

雞窩

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

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 <i>Boiled noodles</i>	50	100	200
白菜豆腐 <i>Cabbage tofu</i>	50	100	200
雪白菇 <i>White mushroom</i>	150	300	450
脆筍 <i>Bamboo shoots</i>	250	1000	1600
竹筍 <i>Bamboo pith</i>	340	1360	2720
鮑魚 <i>abalone</i>	610	2440	4880
魚翅 <i>shark fin</i>	800	3200	6400

用餐均收一成(10%)服務費

700單人套餐

砂鍋土雞湯(小)

主餐

豆乾牛(豬)肉絲

金沙蝦仁 糖醋排骨

橙汁排骨 蕃茄牛腩 糖醋鯛魚

(主餐6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

3500

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

5500

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)

清炒時蔬(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

鹽水白蝦

雞窩砂鍋菇菇雞湯

清蒸海上鮮

口蘑燴時蔬

甜點

10000

紅油牛肚

宮保雞丁

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	180	360	540
 紅油牛肚絲 200 400 600 Spicy Shredded Tripe slices	200	400	600
 紅油羊肚絲 200 400 600 Spicy Lamb Tripe silk	200	400	600
 油汁香雞 250 500 750 onions flavor chicken	250	500	750
 口水香雞 290 580 870 Sichuan Chicken in Red Oil Sauce	290	580	870

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 170 340 510 Parsley fried (pork or beef) silk	170	340	510
 豆乾牛(豬)肉絲 170 340 510 The dried tofu fried (pork or beef) silk	170	340	510
 紅椒牛(豬)肉絲 170 340 510 Red pepper fried shredded (pork or beef) silk	170	340	510
筍絲牛(豬)肉絲 180 360 540 The bamboo slice fried (pork or beef) silk	180	360	540
 蔥爆牛(豬)肉絲 180 360 540 The shallots fried (pork or beef) silk	180	360	540
 京醬牛(豬)肉絲 230 460 690 Bean paste fried (pork or beef) silk and spring onion	230	460	690
 回鍋肉 200 400 600 The chili sauce Chaodou dry slides and sliced pork	200	400	600
 蒼蠅頭 150 300 450 Chives fried pig meat	150	300	450
糖醋排骨 220 440 660 Sweet and sour pork ribs	220	440	660
橙汁排骨 220 440 660 Orange juice pork ribs	220	440	660
 富貴雙方(每份3套) 320 (份) Sweet ham&Seafood Shortcake	320 (份)		
 椒鹽帶骨牛小排(每份6片) 330 (份) Salt and pepper bone-in short ribs	330 (份)		
 荷葉子排 120 (支) Lotus leaf row	120 (支)		
黃醬德國豬腳 800 (支) German Pork Knuckles with Yellow Mustard	800 (支)		

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
 椒鹽肥腸 180 360 540 <i>Salt and Pepper pig intestine</i>			
 雞窩腸旺 180 360 540 <i>Braised sea pig intestine</i>			
三杯茄腸 340 680 1020 <i>Braised eggplant intestines</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 300 600 900 <i>Tomatoes simmer sirloin</i>			
 紅燒筋腩 340 680 1020 <i>Braised beef tendon sirloin</i>			

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 170 340 510 <i>Dry chili fried chicken diced</i>			
 左宗棠雞 170 340 510 <i>Pepper fried chicken diced cucumber</i>			
三杯雞丁 220 440 660 <i>Soy sauce, basil Roasted Chicken</i>			
芋頭鴨丁 250 500 750 <i>Taro and Duck Cubes</i>			



蝦仁. 海味類 (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 <i>Salad mixed with pineapple shrimp</i>	220	440	660
 乾燒蝦仁 <i>Hot and sour shrimp</i>	220	440	660
 宮保蝦仁 <i>Dried chili fried shrimp</i>	220	440	660
 金沙蝦仁 <i>Salted egg yolk fried shrimp</i>	220	440	660
清炒蝦仁 <i>Fried shrimp</i>	220	440	660
  椒鹽軟絲 <i>Salt and Pepper basil squids</i>	240	480	720
 金沙軟絲 <i>Salted egg basil squids</i>	240	480	720
 生菜蝦鬆 <i>Lettuce shrimp meat</i>	320	640	960
蔥燒海參 <i>Braised sea cucumber</i>	340	680	1020
椒鹽田雞 <i>Pepper and salt field chicken</i>	300	600	900



用餐均收一成(10%)服務費

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
 糖醋鯧魚 170 340 510 <i>Sweet and sour fish pieces</i>			
 椒鹽鯧魚 170 340 510 <i>Salt and Pepper fish pieces</i>			
(小適合2-4人份量 大適合5-6人份量)			
 豆酥鱈魚 320 640 <i>Beans crisp cod</i>			
清蒸鱈魚 320 640 <i>Steamed cod</i>			
 剁椒鱈魚 320 640 <i>Spicy Cod</i>			
清蒸鱸魚 280 560 <i>Steamed sea bass</i>			
 剁椒鱸魚 280 560 <i>Spicy Bass</i>			
腐皮鯧魚捲 (每份6捲) 300 (份) <i>Bean curd skin sea bream roll</i>			
清蒸石斑 1000 (需先預訂) <i>Steamed Fresh fish</i>			

蛋類 (小適合2-4人份量 大適合5-6人份量)

eggs class

	小	大
蕃茄炒蛋 210 420 <i>Tomato scrambled eggs</i>		
蝦仁炒蛋 230 460 <i>Shrimp and scrambled eggs</i>		
  魚香烘蛋 210 420 <i>Hot and sour fried eggs</i>		
 蝦仁烘蛋 230 460 <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>	220	440	600
 螞蟻上樹..... <i>Chili sauce Fried Vermicell</i>	150	300	450
 和菜戴帽..... <i>Chili sauce bean curd</i>	180	360	540
 麻婆豆腐..... <i>Chili sauce bean curd</i>	150	300	450
 砂鍋豆腐..... <i>Soy sauce bean curd</i>	170	340	510
 魚香茄子..... <i>Hot and sour eggplant</i>	170	340	510
三杯茄子..... <i>Soy sauce, basil fried eggplant</i>	170	340	510
清炒絲瓜..... <i>Fried gourd</i>	170	340	510
清炒花椰菜..... <i>Fried cauliflower</i>	170	340	510
清炒高麗菜..... <i>Fried cabbage</i>	170	340	510
 清炒大豆苗..... <i>Fried sugar pea</i>	200	400	600
清炒時蔬..... <i>Fried vegetables</i>	170	340	510
三杯蛤蠣..... <i>Soy sauce, basil fried Clams</i>	220	440	660
蛤蠣絲瓜..... <i>Clams loofah</i>	240	480	720

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>	170	340	510
豬肉炒麵 <i>Pork chow noodles</i>	170	340	510
 辣拌麵 <i>Green chilli noodles</i>	150	300	450
蝦仁炒飯 <i>Shrimp fried rice</i>	200	400	600
 XO干貝醬炒飯 <i>The seafood sauce fried rice</i>	200	400	600
野生烏魚子炒飯 <i>Fried Rice with Mullet Roe</i>	370	740	1110
 雞汁蔥餅 (份/80元) <i>Green onion pancake</i>	(份/80元)		
厚蔥餅 (份/160元) <i>Green onion cake</i>	(份/160元)		
 銀絲卷 (蒸/70元) <i>Steamed Steamed Rolls</i>	(蒸/70元)		
 銀絲卷 (炆/80元) <i>Fry Steamed Rolls</i>	(炆/80元)		
 豆沙餅 160 <i>Red bean pancakes</i>	160		
白飯 15 <i>Rice</i>	15		
鍋巴(每份2片) 15 <i>With rice</i>	15		
水煮麵 50 <i>Boiled noodles</i>	50		



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こチキンスープ

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



猪肉類 豚肉カテゴリー

🌶️ 香根猪肉絲 小170 / 中340 / 大510
パグチ豚肉と干し豆腐細切り炒め

豆乾猪肉絲 小170 / 中340 / 大510
豚肉と干し豆腐細切り炒め

京醬猪肉絲 小230 / 中460 / 大690
特別な味噌ソース豚肉細切り炒め(生ねぎ付き)

🌶️ 回鍋肉 小200 / 中400 / 大600
ホイコーロー

橙汁排骨 小220 / 中440 / 大660
甘酸っぱいオレンジ醬揚げ豚肉の骨付きばら肉

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250 / 中500 / 大750
玉ねぎ風味チキン(冷食)



牛(羊)肉類 牛肉カテゴリー

🌶️ 香根牛肉絲 小170 / 中340 / 大510
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170 / 中340 / 大510
牛肉と押し豆腐細切り炒め

蔥爆牛肉絲 小180 / 中360 / 大540
牛肉とネギ、ショウガの強火炒め

京醬牛肉絲 小230 / 中460 / 大690
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300 / 中600 / 大900
牛肩肉トマト煮込み

紅燒筋腩 小340 / 中680 / 大1020
煮込み牛肩肉とセンボン(醤油風味)

※ 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170 / 中340 / 大510
四川唐辛子鶏炒めスペシャル・ソース
- 三杯鶏丁 小220 / 中440 / 大660
バジル鶏炒め



海鮮類 シーフードカテゴリー

- 🌶️ 乾焼蝦仁 小220 / 中440 / 大660
エビチリ
- 🌶️ 宮保蝦仁 小220 / 中440 / 大660
四川唐辛子炒めエビススペシャル・ソース
- 金沙蝦仁 小220 / 中440 / 大660
アヒル塩漬け卵黄とエビ炒め
- 豆酥鱈魚 小320 / 大640
揚げたおからとタラの蒸し物
- 生菜蝦鬆 小320 / 中640 / 大960
生の野菜エビロール



蔬菜.豆腐.蛋類 野菜カテゴリー

- 乾煸四季豆 小220 / 中440 / 大660
揚げいんげん豚ひき肉炒め
- 蝦仁炒蛋 小230 / 大460
エビと卵炒め
- 🌶️ 魚香烘蛋 小210 / 大420
特別なチリソース炒め豚ひき肉卵焼く
- 🌶️ 螞蟻上樹 小150 / 中300 / 大450
特別なチリソース炒め豚ひき肉春雨
- 🌶️ 麻婆豆腐 小150 / 中300 / 大450
マーボー豆腐
- 清炒豆苗 小200 / 中400 / 大600
豆苗炒め



麵點類 飯.麵カテゴリー

- 猪(牛)肉炒麵 小170 / 中340 / 大510
豚肉(牛肉)やきそば
- 蝦仁炒飯 小170 / 中340 / 大510
エビチャーハン
- 辣拌麵 小150 / 中300 / 大450
緑の唐辛子麵
- 雞汁蔥餅 (80元/6枚)
ねぎのパンケーキ
- 豆沙餅 160
小豆のパンケーキ
- 鍋巴 (15元/2枚)
おこげ