochi
- 原味佐楓糖 **\$140**
Original Waffle with Maple Syrup



高纖健康餐

綠意滋養餐

Seasonal Selection of Sous Vide Platter

\$300

慢烤田野餐

Grilled Meat and Salad Platter

\$300

特別推薦

奶黃流沙包 三粒

Steamed Buns with Egg Custard Paste (3 Pcs)

\$160

香滑雷沙包 三粒 

Steamed Buns with Black Sesame Mochi (3 Pcs)

\$160

巴斯克蛋糕

Original Basque Cheesecake

\$120



各式飲品

Beverage

服務時間	11:30-21:00
最後點餐時間	20:30



咖啡

摩卡咖啡 H/I **\$120**
Mochaccino

冰磚拿鐵 I **\$120**
Coffee Latte with Espresso Ice Cube

蜂蜜肉桂拿鐵 H/I **\$120**
Honey Cinnamon Latte

西西里氣泡咖啡 I **\$120**
Sicilian Sparkling Coffee

拿鐵咖啡 H/I **\$90**
Coffee Latte

濃縮咖啡 H **\$60**
Espresso

美式咖啡 H/I **\$60**
Americano



茶品

康福茶 **H** **\$140**
AVEDA Comforting Tea
無咖啡因

台灣黑豆茶 **H** **\$60**
Taiwan Black Bean Tea
無咖啡因



鳳凰茶園以有機方式生產茶葉，保護生態更照顧您的健康。

臺大凍頂烏龍茶 **H** **\$100**
Dongding Oolong Tea

臺大凍頂紅茶 **H** **\$100**
Dongding Black Tea



渡茶
do cha

自有茶園手摘紅茶，匠人製作，珍稀如藏品。
473項嚴格檢驗，守護每一口日月潭的甘醇。

渡茶 **21號紅韻** **H** **\$100**
Do Cha Hong-Yun Black Tea, Nantou

渡茶 **18號紅玉** **H** **\$80**
Do Cha Ruby Black Tea, Nantou

渡茶 台灣原生種山茶 **H** **\$80**
Do Cha Native Mountain Black Tea, Nantou

渡茶 老欖馴化阿薩姆紅茶 **H** **\$80**
Do Cha Assam Black Tea, Nantou

現打果汁

酪梨香蕉布丁 I Avocado, Banana & Pudding	\$140
奇異果山苦瓜 I Kiwi & Bitter Gourd	\$140
相遇草莓優優 I Strawberry Yogurt	\$140
熱帶芒果乳酸 I Mango & Pinapple Calpis	\$140
蘋果鳳梨 I Apple & Pinapple	\$140

碳酸飲料

紅牛能量飲料 I Red Bull	\$90
S.Pellegrino 氣泡水 I S.Pellegrino Sparkling Water	\$90
可樂 / 雪碧 I Coke / Sprite	\$60

2279 特調

港式杏仁茶 H Hong Kong Style Almond Drink	\$130
莓果國寶茶 I Berry Rooibos Tea	\$130
凍檸茶 I Iced Lemon Tea	\$130
小朋友拿鐵 H/I Chocolate Latte	\$130
琥珀拿鐵 H/I Hojicha Latte	\$130
森霧拿鐵 H/I Matcha Latte	\$130
可爾必思綜合特調 I 口味請洽現場秘書 Calpis Signature Blend	\$130

中西式早餐

Breakfast

服務時間	07:00-11:30
最後點餐時間	10:30



中式早餐

套餐含欖菜、蛋類、肉鬆、時蔬及季節小品

瑤柱鹹粥套餐 **\$300**
Rice Porridge with Dried Scallop & Minced Pork

山海清粥套餐 **\$280**
Rice Porridge Congee with Side Dishes

西式早餐

日出晨食拼盤 **\$360**
Chef's Recommended Breakfast
肉品/蛋/時蔬沙拉/優格/麵包

主廚優格碗 **\$260**
Chef's Recommended Yogurt
堅果/季節水果/蜂蜜/麵包

晨光貝果 **\$180**
Pretzel Bagel and Yogurt
鹼水貝果/奶油/優格

燻雞起司蛋鮮奶吐司 **\$120**
Smoked Chicken with Egg and Cheese Toast

起司煎蛋鮮奶吐司 **\$90**
Cheese and Egg Toast

肉鬆起司鮮奶吐司 **\$90**
Pork Floss and Cheese Toast

抹醬鮮奶吐司 **\$60**
SKIPPY顆粒花生醬佐海鹽 | 手作香蒜醬
西班牙Helios果醬 | Nutella榛果可可醬
Toasted Bread
(Sea Salt Peanut Butter、Garlic、Helios Jam、Chocolate)

早餐飲品

蔬果昔 I Green Smoothie	\$180
拿鐵咖啡 H/I Coffee Latte	\$90
美式咖啡 H/I 	\$60
鮮奶 H/I Milk	\$60
無糖豆漿 H/I Soy Milk	\$60
紅茶 H/I 	\$40
綠茶 H/I 	\$40
國寶茶 H/I 	\$40

