



孫立人將軍官邸

GEN.SUN LI - JEN RESIDENCE

孫立人將軍官邸品牌以「內容」為核心，融合古蹟意象與創作者理念，打造出結合「美食」與「創作」的古蹟品味空間。

百年古蹟處處透露著前人的智慧與空間美學，無論是建材的使用或格局的規劃，充分體現了融合與環保的概念。一百多年來，將軍官邸展現了神祕而優雅的建築之美，現今除了是個富含文化氣息的餐飲空間外，也開放成為藝文展演、交流、成長的平台；對共襄盛舉者來說，是個支持、學習、欣賞的場域。

將軍官邸提供的不只是美味宴饗，結合文化與創意、科技與人文為經營理念，將古蹟之美與悠久歷史透過創意發想重新展現，同時打造精緻美學生活，啟發新世代接觸進而探索與創新，讓老建築的生命力經由將軍官邸的重生淵遠流傳。



將軍私房菜系列

老時光 好味道

The Flavors with Memories

承載著時空的軌跡
將軍官邸見證了無數國軍縱橫沙場的豐功偉業
「將軍私房菜系列」收錄了歷任司令的私房美食
重現當年將軍們餐桌上旨酒嘉肴的美味盛宴
一品將官最愛的老時光好味道



霸王別姬
3,000

老鴨煲
3,000

魚羊鍋
1,880

乾燒魚頭
1,380

大蔥燒鴨
1,880

須提早三日預訂 (不含用餐當日) 圖片僅供參考, 以實際提供為主

老鴨煲

*須提早三日預訂 (不含用餐當日)

杭州名菜，以文火耗時製作

老鴨煲的煲湯以雞骨、大骨融入老鴨精燉

加入金華火腿與筍乾提味

鴨肉吸收乳白湯汁香嫩入味

湯頭溫潤鮮醇帶有豐富大骨膠原、養胃生津

3,000



圖片僅供參考，以實際提供為主



霸王別姬

3,000

*須提早三日預訂 (不含用餐當日)

安徽固鎮傳統名菜，由甲魚和雞製作而成。原名龍鳳燴，是極滋補的冬季湯品，自古為皇族及老饕的盤中名饈。食材經多時燉煮，肉質鮮嫩、湯濃味醇。

大蔥燒鴨

1,880

*須提早三日預訂 (不含用餐當日)

江浙名菜，以皮酥肉嫩的烤鴨與甘甜大蔥相燉，甘潤蔥汁和鴨脂完美交融，香氣十足、百吃不膩。

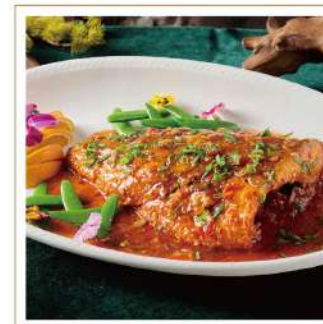


乾燒魚頭

1,380

*須提早三日預訂 (不含用餐當日)

上海鄉村經典菜餚，極品鱸魚料理。講究火候的掌控，魚頭肉嫩鹹香、開胃下飯。



魚羊鍋

1,880

*須提早三日預訂 (不含用餐當日)

以有「百饌之宗」稱號的古典菜餚「羊方藏魚」變化而來的鍋物料理。將炸魚頭和藥燉羊肉加入麻辣湯頭烹煮，帶有魚鮮味和羊肉香味的高湯順口但不辣不油，收服無數老將的味蕾！





夫人私藏系列

將軍夫人的養生煲湯

Nourishment Soups

「冬不藏精，春必病溫」
進補養生著重「養陰益腎」
亦即保養陰氣、補益腎臟
官邸特選進補湯盅系列，食材天然、用料豐富
是甘醇暖胃、養生保健的首選



鮑魚竹筍子排湯

280 / 盅

竹筍屬於蕈菇類
含有豐富的氨基酸、維生素
可以健脾益氣、寧神健體



人蔘雞湯

280 / 盅

雞肉有溫中益氣
補虛益智之食用價值
搭配藥材慢火燉煮後的湯頭香郁而不膩
可以驅寒暖胃、養身補氣

天篷龍髓燉子排湯

280 / 盅

豬腦味甘性寒，歸腎經
可以滋養肝腎，安神益智



十全大補湯

280 / 盅

由補氣基礎方 - 四君子湯
與補血基本方 - 四物湯
合併而成的八珍湯
再加補氣之黃耆、補陽之肉桂兩味藥而成
可以溫補氣血



圖片僅供參考
以實際提供為主



主廚推薦

Chef's Special

主廚夏少清，少時在飯店擔任學徒，師承邱平興（臺灣餐飲業史上大師級人物，後來亞都麗緻飯店行政總廚）。

1978 年服役時被選派到陸聯廳前身「陸軍軍官俱樂部」，兩年後退伍繼續留在陸聯廳一直當到主廚，可說是歷屆陸軍總司令的貼身主廚。先後歷經郝柏村、蔣仲苓等 2 位總司令，也曾服務過前總統馬英九、新加坡前總理李光耀等重要國賓。

紅煨牛小排

1,380

*須提早兩日預訂
(不含用餐當日)

主廚經典拿手菜，使用台塑牛排之帶骨牛小排，以師傅獨門自製醬汁做醃製後費時煨煮，將飽滿肉汁鎖在排肋排中，口感軟嫩多汁



食
官邸盛宴

乘載著時空的軌跡，細細品味一道道美味私房佳餚
官邸不僅努力將經典口味延續下去，更嘗試融合創意元素

圖片僅供參考，以實際提供為主



砂鍋牛三寶 580

主廚精調秘方滷汁，將牛肚、牛筋及牛腩用砂鍋煨製至收汁為絕佳的開胃下酒料理



紹興東坡肉 880

含燒餅 8 片

燉煮到軟嫩、肥而不膩的江浙名菜，官邸饕客宴客必點



官邸 饕客必點

Most Popular Dishes

官邸饕客的口袋名單
道道經典好菜滿足味蕾



寧波老燒蛋	320
豆乾肉絲	豬 350 / 牛 380
左宗棠雞	380
蔥油淋雞	380
韭黃鱔糊	420
藤椒牛	420
椒汁白肉	420
濃湯獅子頭 (二顆)	420
砂鍋牛腩煲	480
紅燒黃魚	720

總督握壽司 * 須提早兩日預訂 (不含用餐當日) 800

圖片僅供參考，以實際提供為主
部分菜色可製作中份 (份量為雙倍)
價格以菜單標價雙倍計

Meat 肉

部分菜色可製作中份(份量為雙倍)

價格以菜單標價雙倍計

標示*菜色須提早兩日預訂

(不含用餐當日)

Pork 豬

客家小炒	350	四季肥腸	380
韭黃肉絲	380	脆皮肥腸	380
橙汁排骨	380	乾鍋肥腸	380
椒鹽排骨	380	宮保肥腸	380
糖醋排骨	380	XO 松阪	420
京都排骨	380	蔥烤排骨	460

Beef 牛

宮保牛肉	400
蔥爆牛肉	400
韭黃牛肉絲	400
蠔油芥藍牛肉	400
蠔油牛菲力	520
黑胡椒牛小排	520

Chicken 雞

花雕雞	380
宮保雞	380
三杯雞	380
芋香雞	380
將軍雞*	780/1,500

部分菜色可製作中份(份量為雙倍)

價格以菜單標價雙倍計

Vegetable 蔬菜

開陽白菜	260	絲瓜蛤蜊	280
清炒絲瓜	260	綠竹筍(沙拉/三杯/鹹蛋)	360
櫻花蝦高麗菜	260	乾煸四季豆	320
銀魚杏菜	280	雞火娃娃菜	360
鹹蛋苦瓜	280	季節時蔬	時價
蘆筍(沙拉/胡麻)	280		

Casserole & Egg 砂鍋·蛋

魚香烘蛋	280	黃金海鮮豆腐煲	400
吻魚烘蛋	280	塔香茄腸煲	400
五更腸旺	380	花膠烏參	680
麻油松阪肉	400	虎掌燴烏參	680
砂鍋獅子頭	400		

Seafood 海鮮

部分菜色可製作中份(份量為雙倍)

價格以菜單標價雙倍計

標示*菜色須提早兩日預訂

(不含用餐當日)

Fish 魚

糖醋魚片	380	乾煎小黃魚	420
椒鹽魚片	380	糖醋黃魚	720
金沙魚片	380	清蒸檸檬魚	720
剁椒鮮魚	380	銀鯧米粉*	1,380
豆豉鮮魚	380	剁椒魚頭	1,480*
豆酥鱈魚	400	砂鍋魚頭*	1,580
清蒸鱈魚	400		

Seafood 海鮮

焗烤草蝦(一尾)	160	椒鹽白蝦	380
鳳梨蝦球	380	椒鹽軟殼蟹(三隻)	400
椒鹽中卷	380	絲瓜蝦仁(手工現撥蝦仁)	430
三杯中卷	380	蘆筍鮮蝦仁(手工現撥蝦仁)	430
金沙中卷	380		

Soup 湯品

土瓶蒸(一皿)	150	鮮魚薑絲湯	380
青菜豆腐蛋花湯	260	主廚牛腩湯	600
銀魚豆腐羹	280	酸菜白肉鍋	800
菜心百頁湯	360	官邸海陸砂鍋	800
鮮魚味增湯	380		

Snacks 點心

香米白飯(一碗)	20
蘿蔔絲餅	100
銀絲卷(五顆/附煉乳)	120
蔥油餅(四切片)	120
總督蝦餅	380
芋杯生菜包蝦鬆	1,200

*須提早兩日預訂
(不含用餐當日)

Cold Dishes 冷盤

黃金泡菜	100
日式柚香蘿蔔	100
綜合生魚片(七片)	330
無骨香油雞	360
藥膳醉蝦	380
椒麻口水雞	380
主廚特選醉雞	420



和洋併置 · 綠意滿盈

Gen. Sun Li-jen Residence

莒光餐

CHU KUANG

四菜一湯

(附白飯茶水)

2,200^{+10%}

湯品 三選一 總督土瓶蒸 (四皿) / 麻油松阪豬 / 主廚牛腩湯

肉品 六選一 豆乾肉絲 / 橙汁排骨 / 蔥油淋雞 / 左宗棠雞 / 蔥爆牛肉 / 椒汁白肉

海鮮 五選一 椒鹽 或 藥膳醉冷白蝦 / 蘆筍蝦仁 / 鳳梨蝦球 / 椒鹽軟殼蟹

魚 三選一 糖醋 或 椒鹽魚片 / 乾煎小黃魚

副餐 總督花壽司 (六貫)

時蔬 季節時蔬

水果 寶島水果盤



優雅時光 · 歲月靜好

Gen.Sun Li-fen Residence

梅花餐

PLUM BLOSSOM

五菜一湯

(附白飯茶水)

4,280^{+10%}

- 湯品** 五選一 總督土瓶蒸 (六皿) / 主廚牛腩湯 / 養生雞湯 / 味增 或 薑絲鮮魚湯
- 肉品** 中份,六選一 麻油松阪肉 / 蔥爆牛肉 / 脆皮肥腸 / 左宗棠雞 或 花雕雞 / 蔥油淋雞
- 海鮮** 五選一 椒鹽 或 藥膳醉冷白蝦 / 焗烤草蝦 (六尾) / 椒鹽 或 三杯 或 中卷
- 魚** 中份,五選一 清蒸 或 豆酥鱈魚 / 豆豉 或 剝椒 鮮魚 / 紅燒黃魚
- 砂鍋** 四選一 黃金海鮮豆腐煲 / 砂鍋牛腩煲 或 五更腸旺煲 或 塔香茄腸煲
- 副餐** 總督花壽司 (八貫)
- 時蔬** 中份 季節時蔬
- 水果** 寶島水果盤

將軍餐

八菜一湯

(附白飯茶水)

GENERAL

7,580 +10%

湯品 五選一

總督土瓶蒸 (八皿) / 主廚牛腩湯 /
人蔘雞湯 / 味增 或 薑絲鮮魚湯

肉品 三選一

官邸東坡肉 (含燒餅) / 紅燉牛小排
XO 醬炒松阪肉

海鮮 五選二

椒鹽 或 紹興醉冷白蝦 / 焗烤草蝦 (八尾) /
椒鹽 或 三杯 中卷

魚 七選一

清蒸 或 豆酥鱈魚 / 椒鹽魚片 /
紅燒 或 糖醋黃魚 / 豆豉 或 剁椒鮮魚

砂鍋 四選一

黃金海鮮豆腐煲 (中份) / 虎掌燴烏參 /
砂鍋牛腩煲 (中份) / 麻油松阪肉 (中份)

小品 中份,七選二

蔥爆牛肉 / 橙汁 或 京都排骨 / 豆乾肉絲 /
蔥油淋雞 / 藤椒牛 / 椒汁白肉

副餐

總督花壽司 (十貫)

時蔬 中份

季節時蔬

水果

寶島水果盤

文創古蹟 · 經典鼎食

Gen. Sun Li-fen Residence

Wine 酒

金牌啤酒 (600ml)	120
海尼根 (600ml)	180
法式紅酒 (IGP 等級)	600
金門高粱 58 度	880
東湧陳高	1,200
約翰走路 12 年 / 15 年	1,200 / 2,000
蘇格登 12 年單一純麥	1,800
格蘭利威 12 年	1,800

* 未成年請勿飲酒，酒後不開車

Soft Drink 飲品

礦泉水	40
果汁 (香橙 / 芭樂)	60
麥茶	60
可樂	60
蘋果西打	60
酸梅汁	100