



## 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。

02-23216910 / 台北市中正區南昌路一段136號

artgo.com.tw / 本店另收10%服務費



插畫 | 李如青《孫立人將軍官邸》



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餚。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！





冬季限定 | 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



## 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



## 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

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)。

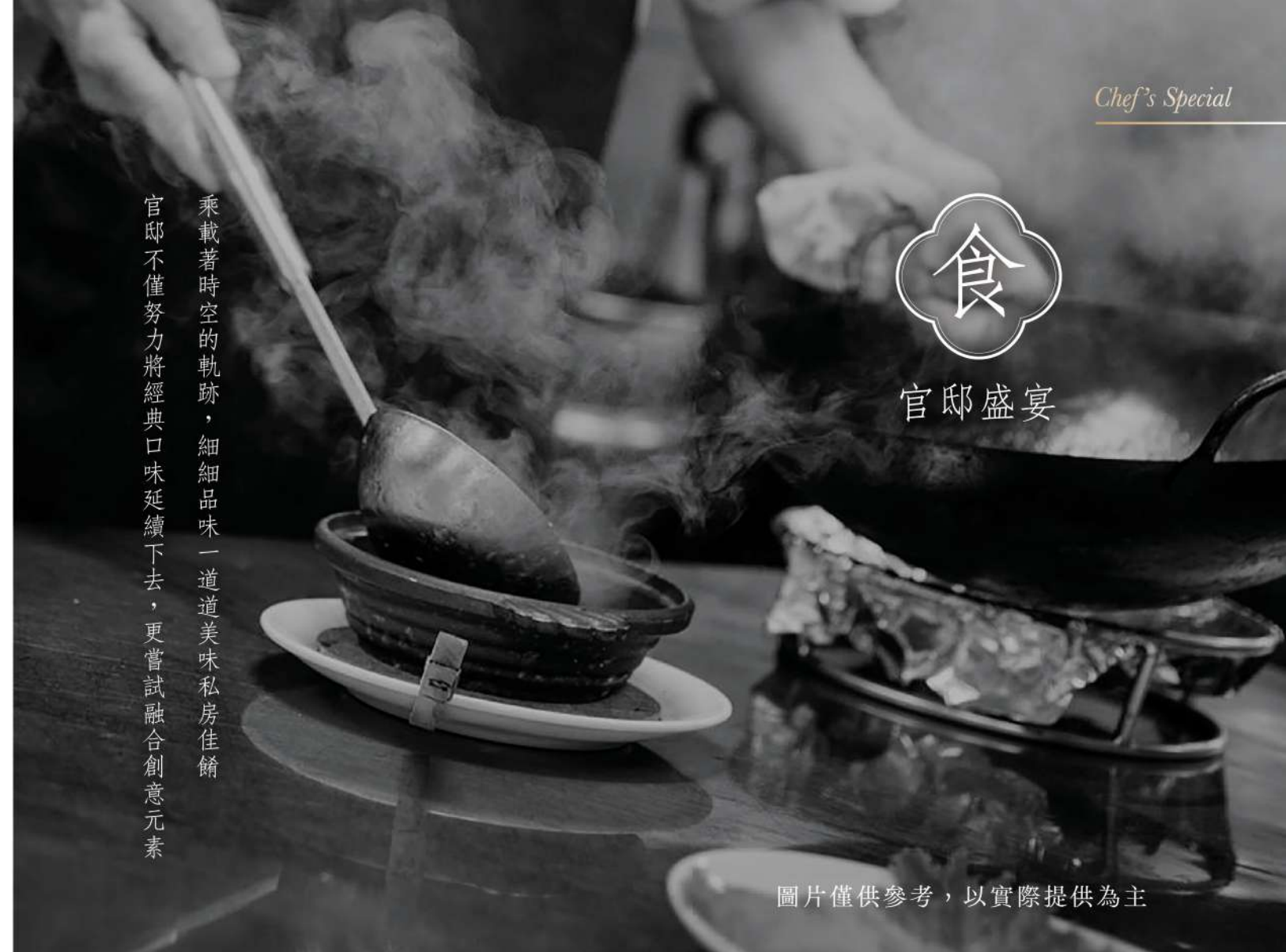
1978年服役時被選派到陸聯廳前身「陸軍軍官俱樂部」，兩年後退伍繼續留在陸聯廳一直當到主廚，可說是歷屆陸軍總司令的貼身主廚。先後歷經郝柏村、蔣仲苓等2位總司令，也曾服務過前總統馬英九、新加坡前總理李光耀等重要國賓。

### 紅煨牛小排

1,480

\*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



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

食  
官邸盛宴

圖片僅供參考，以實際提供為主



### 砂鍋牛三寶 660

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 960

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	360
豆乾肉絲	豬380 / 牛420
左宗棠雞	380
濃湯獅子頭 (二顆)	420
京醬肉絲	420
蔥油淋雞	460
韭黃鱔糊	460
藤椒牛	480
椒汁白肉	480
砂鍋牛腩煲	560
香烤肉	580
香酥金錢鰻	580
紅燒牛尾巴	580
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



左宗棠雞



總督握壽司



紅燒黃魚



濃湯獅子頭



香酥黃金鰻



藤椒牛



香烤肉



豆乾肉絲



紅燒牛尾巴



京醬肉絲

# 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	380	橙汁排骨	420
韭黃肉絲	380	椒鹽排骨	420
四季肥腸	380	糖醋排骨	420
脆皮肥腸	380	京都排骨	420
乾鍋肥腸	380	XO松阪	480
宮保肥腸	380		

## Beef 牛

宮保牛肉	480
蔥爆牛肉	480
韭黃牛肉絲	480
蠔油芥藍牛肉	480
蠔油牛菲力	580
黑胡椒牛小排	620

## Chicken 雞

花雕雞	380
宮保雞	380
三杯雞	380
將軍雞*(整隻)	1,600

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



# 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	銀鯧米粉*	1,380
剝椒鮮魚	380	剝椒魚頭***	1,480
豆豉鮮魚	380	砂鍋魚頭*	1,580
豆酥鱈魚	400		
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

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

## 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)

2,500<sup>+10%</sup>

湯品 三選一 菜心百頁湯 / 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-Jen Residence

# 梅花餐

PLUM BLOSSOM

## 五菜一湯

(附白飯茶水)

4,500<sup>+10%</sup>

- 湯品** 四選一 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 🍴 / 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 🍴 中卷
- 魚** 中份,五選一 清蒸 或 豆酥鱈魚 / 豆豉 🍴 或 剁椒 🍴 🍴 鮮魚 / 紅燒黃魚
- 砂鍋** 四選一 黃金海鮮豆腐煲 / 砂鍋牛腩煲 🍴 / 五更腸旺煲 🍴 / 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

GENERAL

## 八菜一湯

(附白飯茶水)

7,800<sup>+10%</sup>

- 湯品 四選一 主廚牛腩湯 / 人蔘雞湯 /  
酸菜白肉鍋 / 官邸海陸砂鍋
- 肉品 三選一 官邸東坡肉 (含燒餅) / 紅燻牛小排 /  
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 剝椒鮮魚
- 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-Jen Residence

## Soft Drink 飲品

台鹽礦泉水	40
可爾必思	60
可樂	60
果汁(香橙/芭樂)	80
麥茶	80
酸梅汁	120

## Wine 酒

金牌啤酒 (600ml)	120
海尼根 (600ml)	180
金門高粱 58 度	900
東湧陳高	1,200
約翰走路 12 年	1,200
蘇格登 12 年單一純麥	1,800
格蘭利威 12 年	1,800
格蘭菲迪 15 年	2,200

\* 未成年請勿飲酒，酒後不開車

## Wine 酒

### 神采公雞卡本內蘇維濃紅酒 780

Cuatro Vientos Cabernet Sauvignon

成熟李子、黑莓風味，適合搭配中式菜餚、黑胡椒調味等菜色

### 犁頭 GSM 紅酒 1,280

The Stump Jump Grenache Shiraz Mourvedre

紅寶石色澤、甜美的桑椹、覆盆子果香，並帶有些許的辛香料尾韻，酒體滑順圓潤

### 三風精選馬爾貝克紅酒 1,280

Trivento Reserve Malbec

飽滿的黑莓氣息交織橡木桶風味，柔和的單寧收尾，平衡且細膩

### 普諾托慕斯卡多白葡萄酒 1,480

Prunotto Moscato d'Asti

山楂、荔枝和蜂蜜香氣，微甜微氣泡的口感大受歡迎

### 羅蘭香檳 La Cuvee 3,980

Laurent Perrier La Cuvee NV

全球五大香檳廠之一、精品愛用品牌，豐富柑橘、白花香氣，沒有什麼菜是香檳搭配不了的

\* 未成年請勿飲酒，酒後不開車