

文創古蹟，經典鼎食

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」的品味空間。

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，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



孫立人將軍官邸

GEN.SUN LI - JEN RESIDENCE





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

大蔥燒鴨 1,980

*須提早三日預訂（不含用餐當日）

霸王別姬 3,200

*須提早三日預訂（不含用餐當日）

安徽固鎮的傳統名菜，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
老饕的盤中名飧。食材經多時燉
煮，肉質鮮嫩、湯濃味醇



圖片僅供參考，以實際提供為主



將軍私房菜系列

老時光.好味道

The Flavors with Memories

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

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

3,200



圖片僅供參考，以實際提供為主



上海鄉村經典菜餚，極品鯪魚料理。
講究火候的掌控，魚頭肉嫩鹹香、
開胃下飯

乾燒魚頭 1,380

•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。帶有魚鮮味和羊肉香味
的高湯，順口且不辣不油，收服無數老將的味蕾



魚羊鍋 1,980

•須提早三日預訂（不含用餐當日）

*須提早三日預訂 (不含用餐當日)



濃鮮膠膝 豚骨湯

2,280 / 鍋

嚴選豬膝與豚骨熬製
凝聚豐富膠質與骨香
乳白湯頭濃郁醇厚
暖心更暖胃

融東方食養智慧於一席

食藥同源.養生煲湯

Food as Medicine, Nourishment Soups

嚴選四季滋養食材
搭配醇厚豚骨湯底慢火細熬
將溫潤香氣與食材精華融入湯中
在暖心暖胃之間，品味日常進補的美好滋味

圖片僅供參考，以實際提供為主

羊肚菌烏雞豚骨湯

2,680 / 鍋

羊肚菌、烏骨雞與豚骨長時間慢燉
湯頭濃醇鮮美
匯聚山珍與肉香的精華



*須提早三日預訂 (不含用餐當日)

*須提早三日預訂 (不含用餐當日)



胡椒煲雞豚骨湯

2,280 / 鍋

慢火煨煮豚骨與雞肉精華
佐以辛香白胡椒提鮮
湯色濃醇、香氣馥郁
入口溫潤回甘



廚務總監
夏少清

行政主廚
吳勝煬

圖片僅供參考，以實際提供為主



官邸盛宴

主廚推薦

Chef's Special

由榮獲「亞太十大名廚」夏少清廚務總監領銜
攜手行政主廚吳勝煬，融合深厚廚藝與當代巧思
精選呈獻一道道承載時代記憶的主廚推薦佳餚

廚務總監夏少清，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。



海鮮南瓜盅 1,680

*須提早兩日預訂（不含用餐當日）

鮮甜海味融入香濃南瓜，
口感細緻滑順，層次豐富



油淋將軍雞 1,600

*須提早兩日預訂（不含用餐當日）

雞肉鮮嫩多汁，淋上特製油蔥醬汁，
香氣濃郁、爽口不膩



十全大補湯 1,880

*須提早兩日預訂（不含用餐當日）

融合四君子湯與四物湯，調和成經典
八珍湯，湯頭醇厚溫潤，富藥膳香氣



紹興東坡肉 1,060

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

紅燉牛小排 1,480

*須提早兩日預訂（不含用餐當日）

主廚拿手菜，使用台塑牛排之帶骨牛小排，
獨門自製醬汁醃製煨煮，口感軟嫩多汁

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 🍷 菜色為饕客必點

Pork 豬

客家小炒	380
韭黃肉絲	380
🍷 豆干肉絲	380
🍷 香煎嫩花肝	380
脆皮肥腸	420
🍷 京醬肉絲	420
橙汁排骨	420
椒鹽排骨	420
糖醋排骨	420
京都排骨	420
蒜苗臘肉	460
🍷 椒汁白肉	480
照燒松阪豬	480
🍷 爇 ^{ㄌㄞˊ} 燂 ^{ㄅㄧㄠˋ} 肉	600

Beef 牛

🍷 豆干肉絲	420
宮保牛肉 🍷	480
蔥爆牛肉	480
韭黃牛肉絲	480
蠔油芥藍牛肉	480
川味藤椒炒牛肉片 🍷	480
🍷 藤椒牛	480
🍷 紅燒牛尾巴	580

Chicken 雞

花雕雞	380
宮保雞 🍷	380
三杯雞	380
🍷 左宗棠雞 🍷	380
🍷 蔥油淋雞	460



左宗棠雞



藤椒牛



照燒松阪豬



豆干肉絲



燻肉



紅燒牛尾巴



香煎嫩花肝



京醬肉絲

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 🍷 菜色為饕客必點

Vegetable 蔬菜

開陽白菜	260	絲瓜蛤蜊	280
清炒絲瓜	260	乾煸四季豆	320
🍷 櫻花蝦高麗菜	260	🍷 雞火娃娃菜	360
銀魚莧菜	280	乾鍋花椰菜	380
鹹蛋苦瓜	280	季節時蔬	時價
蘆筍 (燙/胡麻)	280		

Casserole & Egg 砂鍋蛋

魚香烘蛋	280	🍷 濃湯獅子頭	460
吻魚烘蛋	280	酸菜魚 🍷	480
🍷 寧波老燒蛋	360	🍷 砂鍋牛腩煲 🍷	560
五更腸旺 🍷	380	砂鍋牛三寶 🍷	660
黃金海鮮豆腐煲	400	虎掌燴烏參	680
麻油松阪肉	420		



濃湯獅子頭



乾鍋花椰菜



鹹蛋苦瓜



砂鍋牛三寶

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 🍷 菜色為饕客必點

標示 🍷 菜色為饕客必點

Fish 魚

糖醋魚片	380	乾煎小黃魚	420
椒鹽魚片	380	🍷 韭黃鱔糊	460
豆豉鮮魚 🍷	380	🍷 紅燒黃魚	860
剁椒鮮魚 🍷	400	糖醋黃魚	860
清蒸鱈魚	400	銀鯧米粉 *	1,380
🍷 豆酥鱈魚	420	剁椒魚頭 🍷 *	1,480
金沙魚皮	420	砂鍋魚頭 *	1,680
泰式魚片 🍷	420		

Seafood 海鮮

焗烤草蝦 (一尾)	160	泰式鮮蝦 🍷	420
鳳梨蝦球	380	絲瓜蝦仁 (手工現剝蝦仁)	430
椒鹽白蝦	380	🍷 蘆筍鮮蝦仁 (手工現剝蝦仁)	430
🍷 椒鹽中卷	420	涼拌海鮮 🍷	460
三杯中卷 🍷	420	乾鍋蝦	560
金沙中卷	420		

標示 * 菜色須提早兩日預訂 (不含用餐當日)



金沙魚皮



總督握壽司



紅燒黃魚



乾鍋蝦

圖片僅供參考，以實際提供為主

標示 🍴 菜色為饕客必點

Soup 湯品

青菜豆腐蛋花湯	260	🍴 菜心百頁湯	480
銀魚豆腐羹	280	🍴 主廚牛腩湯	620
鮮魚味噌湯	380	酸菜白肉鍋	860
鮮魚薑絲湯	400	官邸海陸砂鍋	860

Snacks 點心

香米白飯 (一碗)	20
銀絲卷 (五顆/附煉乳)	120
🍴 蔥油餅 (四切片)	120
紅豆酥餅 (三顆)	120
芋杯生菜包蝦鬆*	1,200

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
🍴 總督握壽司*	800

標示* 菜色須提早兩日預訂 (不含用餐當日)

莒光餐

CHU KUANG

四菜一湯

(附白飯茶水)

2,600^{+10%}

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 四選一 椒鹽 或 藥膳醉冷白蝦 / 蘆筍蝦仁 / 鳳梨蝦球

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

和洋併置・綠意滿盈

Gen. Sun Li-Jen Residence



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)

4,600 +10%

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 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,六選一

清蒸 或 豆酥鱈魚 / 豆豉 或 剁椒 鮮魚 /
紅燒黃魚 / 酸菜魚

砂鍋 三選一

黃金海鮮豆腐煲 / 砂鍋牛腩煲 /
五更腸旺煲

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)

8,000^{+10%}

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) / 紅燉牛小排 /
照燒松阪豬

海鮮 中份,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 中份,八選一

清蒸 或 豆酥鱈魚 / 椒鹽魚片 / 酸菜魚 鮮魚
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
可樂 (鋁罐 330ml)	40
可爾必思	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
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
大摩 12 年	2,300

* 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