



# 鵝房宮 春日宴

KASUGA  
粵菜·喜宴

鵝房宮餐飲集團創辦人張志民與巫鑫，二十多年前靠著在北屯一點利黃昏市場打造的攤位美食「鵝房宮」日式料理品牌立足台中，2018年在公益路成立鵝房宮旗艦店實體餐廳，落實了向自己和團隊承諾許久、進軍餐飲業的夢想，穩健地守護著這個品牌。2019年底，一場讓張志民幾乎失去視力的大手術，在他重返光明世界之後，格外珍惜活著的每一天和身邊每一個人。

「人生應該更認真地好好活著，夢想也不應該停留在這一刻。」於是張志民和巫鑫決定繼續延展對餐飲的熱情，創立第二個餐廳品牌「春日宴」，推出自己剛踏入餐飲業時最拿手的粵菜料理，而春日宴的地點，就坐落在台中北屯區。北屯之於張志民，是育他的起家厝，是成就他夢想的源頭，選擇坐落在北屯，正是為了回饋成就他人生的鄉親。

春日宴在位於台中人暱稱「小天母」的北屯商圈旁的崇德路與山西路口附近，透過嚴謹的食材挑選和精湛的廚藝，致力於推出高品質的經典粵菜料理，來滿足北屯人的味蕾。


因為看見世界的美好，春日宴誕生了；帶著虔誠感恩的心，我們用心製作每一盤的美味菜餚，希望透過餐盤和食物，讓每一位顧客也感受到生活裡微小的喜悅和美好。

---

一眼看見世界的感動 一口品嚐人生的美好

---




日本百合焗澳帶   
NT.980



經典  
主廚推薦  
春日宴  
時春食春

季節限定料理  
Chef's Recommend



金湯海皇波菜豆腐   
NT.760



黃油松茸炒蟹肉  
NT.820




黑蒜炒伊比利豬  
NT.880



春意煥然撈牡丹  
NT.980



蜂巢鮑魚/6入   
NT.780

以上價格均外加10%服務費  
Plus 10% service charge

桌菜饗宴

Set Menu

迎賓開味福彩碟

Appetizer - Four Dishes

鎮江水晶肉 麻辣鵪鶉蛋  
玫瑰紅酒雪梨 金蒜胡麻波菜

Pork Terrine with Vinaigrette / Braised Quail Eggs in Spicy Sauce /  
Poached Pears in Red Wine / Ice Plant and Tomato Salad

牡丹蝦極上刺身

Spot Prawn Sashimi

濃湯魚翅砂鍋雞

Shark Fin Soup and Braised Chicken in Casserole

春日明爐鴛鴦鵝

Signature Roasted Goose and Stir-Fried Goose Floss Wrapped in Pastry

風範汁蒸海龍蝦

Steamed Lobster with Garlic Sauce and Milk

酒釀生焗海上鮮

Poached Fresh Fish Chunks in Wine and Tomato Sauce

沸騰東坡燒肉飯

Dongpo-Style Braised Pork Rice

黃耳野菌炒時蔬

Stir-Fried Vegetables with Golden Ear Fungus and Wild Mushrooms

楊枝甘露西谷米

Mango Pomelo and Sago

蓬萊合時玲瓏果

Seasonal Fruits

NT\$20,800 /桌

- 每桌10位 -

以上價格均外加10%服務費

Plus 10% service charge

桌菜饗宴  
Set Menu

迎賓開味福彩碟  
Appetizer-Four Dishes

醋溜米豆 冰花紅果沙拉  
粉肝 古法迷迭臘味拵  
Vinegar Peanuts / Marinated Pork Liver /  
Traditional Assorted Cured Meat in Rosemary Flavor /  
Spinach with Garlic in Sesame Sauce

鮑魚盛合刺身集  
Abalone and Selected Sashimi

招牌濃湯砂鍋雞  
Signature Braised Chicken in Casserole

黃金脆皮靚燒鵝  
Golden Crispy Roasted Goose

海膽鮮筍麥片蝦  
Bamboo Sheets in Sea Urchin Sauce and Cereal Prawns

塔香辣醬時令魚  
Seasonal Fish Braised with Basil and Chili Sauce

金湯翡翠墨魚飯  
Fried Rice, Broccoli, and Squid Ink Cuttlefish Balls with Pumpkin Soup

雞佛烏參燴時蔬  
Braised Chicken Testicles and Sea Cucumber with Vegetables

港式風味靚甜品  
Hong Kong-Style Sweet Soup

蓬萊合時玲瓏果  
Seasonal Fruits

NT\$16,800 / 桌  
- 每桌10位 -

以上價格均外加10%服務費  
Plus 10% service charge

桌菜饗宴  
Set Menu

迎賓開味福彩碟

Appetizer – Four Dishes

泰式油雞 起士梅汁番茄

撈汁荷蘭豆 肉鬆蘿蔔糕

Thai-Style Steamed Chicken Legs with Fish Sauce, Cilantro, and Chili /  
Tomatoes with Plum Juice and Cheese Powder /  
Stir-Fried Green Beans in Spicy Sauce / Fried Turnip Cake with Curry Pork Floss

海景姿造靚芒果鮮蝦刺身集

Sashimi Platter ( Fresh Shrimps with Citron and Mango Yogurt )

脆皮燒鵝臘味拼

Crispy Roasted Goose with Cured Meat

XO醬螺片炒鮑魚

Sautéed Abalone and Sliced Whelk in XO Sauce

高麗菜酸時令魚

Steamed Fish with Pickled Cabbage

剝椒排骨蛋黃飯

Rice with Pickled Chili Spare Ribs and Fried Egg

綠金獅子頭時蔬

Braised Pork Meatballs with Seaweed and Vegetables

花膠北菇燉全雞

Steamed Whole Chicken with Fish Maw and Mushroom

港式風味靚甜品

Hong Kong-Style Sweet Soup

蓬萊合時玲瓏果

Seasonal Fruits

NT\$13,800 /桌

- 每桌10位 -

以上價格均外加10%服務費

Plus 10% service charge

個人套餐饗宴

Set Menu

迎賓四前付

Cold Dishes

白魯粉肝 烏魚子 燒鵝 鮑魚  
Pork Liver, Mullet Roe, Roast Goose, Abalone

牡丹刺身集

Spot Prawn Sashimi

濃湯燴排翅

Shark Fin Soup

高麗菜酸海龍蝦

Steamed Lobster With Sour Cabbage

鹽烤青甘唇

Salt-Grilled Amberjack Chin

百合蟹肉燴津白

Braised Crab with Lily and Chinese Cabbage in Casserole

楊枝甘露飲

Mango Pomelo Sago Dessert

蓬萊合時果

Seasonal Fruit

NT\$2,280 /位

以上價格均外加10%服務費

Plus 10% service charge

個人素食套餐饗宴

Vegetarian Set Menu

迎賓四小品

Four Welcome Appetizers

腐竹玉蒲團

Fried Bean Curd Skin Rolls stuffed with Corn, Pumpkin and Vegetarian Ingredients

火龍芋香捲

Fried Yam Rolls with Butter, Milk and Raisin in Pitaya/Dragon Fruit Jam

菩提燉四寶

Herbal Vegetarian Stew with Mushroom, Cashew, Vegetarian Chicken (Tofu),  
Bamboo Shoot, Dates, Chinese Wolfberry and Chinese Angelica

梅香素東坡

Vegetarian-Style Dongpo Pork (Preserved Vegetable, Vegetarian Ham,  
Radish and Tofu Skin) Braised Scallop and Vegetables in Fish Soup

野菌松露飯

Wild Mushroom and Black Truffle Rice

港式靚甜湯

Hong Kong-Style Sweet Soup

蓬萊合時果

Seasonal Fruit

NT\$1,380 /位

以上價格均外加10%服務費

Plus 10% service charge

# 海寶極上

必點

Supreme Seafood Delicacies

好賞心悅目！  
點綴再一起美得像一幅畫  
有日本鯛・青魷・鮪・干貝・海膽・牡丹蝦  
九宮格方式華麗登場





◇◇ 日式冷台 ◇◇  
Japanese Fresh Dishes

- ◆ 海寶極上〔日本鯛・青鮎・鮪・干貝・海膽・牡丹蝦〕 1880  
Supreme Seafood Delicacies〔Snapper, Amberjack, Scallop, Uni, Spot Prawn〕
- 海寶盛合〔鮪・鮭・紅鮎・海鱸・牡丹蝦・干貝〕 1080  
Assorted Seafood Delicacies〔Tuna, Salmon, Cobia, Spot Prawn, Scallop〕
- 海寶生魚片〔鮪・紅鮎・鮭・海鱸〕 720  
Selected Sashimi〔Tuna, Amberjack, Salmon, Cobia〕
- 春日什錦冷盤 [大] 1680  
〔蝦卷・冰卷・粉肝・香腸・糕渣・烏魚子〕 [中] 1080  
Cold Dish〔Shrimp Roll, Squid, Pork Liver, Sausage, Gao-Jha, Mullet Roe〕
- ◆ 沁涼海膽佐花瓜 [2隻] 450  
Cucumber with Fresh Sea Urchin

※生魚片與拼盤會依季節時令食材有所不同而做調整



以上價格均外加10%服務費  
Plus 10% service charge

# 乳香蜜芋頭

招牌

Taro Stewed with Honey

融在嘴裡好銷魂啊！  
主廚手作蜜芋頭，香甜又綿密，



必點

## 白滷粉肝

Marinated Pork Liver

粉粉嫩嫩，質地細緻，  
喜歡鬆溶口感的您，一  
定要嚐嚐看

◇◇ 春日薈萃精選小品 ◇◇

Feature Appetizers

- 
- ◆ 山椒煮鮑魚 [4顆] 520  
Sautéed Abalone with Japanese Peppe
- ◆ Xo醬百花釀油條 🌶️ 480  
Deep-Fried Chinese Donuts Stuffed with Shrimp Paste in XO Sauce
- ◆ 白滷粉肝 260  
Marinated Pork Liver
- 澎湖甜冰卷 260  
Penghu Squid
- ◆ 乳香蜜芋頭 [8塊] 200  
Taro Stewed with Honey
- ◆ 春日炸蝦卷 [4卷] 220  
Signature Deep-Fried Shrimp Roll
- ◆ 催淚蛋 🌶️🌶️ 200  
Spicy Scrambled Eggs
- 春日炸糕渣 [8塊] 200  
Signature Gao-Jha. Fried Breaded Aspic
- 

以上價格均外加10%服務費  
Plus 10% service charge

新加坡

招牌

麥片蝦

Singapore Cereal Prawns

好吃到連蝦殼都吃進去唷！  
酥酥脆脆，奶香奶香  
麥片蝦是新加坡著名菜式之一



主廚經典美饌

Chef's Choice

海鮮類

Seafood

- ◆ 新加坡麥片蝦 [4隻] 780  
Singapore Cereal Prawns
- ◆ 火龍果蝦球 620  
Deep-Fried Shrimps with Dragon Fruit Sauce
- ◆ 松露滑蛋帶子 620  
Sautéed Scrambled Eggs and Scallops with Black Truffle
- ◆ 川味酸湯魚 620  
Boiled Fish in Sour Soup, Sichuan Style
- ◆ 黑松露碧綠炒蟹鉗 620  
Stir-Fried Crab Claws and Vegetables with Black Truffle Sauce
- ◆ 蔥爆扁鱈魚(大比目魚) 580  
Sautéed Codfish with Scallop

以上價格均外加10%服務費  
Plus 10% service charge

# 黃金燒鵝

招牌

Cantonese Roast Goose

佐以沾醬蘸食，更顯風味別具。  
皮脆、肉嫩、骨香、肥而不膩。  
且腹含滷汁，滋味醇厚，  
成菜色澤金紅，鵝體飽滿，  
粵菜系列中的主角之一。



## 主廚經典美饌

Chef's Choice

---

燒鵝 [台灣] Roast

---

- ◆ 黃金燒鵝 全隻 2880  
Cantonese Roast Goose 1/2 1440  
1/4 720

- ◆ 金磚燒肉 680  
Roasted Crispy Pork

---

牛肉類 [產地:美國] Beef

---

金不換生焗紐約客 680

Fried Beef with Black Pepper Sauce and Basil

- ◆ 三蔥鮮露牛仔粒 720  
Sautéed Diced Beef with Scallion, Shallots and Green Onion in Soy Sauce

- ◆ 秘製牛三寶 720  
Braised Beef Shank, Beef Tripe, Beef Tender

麻辣水煮牛 720

Sliced Beef in Hot Chili Oil

---

豬肉類 [產地:台灣] Pork

---

- ◆ 酒香東坡肉 [附4片燒餅] 680  
Dongpo Pork Steamed in Wine Sauce

茶香花椒辣子排 620

Tea-Flavored Fried Pork Ribs with Sichuan Pepper

椒鹽百花釀肥腸 580

Sautéed Pork Intestines and Shrimp Paste with Pepper and Salt

- ◆ 鎮江香醋骨 560

Braised Black Pork Spare Ribs in Chinese Black Vinegar Sauce

---

以上價格均外加10%服務費

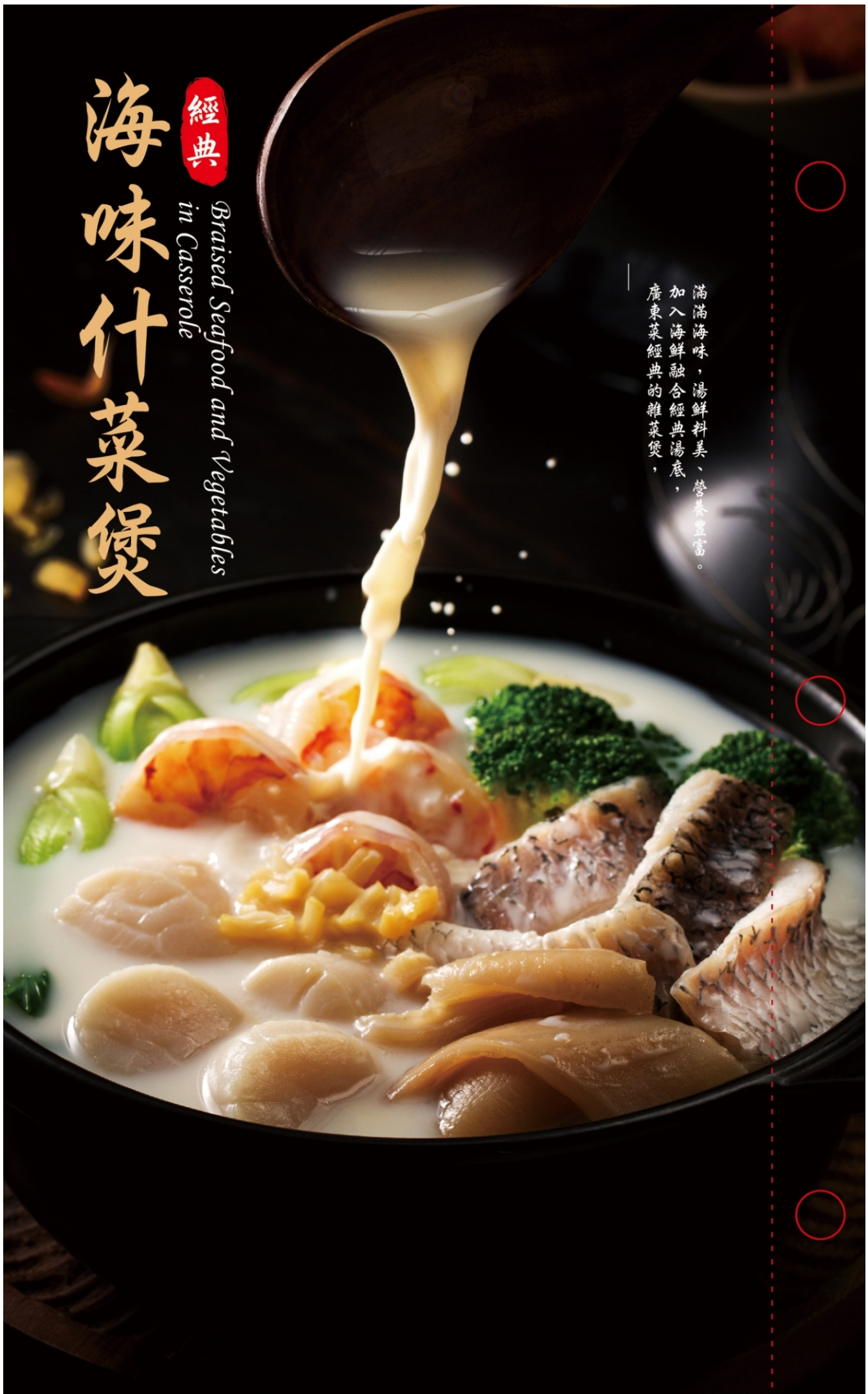
Plus 10% service charge

# 海味什菜煲

經典

Braised Seafood and Vegetables  
in Casserole

滿滿海味，湯鮮料美、營養豐富。  
加入海鮮融合經典湯底，  
廣東菜經典的雜菜煲。





◊◊ 啫啫煲仔菜 ◊◊  
Casserole

- 
- ◆ 金湯炒米魚片 1880  
Fried Rice with Fish Fillet in Pumpkin Soup
  
  - ◆ 葡式咖哩鮮蝦煲 [附4顆手作螺絲捲] 780  
Portuguese Curry Shrimp in Casserole
  
  - ◆ 自家豆腐海味煲 720  
Stewed Handmade Tofu and Seafood in Casserole
  
  - ◆ 海味什菜煲 720  
Braised Seafood and Vegetables in Casserole
  
  - ◆ 魚香鮮茄肥腸煲 580  
Braised Eggplants and Pork Intestines with Garlic and Chili  
Flavored with Sour and Sweet Sauce in Casserole
  
  - 煎釀漁香藕盒煲 580  
Pan-Fried Stuffed Lotus Root with Fish-Flavored Meat Paste  
and Pork Intestines

---

以上價格均外加10%服務費  
Plus 10% service charge

# 咖哩肉鬆茄子

Curry with Eggplant  
and Minced Pork

美味

大人小孩都愛  
酥脆彈牙，完全逼出茄子的水分  
口感溫潤香濃，搭配咖哩與肉鬆



山珍映水秀  
Vegetables

◆ 金沙筴白筍 380  
Sautéed Water Bamboo with Salted Egg Yolk

淮山炒蘆筍 380  
Sautéed Green Asparagus with Japanese Yam

清炒芥藍〔口味：臘味/鹹魚/XO蝦乾〕 380  
Sautéed Chinese Broccoli  
(with: Cured Meat / Salted Fish / XO-Dried Shrimp Sauce)

◆ 咖哩肉鬆茄子 380  
Curry with Eggplant and Minced Pork

◆ 清炒時蔬 320  
Stir-fried Seasonal Vegetables

以上價格均外加10%服務費  
Plus 10% service charge

# 烏魚子 海鮮炒飯

美味

*Stir-Fried Rice with Seafood  
and Mullet Roe*

用深鍋炒出的鍋氣，  
粒粒分明的米飯，配上烏魚子的滋味，  
美味的程度，會讓人一口接一口，  
濃郁鹹香，口感黏牙，豐富的層次，  
讓您感受到不一樣的滿足。



豐穗滿堂飯粥麵

Rice / Congee / Noodles

- 
- ◆ 烏魚子海鮮炒飯 980  
Stir-Fried Rice with Seafood and Mullet Roe
- 滑蛋牛肉粥 580  
Scrambled Eggs and Beef Congee
- 白蝦鮑魚粥 580  
Scallop Seafood Congee
- 古早味海鮮炒飯 520  
Taiwanese Fried Seafood Rice with Lard
- ◆ 粵式招牌炒米粉 520  
Signature Stir-Fried Rice Noodles
- ◆ 乾炒河粉〔口味：牛肉(美國)/豬肉(台灣)/海鮮〕 520  
Sautéed Rice Noodles [Beef/Pork/Seafood]
- 

以上價格均外加10%服務費  
Plus 10% service charge

# 經典 花膠砂鍋翅

*Fish Maw, Shark Fin and  
Braised Chicken in Casserole*

富含滿滿膠原蛋白與膠質的鮮美雞湯  
每天早晨新鮮熬製，才能造就一鍋色澤金黃  
頂級花膠入湯，是店內必點招牌湯品



招牌湯品  
Signature Soups

- ◆ 花膠排翅砂鍋雞 9800  
Fish Maw, Shark Fin and Braised Chicken in Casserole
- ◆ 濃湯排翅砂鍋雞 6200  
Superior Shark Fin Soup and Braised Chicken in Casserole
- 鮑魚胡椒豬肚雞 [大] 約6-10人份 3288  
Abalone, Pork Tripe and Chicken Soup with White Pepper [中] 約3-6人份 1988
- ◆ 濃湯津白砂鍋雞 [大] 約6-10人份 2880  
Baby Cabbage Soup and Braised Chicken in Casserole [中] 約3-6人份 1680
- ◆ 黑鑽燉烏雞 每位 / 1 person 380  
Braised Black Chicken Soup with Black Garlic
- ◆ 眉豆干貝燉烏雞 每位 / 1 person 280  
Black Chicken Soup with Black-Eyed Beans and Scallops
- 明火褒例湯 每位 / 1 person 220  
Steamed Soup of the Day
- 招牌甜湯楊枝甘露 每位 / 1 person 200  
Mango pomelo sago
- ◆ 芋香西米露 每位 / 1 person 180  
Taro Sago
- 杏仁茶 每位 / 1 person 180  
Apricot Kernel Drink

以上價格均外加10%服務費  
Plus 10% service charge

飲 品  
Drinks

茶 品

Tea

大禹嶺生態茶  
Dayuling Tea

每位 / 1 person 60

山青花燃  熟普洱茶  
Ripe Pu'er Tea

每位 / 1 person 50

明日葉 [無咖啡因]  
Ashitaba Tea (Decaffeinated)

每位 / 1 person 50

新 鮮 果 汁

Juice

今日特選果汁  
Juice of the Day

壺 Jug / 500 1000ml  
杯 cup / 200 420ml

季節鮮榨果汁  
Seasonal Juice

壺 Jug / 500 1000ml  
杯 cup / 200 420ml

蜂蜜檸檬  
Honey Lemon Water

壺 Jug / 480 1000ml

凍檸茶  
Cold Lemon Tea

壺 Jug / 420 1000ml

冬瓜檸檬  
Lime Wintermelon Tea

壺 Jug / 380 1000ml

軟 性 飲 料

Soft-Drink

可樂  
Coke

60 330ml

以上價格均外加10%服務費  
Plus 10% service charge



飲 品  
Drinks

天然水 Natural Water

法國沛綠雅氣泡天然礦泉水 330ml 80  
Perrier Natural Mineral Water

普娜巴娜天然礦泉水 1000ml 150  
Acqua Panna Water

葡萄酒 Wine

美國加州 扎聖塔芭芭拉 黑皮諾紅酒 2021 1600  
Au Bon Climat Santa Barbara Pinot Noir 2021

西班牙-葡滌酒莊 岩壤 村莊級紅酒 2021 1600  
Langhe Nebbiolo DOC 'Perbacco' 2021 - Vietti

義大利內比奧羅佩巴科紅酒 2020 1400  
Langhe Nebbiolo DOC 'Perbacco' 2020 - Vietti

法國克斯提安葛羅酒莊·阿里哥蝶白酒 2020 1300  
Domaine Christian Gros, Bourgogne Aligote 2020

帕斯卡茱利微酒莊白蘇維濃白酒 2022 1200  
Pascal Jolivet Attitude Sauvignon Blanc 2022

清酒 日本酒 Sake

百十郎 TERA 純米酒 720ml 1800

上喜元 柚子酒 瓶 bottle /1080 720ml  
杯 cup / 200 120ml

以上價格均外加10%服務費  
Plus 10% service charge

◊◊ 飲品 ◊◊  
Drinks

---

啤酒 Beer

---

惠比壽啤酒 500ml 280  
YEBISU Beer

三得利頂級啤酒 500ml 180  
The Premium-malt

海尼根啤酒 600ml 180  
Heineken

台灣金牌啤酒 600ml 130  
Gold Medal Taiwan Beer

西班牙金星啤酒 750ml 550  
ESTRELLA DAMM INEDIT BEER

---

烈酒 Spirits

---

大摩15年 750ml 3600  
Dalmore - 15 Year Old Single Malt Whisky

皇家禮炮21年 700ml 3500  
Royal Salute - 21 Years Old Blended Scotch Whisky

約翰走路XR21年調和威士忌 750ml 3200  
John Walker XR 21 Year Old

慕赫16年單一純麥威士忌 700ml 3200  
Mortlach 16 Year Old

蘇格登15年雪莉桶風味 2500  
Singleton Glen Ord 15 Years Old Sherry Cask

---

以上價格均外加10%服務費  
Plus 10% service charge