

雞粥

G-WOO Restaurant

驥園

砂鍋雞湯

話說三十多年前驥園砂鍋雞湯在食材有限情況下，遲遲無法將砂鍋雞湯的美味完整呈現在各位顧客味蕾之中，但驥園秉持古法並由有50多年處理雞隻經驗驥園董事長親自挑選東部土雞、北海干貝、優質金華火腿……等等上選時材，搭配30年經驗師傅，將驥園砂鍋雞湯以香、濃、鮮、甘、嫩，重新火熱呈現。

驥園砂鍋雞湯每日20多小時熬煮，經燙·蒸·剝·切等百道繁複真功夫，才能熬煮成驥園砂鍋雞湯。正所謂：三雞一鍋濃度夠，清水才會變雞湯，其來有志。

雞湯本屬溫補，四季皆宜，更何況每滴雞湯皆屬用心熬煮，是功夫和經驗換來，品嚐雞湯美味之餘，試想 滴滴皆辛苦 便會更加珍惜品嚐。

各位的健康，是本餐廳一貫的原則，吃的安心是本餐廳的責任，驥園砂鍋雞湯將會以健康、衛生、用心為各位顧客永續服務。



招牌砂鍋雞湯 (小適合1-2人份量 中適合3-4人份量 大適合6-8人份量)

Casseroles chicken soup



	小	中	大
推 砂鍋土雞湯	400	1900	3500
Casseroles chicken soup			
砂鍋白菜豆腐雞湯	440	2060	3820
Casseroles Cabbage tofu chicken soup			
推 砂鍋菇菇雞湯	520	2380	4460
Casseroles White mushroom Chicken soup			
砂鍋脆筍雞湯	650	2900	5500
Casseroles Bamboo shoots Chicken soup			
推 砂鍋竹筴雞湯	730	3220	6140
Casseroles Bamboo pith Chicken soup			
砂鍋鮑魚雞湯	1000	4300	8300
Casseroles abalone Chicken soup			
砂鍋魚翅雞湯	1190	5060	9820
Casseroles shark fin Chicken soup			

雞湯加點配料 (小適合1-2人份量 中適合3-4人份量 大適合6-8人份量)

Chicken soup ingredients

	小	中	大
水煮麵	50	100	200
Boiled noodles			
白菜豆腐	50	100	200
Cabbage tofu			
雪白菇	150	300	450
White mushroom			
脆筍	250	1000	1600
Bamboo shoots			
竹筴	340	1360	2720
Bamboo pith			
鮑魚	610	2440	4880
abalone			
魚翅	800	3200	6400
shark fin			

用餐均收一成 (10%) 服務費

700單人套餐

砂鍋土雞湯

主餐

香根牛(豬)肉絲

金沙蝦仁 糖醋排骨

橙汁排骨 蕃茄牛腩

(主餐5選1)

清炒時蔬

白飯 水煮麵

(主食2選1)

雞窩3-4人和餐菜單

3300

砂鍋雞湯(中)

油汁香雞(中)

金沙蝦仁(中)

橙汁排骨(中)

清炒時蔬(中)

甜點

雞窩5-6人和餐菜單

5300

砂鍋菇菇雞湯(中)

口水香雞(中)

生菜蝦鬆(中)

椒鹽軟絲(中)

德式豬腳(支)

蕃茄牛腩(中)

甜點

雞窩8-10人酒席菜單

8000

蒜泥白肉

左宗雞丁

京醬牛(豬)肉絲

雞汁蔥餅2張

紅燒雙海味(海參、蹄筋)

醬燒肋排

鹽水蝦

雞窩砂鍋菇菇雞湯

清蒸海上鮮

口蘑燴時蔬

甜點

10000

口水香雞

野生烏魚子

金沙蝦仁

香根牛(豬)肉絲

雞汁蔥餅2張

大燴鮑參

富貴雙方

德式豬腳

雞窩砂鍋脆筍雞湯

紅燒海上鮮

三絲燴時蔬

甜點

用餐均收一成(10%)服務費

涼菜類 (小適合1-2人份量 中適合3-4人份量 大適合6-8人份量)

Cold dish category

	小	中	大
 蒜泥白肉..... 180 360 540 Garlic pork			
 紅油牛肚絲..... 200 400 600 Spicy Shredded Tripe slices			
 紅油羊肚絲..... 200 400 600 Spicy Lamb Tripe silk			
 油汁香雞..... 240 480 720 onions flavor chicken			
 口水香雞..... 280 560 840 Sichuan Chicken in Red Oil Sauce			

牛(豬)肉絲類 (小適合1-2人份量 中適合3-4人份量 大適合6-8人份量)

beef(pork) class

	小	中	大
 香根牛(豬)肉絲..... 150 300 450 Parsley fried (pork or beef) silk			
 豆乾牛(豬)肉絲..... 150 300 450 The dried tofu fried (pork or beef) silk			
 紅椒牛(豬)肉絲..... 150 300 450 Red pepper fried shredded (pork or beef) silk			
筍絲牛(豬)肉絲..... 160 320 480 The bamboo slice fried (pork or beef) silk			
 蔥爆牛(豬)肉絲..... 160 320 480 The shallots fried (pork or beef) silk			
 京醬牛(豬)肉絲..... 210 420 630 Bean paste fried (pork or beef) silk and spring onion			
 回鍋肉..... 180 360 540 The chili sauce Chaodou dry slides and sliced pork			
蒜苗臘肉..... 250 500 750 Green onions fried bacon			
 蒼蠅頭..... 150 300 450 Chives fried pig meat			
 富貴雙方(每份3套)..... 320 640 960 Sweet ham&Seafood Shortcake			
 粉蒸五花肉..... 320 640 960 Steamed Pork Belly with Rice Flour			
黃醬德國豬腳..... 800 (支) German Pork Knuckles with Yellow Mustard			

用餐均收一成(10%)服務費

肥腸類(小適合1-2人份量 中適合3-4人份量 大適合6-8人份量)
pig intestine class

	小	中	大
 宮保肥腸..... 160 320 480 <i>Dried chili fried pig intestine</i>			
 椒鹽肥腸..... 160 320 480 <i>Salt and Pepper pig intestine</i>			
 雞窩腸旺..... 160 320 480 <i>Braised sea pig intestine</i>			
三杯茄腸..... 320 640 960 <i>Braised eggplant intestines</i>			

排骨類(小適合1-2人份量 中適合3-4人份量 大適合6-8人份量)
pork ribs class

	小	中	大
 糖醋排骨..... 200 400 600 <i>Sweet and sour pork ribs</i>			
 橙汁排骨..... 200 400 600 <i>Orange juice pork ribs</i>			
 椒鹽排骨..... 200 400 600 <i>Salt and pepper pork ribs</i>			
豆鼓排骨..... 220 440 660 <i>Steamed Spare Ribs with Fermented Black Beans</i>			
孜然子排 (每份 5 支)..... 300 600 900 <i>Spare Ribs with Cumin Powder</i>			

牛腩筋類(小適合1-2人份量 中適合3-4人份量 大適合6-8人份量)
Beef tendon sirloin class

	小	中	大
 蕃茄牛腩..... 280 560 840 <i>Tomatoes simmer sirloin</i>			
 紅燒筋腩..... 320 640 960 <i>Braised beef tendon sirloin</i>			



用餐均收一成(10%)服務費

雞(鴨)類 (小適合1-2人份量 中適合3-4人份量 大適合6-8人份量) Chicken (duck) class

	小	中	大
 宮保雞丁 150 300 450 <i>Dry chili fried chicken diced</i>			
 左宗棠雞 150 300 450 <i>Pepper fried chicken diced cucumber</i>			
三杯雞丁 200 400 600 <i>Soy sauce, basil Roasted Chicken</i>			
樟茶鴨 260 520 780 <i>Smoked duck</i>			

蝦仁類 (小適合1-2人份量 中適合3-4人份量 大適合6-8人份量) Shrimp class

	小	中	大
 鳳梨蝦仁 200 400 600 <i>Salad mixed with pineapple shrimp</i>			
 乾燒蝦仁 200 400 600 <i>Hot and sour shrimp</i>			
 宮保蝦仁 200 400 600 <i>Dried chili fried shrimp</i>			
 金沙蝦仁 200 400 600 <i>Salted egg yolk fried shrimp</i>			
清炒蝦仁 200 400 600 <i>Fried shrimp</i>			
椒鹽田雞 280 560 740 <i>Pepper and salt field chicken</i>			
 生菜蝦鬆 300 600 900 <i>Lettuce shrimp meat</i>			
蔥燒海參 320 640 960 <i>Braised sea cucumber</i>			

用餐均收一成(10%)服務費

軟絲類 (小適合1-2人份量 中適合3-4人份量 大適合6-8人份量)

squid class

	小	中	大
 椒鹽軟絲 220 440 660 <i>Salt and Pepper basil squids</i>			
三杯軟絲 220 440 660 <i>Soy sauce, fried basil squids</i>			
 金沙軟絲 220 440 660 <i>Salted egg basil squids</i>			

魚類 (小適合1-2人份量 中適合3-4人份量 大適合6-8人份量)

cod class

	小	中	大
 酸菜魚片 280 560 840 <i>Pickled Fish</i>			
 糖醋鯧魚 150 300 450 <i>Sweet and sour fish pieces</i>			
 椒鹽鯧魚 150 300 450 <i>Salt and Pepper fish pieces</i>			
 豆酥鱈魚 170 340 510 <i>Beans crisp cod</i>			
清蒸鱈魚 170 340 510 <i>Steamed cod</i>			
清蒸鱸魚 170 340 510 <i>Steamed sea bass</i>			
糖醋黃魚 800 (需先預訂) <i>Sweet and sour yellow fish</i>			
蒜子黃魚 800 (需先預訂) <i>Braised yellow croaker</i>			
清蒸石斑 800 (需先預訂) <i>Steamed Fresh fish</i>			

蛋類 (小適合1-2人份量 中適合3-4人份量 大適合6-8人份量)

eggs class

	小	中	大
蕃茄炒蛋 140 280 420 <i>Tomato scrambled eggs</i>			
蝦仁炒蛋 150 300 450 <i>Shrimp and scrambled eggs</i>			
 魚香烘蛋 140 280 420 <i>Hot and sour fried eggs</i>			
 蝦仁烘蛋 150 300 450 <i>Shrimp omelette</i>			

蔬菜.豆腐 (小適合1-2人份量 中適合3-4人份量 大適合6-8人份量)

Vegetables class

		小	中	大
	傳統乾煸四季豆..... <i>Fried green beans</i>	200	400	600
	螞蟻上樹..... <i>Chili sauce Fried Vermicell</i>	130	260	390
	紹子粉絲..... <i>Soy sauce Fried Vermicelli</i>	130	260	390
	和菜戴帽..... <i>Chili sauce bean curd</i>	160	320	480
	麻婆豆腐..... <i>Chili sauce bean curd</i>	130	260	390
	砂鍋豆腐..... <i>Soy sauce bean curd</i>	150	300	450
	魚香茄子..... <i>Hot and sour eggplant</i>	150	300	450
	塔香茄子..... <i>Basil fried eggplant</i>	150	300	450
	三杯茄子..... <i>Soy sauce, basil fried eggplant</i>	150	300	450
	清炒絲瓜..... <i>Fried gourd</i>	150	300	450
	清炒花椰菜..... <i>Fried cauliflower</i>	150	300	450
	清炒高麗菜..... <i>Fried cabbage</i>	150	300	450
季節 限定	清炒大豆苗..... <i>Fried sugar pea</i>	180	360	540
	清炒時蔬..... <i>Fried vegetables</i>	150	300	450
	三杯蛤蜊..... <i>Soy sauce, basil fried Clams</i>	200	400	600
	蛤蜊絲瓜..... <i>Clams loofah</i>	220	440	660
	砂鍋什錦湯..... <i>Casserole Mixed Soup</i>	380	760	1140

用餐均收一成(10%)服務費

麵點類 (小適合1-2人份量 中適合3-4人份量 大適合6-8人份量)

Pasta class

	小	中	大
牛肉炒麵 <i>Beef chow noodles</i>	150	300	450
豬肉炒麵 <i>Pork chow noodles</i>	150	300	450
 辣拌麵 <i>Green chilli noodles</i>	130	260	390
蝦仁炒飯 <i>Shrimp fried rice</i>	180	360	540
 XO干貝醬炒飯 <i>The seafood sauce fried rice</i>	180	360	540
野生烏魚子炒飯 <i>Fried Rice with Mullet Roe</i>	350	700	1050
 雞汁蔥餅 (份/70元) <i>Green onion pancake</i>			
厚蔥餅 (份/150元) <i>Green onion cake</i>			
 銀絲卷 (蒸/60元) <i>Steamed Steamed Rolls</i>			
 銀絲卷 (炆/70元) <i>Fry Steamed Rolls</i>			
 豆沙餅 150 <i>Red bean pancakes</i>			
白飯 15 <i>Rice</i>			
鍋巴(每份2片) 15 <i>With rice</i>			
水煮麵 50 <i>Boiled noodles</i>			



用餐均收一成(10%)服務費

飲料類

Drink class

金牌啤酒..... 100
beer

柳橙汁..... 90
orange juice

可口可樂..... 50
coke

蘋果西打..... 50
apple sidra

蜂蜜檸檬汁..... 150
Honey Lemonade

烏梅汁..... 120
Ebony juice

可爾必思..... 100
Calpis

開喜烏龍茶 (微糖)..... 80
Oolong tea(sugar free)

用餐均收一成(10%)服務費



招牌砂鍋雞湯 有名 なチキンキャセロール

砂鍋土雞湯 小400/ 中1900/ 大3500

キャセロールチキンスープ

砂鍋白菜豆腐雞湯・ 小440/ 中2060/ 大3820

キャセロール白菜豆腐チキンスープ

砂鍋菇菇雞湯 小520/ 中2380/ 大4460

キャセロールの茸のチキンスープ

砂鍋脆筍雞湯 小650/ 中2900/ 大5500

キャセロール筍の菌と竹の子チキンスープ

砂鍋魚翅雞湯 小1190/ 中5060/ 大9820

キャセロールのフカヒレチキンスープ



涼菜類 冷たいお料理カテゴリー

蒜泥白肉 小180 / 中360 / 大540

おろしにんにくのスライス豚肉

油汁香雞 小240 / 中480 / 大720

玉ねぎ風味チキン(冷食)



豬肉類 豚肉カテゴリー

香根豬肉絲 小150 / 中300 / 大450

パグチ豚肉と干し豆腐細切り炒め

豆乾豬肉絲 小150 / 中300 / 大450

豚肉と干し豆腐細切り炒め

京醬豬肉絲 小210 / 中420 / 大630

特別な味噌ソース豚肉細切り炒め(生ねぎ付き)

回鍋肉 小180 / 中360 / 大540

ホイコーロー

蒜苗臘肉 小250 / 中500 / 大750

中華のハムと蒜苗炒め

橙汁排骨 小200 / 中400 / 大600

甘酸っぱいオレンジ醬揚げ豚肉の骨付きばら肉

椒鹽排骨 小200 / 中400 / 大600

塩とコショウ豚肉の骨付きばら肉



牛(羊)肉類 牛肉カテゴリー

香根牛肉絲 小150 / 中300 / 大450

台湾パセリ細切り牛肉と押し豆腐細切り炒

豆乾牛肉絲 小150 / 中300 / 大450

牛肉と押し豆腐細切り炒め

蔥爆牛肉絲 小160 / 中320 / 大480

牛肉とネギ、ショウガの強火炒め

京醬牛肉絲 小210 / 中420 / 大630

特別な味噌ソース細切り牛肉炒め(生ねぎ付き)

蕃茄牛腩 小280 / 中560 / 大840

牛肩肉トマト煮込み

紅燒筋腩 小320 / 中640 / 大960

煮込み牛肩肉とセンボン(醬油風味)

※ サービスチャージは10パーセント頂いております。

鶏(鴨)類 鶏肉カテゴリー

- 🌶️ 宮保鶏丁 小150 / 中300 / 大450
四川唐辛子鶏炒めスペシャル・ソース
- 三杯鶏丁 小200 / 中400 / 大600
バジル鶏炒め



蔬菜.豆腐.蛋類 野菜カテゴリー

- 乾煸四季豆 小200 / 中400 / 大600
揚げいんげん豚ひき肉炒め
- 蝦仁炒蛋 小150 / 中300 / 大450
エビと卵炒め
- 🌶️ 魚香烘蛋 小140 / 中280 / 大420
特別なチリソース炒め豚ひき肉卵焼く
- 🌶️ 螞蟻上樹 小130 / 中260 / 大390
特別なチリソース炒め豚ひき肉春雨
- 🌶️ 麻婆豆腐 小130 / 中260 / 大390
マーボー豆腐
- 清炒豆苗 小180 / 中360 / 大540
豆苗炒め

海鮮類 シーフードカテゴリー

- 🌶️ 乾焼蝦仁 小200 / 中400 / 大600
エビチリ
- 🌶️ 宮保蝦仁 小200 / 中400 / 大600
四川唐辛子炒めエビススペシャル・ソース
- 金沙蝦仁 小200 / 中400 / 大600
アヒル塩漬け卵黄とエビ炒め
- 豆酥鱈魚 小170 / 中340 / 大510
揚げたおからとタラの蒸し物
- 糖醋魚片 小150 / 中300 / 大450
甘酢あんかけの魚の切り身
- 生菜蝦鬆 小300 / 中600 / 大900
生の野菜エビロール



麵點類 飯.麵カテゴリー

- 猪(牛)肉炒麵 小150 / 中300 / 大450
豚肉(牛肉)やきそば
- 蝦仁炒飯 小180 / 中360 / 大540
エビチャーハン
- 辣拌麵 小130 / 中260 / 大390
緑の唐辛子麵
- 雞汁蔥餅 (70元/6枚)
ねぎのパンケーキ
- 豆沙餅 小150 / 中300 / 大450
小豆のパンケーキ
- 鍋巴 (15元/2枚)
おこげ

