



曉鹿鳴樓

Gugo Kitchen

鹿鳴——辭源自於詩經：小雅，有歌舞昇平，美酒佳餚的富足喜樂。

「曉」有清晨及明白之意，鹿逐乾淨水草而居，每覓良物必以「鳴」呼伴，其中有與好友分享之天性。

曉鹿鳴樓，創立於丁酉年秋（2017年九月），餐桌採用台灣好米，依台灣第一學府而立，取名「曉鹿鳴樓」以清晨、明白、付出、分享、向學、創世的精神，有歌、有酒、有笑聲、有美食、有真情、有好友、家人同聚，象徵富裕、太平的吉兆。

期許日日每每，快樂同歡，Gugo Kitchen，願意用台大人的精神，打造快樂第一的餐桌。

營業時間

中午 11:00~14:30 (最後點餐14:00)

晚上 17:00~21:00 (最後點餐20:00)

假日用餐時間

中午 第一輪 11:00~12:30 (90分鐘)

第二輪 12:45~14:15 (90分鐘)

晚上 第一輪 17:00~18:30 (90分鐘)

第二輪 18:45~20:15 (90分鐘)

假日及客滿時用餐時間90分鐘

訂席電話 02-2368-8994

台北市大安區羅斯福路四段85號

以上價格均為新台幣，並需外加一成服務費。

All price in NT dollars and subject to 10% service charge.

招牌

2020 亞太年度十大名菜

銷魂東坡肉 (帶夾) (小) 660 (大) 1080 Chef's Special DONGPO Style Pork (Small Portion) (Large Portion)

本店招牌上海名菜，精選150斤內的母豬，無騷味、濃纖合度，佐以主廚秘製醬汁燉滷6小時，軟嫩不膩、濃而不鹹、醬香、肉香、吮指留香。

2020 亞太年度十大名菜

峭壁石斛燉雞雞 (一人份) (盅) 380 Dendrobium Chicken With Soup (Personal)

中華九大仙草之首，鐵皮石斛在90度峭壁育成，吸收天地日月之精華，佐以麥門冬、花旗蔘清燉土雞湯頭，滋陰養顏，明目補氣健體。

「雞雞」是俏皮形容湯頭的驚奇滋味和嚴峻的「峭壁」組合出衝突的美味。

曉鹿鳴樓翡翠菜飯 (小) 320 (大) 620 SHANGHAI Style Vegetable Fried Rice (Small Portion) (Large Portion)

曉鹿鳴樓皆採用台灣大學農藝學系分子輔助選種技術培養「鹿鳴冠軍米」，鹿鳴米已取得台灣優良農產品標章、產銷履歷農產品標章、清真食品品質認證標章，並通過ISO22000 HACCP驗證，經我們改良上海菜飯的濃厚菜味，融合鮮採青江菜與蒜仁爆炒，香氣撲鼻、口齒留香。

此圖示代表為綠色低碳

豬、牛、羊肉產地 / 台灣

以上價格均為新台幣，並需外加一成服務費。

All price in NT dollars and subject to 10% service charge.



銷魂東坡肉 (帶夾)



峭壁石斛燉雞雞



曉鹿鳴樓翡翠菜飯

冷盤

COLD APPETIZER

主廚四拼	1080
Chef's Special Four-in-One	
主廚三拼	980
Chef's Special Three-in-One	
主廚雙拼	720
Chef's Special Two-in-One	
蔥泥油雞腿	460
Chicken Leg with Scallion Oil	
蒜香蝦油雞	420
Chicken with Garlic and Shrimp Sauce	
推 麻辣牛肚腱	420
Beef Tripe and Beef Shank with Spicy Sauce	
蜜桃醬鴨腿	380
Duck Leg with Peach Glaze	
梅汁油爆蝦	360
Stir-Fried Shrimp with Plum Juice	
推 涼拌海蜇絲	360
Shredded Jellyfish Salad	
杭州素鵝	330
Vegetarian Gose	
推 涼拌椒麻魚膠	320
Fish Maw Salad with Hot Pepper	
推 冰梅山藥	320
Yam in Plum Sauce	



冰梅山藥

豬、牛、羊肉產地 / 台灣

以上價格均為新台幣，並需外加一成服務費。

All price in NT dollars and subject to 10% service charge.

四川風味

SICHUAN STYLE

湖南剁椒鱸魚頭(半片)	980
HUNAN Style Braised Spicy Sliver Carp Head (Half)	
推 乾燒大草蝦(4隻)	680
Braised Prawn Shrimps	
重慶水煮牛(內含鴨血)	560
SICHUAN Style Boiled Beef (with Duck Blood Pudding)	
推 重慶水煮魚(內含鴨血)	560
SICHUAN Style Boiled Fish (with Duck Blood Pudding)	
推 湖南剁椒魚片	420
HUNAN Style Braised Spicy Fish Fillets	
宮保雞丁	360
KUNGPAO Style Chicken	



重慶水煮魚



湖南剁椒魚片

豬、牛、羊肉產地 / 台灣

以上價格均為新台幣，並需外加一成服務費。

All price in NT dollars and subject to 10% service charge.

豬肉

Pork

2020 亞太年度十大名菜



招牌

銷魂東坡肉 (帶夾)

Chef's Special DONGPO Style Pork

(小) 660 (大) 1080

(Small Portion)

(Large Portion)

推

外婆墨魚紅燒肉

Braised Pork with Cuttlefish

520

無錫子排

WUXI Style Pork Spareribs

480

蒜香軟骨排

Garlic pork ribs

460

蔥燒軟骨排

Braised Pork Cartilage with Scallion

460

蒼蠅頭

Fried Minced Pork with Chive Flower & Thousand-Year Egg

420

推

乾煸三樣

Stir-Fried Pig Intestines with Green Beans and Water Bamboo Shoots

360

茭白筍肉絲

Stir-Fried Shredded Pork with Water Bamboo Shoots

360

推

香乾肉絲

Shredded Pork with Dried Bean Curd

320



乾煸三樣



外婆墨魚紅燒肉



此圖示代表為綠色低碳

豬、牛、羊肉產地 / 台灣

以上價格均為新台幣，並需外加一成服務費。

All price in NT dollars and subject to 10% service charge.



蘿蔔牛腩煲

牛肉

Beef

推

蘿蔔牛腩煲

Beef with Radish Hotpot

480

茭白筍牛肉

Stir-Fried Beef with Water Bamboo Shoots

380

推

香乾牛肉絲

Shredded Beef with Dried Bean Curd

360

推

蔥爆/韭黃/青椒牛肉絲

Quick Stir-Fried Beef with Scallion / Leek Sprout / Green Peppers

320



豌豆雞絲

雞肉

Chicken

推

豌豆雞絲

Shredded Chicken with Peas

560

推

茄腸雞丁煲

Chicken with Pig Intestines and Egg Plants Hotpot

380

推

砂鍋花雕雞

HuaDiao Wine Chicken in Casserole

380

蠔油雞丁

Chicken and Colorful pepper in Oyster Sauce

380

左宗棠雞

General Tso's Chicken

360

豬、牛、羊肉產地 / 台灣

以上價格均為新台幣，並需外加一成服務費。

All price in NT dollars and subject to 10% service charge.

河海鮮

Seafood

推 澎湖空運龍虎石斑 (一吃)1280 (兩吃)1580
Tiger Grouper (prepared in two ways)

作法任選

清蒸 / 剁椒 / 魚頭蛤蜊湯
(Steamed / Spicy / Fish Head with Clam Soup)

鱸魚頭(半片)(剁椒/乾燒) 980
Silver Carp Head (Half) (Spicy / Braised)

黃魚(雪菜/紅燒/椒鹽) 980
Yellow Croaker (Mustard Greens / Braised / Salt & Pepper)

推 大草蝦(4隻)(乾燒/麥片/金沙/蔥燒) 680
Big Grass Shrimps (Braised / Oatmeal Crumbs / Salted Egg Yolk / Braised with Scallion)

扁鱈(豆酥/剁椒)(大比目魚) 500
Halibut with (Crispy Soybeans Crumbs / Spicy)

扁鱈(清蒸/椒鹽)(大比目魚) 480
Halibut with (Steamed / Salt & Pepper)



雪菜黃魚

豬、牛、羊肉產地 / 台灣

以上價格均為新台幣，並需外加一成服務費。

All price in NT dollars and subject to 10% service charge.



寧式鱔魚

推 清炒河蝦仁 620
Stir-Fried Shrimps

推 豌豆河蝦仁 680
River Shrimps with Peas

豆苗河蝦仁 560
River Shrimps with Pea Sprouts

彩蔬蘆筍蝦仁 480
Asparagus and Shrimp Stir Fry

鮮蝦粉絲煲 480
Shrimps with Bean Thread Hot Pot

果律金沙蝦 480
Prawn Salad with Fresh Fruits

清炒鱔魚 520
Eels with Sauted

推 寧式鱔魚(韭黃) 480
Eels with Leek Sprouts

鱸魚片(剁椒/蔥油/糖醋/雪菜) 380
Bass Fillets with (Spicy / Scallion Oil / Sweet and sour sauce / Pickled Vegetables)

推 下巴(2片)(紅燒/干燒) 360
Fish Chin (2 Pieces) (Braised / Spicy)

海時鮮(蔥油/紅燒) 時價
Seafood of the day (scallion oil / Braised in soy sauce)

豬、牛、羊肉產地 / 台灣

以上價格均為新台幣，並需外加一成服務費。

All price in NT dollars and subject to 10% service charge.

鮑/參/肚/蟹

Seafood

- 推** 蹄筋花膠海參煲 620
Braised Sea Cucumbers with Pig Tendon and Fish Maw
- 推** 蟹黃海鮮豆腐煲 480
Tofu with Crab roe and Seafood
- 蟹粉魚皮 460
Fish Skin with Crab Roe
- 蟹粉蹄筋 420
Pig Tendon with Crab Roe

斯里蘭卡大沙公

足重600克 / 需預訂

Srilanka Giant Mud Crab

金沙鍋巴
Crispy Rice with Salted Egg Yolk

雪菜鮮筍
Bamboo Shoots with Mustard Greens

花雕清蒸
Steamed with Hua Diao Wine

- 推** 醬爆年糕
Quick Stir-Fried Rice Cake with Crab

時價



醬爆蟹年糕

豬、牛、羊肉產地 / 台灣

以上價格均為新台幣，並需外加一成服務費。

All price in NT dollars and subject to 10% service charge.

蔬菜/蛋/豆腐

Vegetables / Eggs / Tofu

- 推** 時蔬雙冬 380
Pea Sprouts with Mushroom and Bamboo Shoots
- 蘆筍彩時蔬 380
Stir-Fried Asparagus with Colorful pepper
- 推** 金沙四季豆腐 360
Tofu with Salted Egg Yolk
- 清炒豆苗 360
Stir-Fried Pea Sprouts
- 臘肉高麗菜 360
Cabbage With Cured Meat
- 雪菜百頁 320
Mustard Greens with Bai-Ye
- 推** 澎湖海菜吻仔魚炒蛋 320
Scrambled Eggs with Seaweed
- 蝦仁嫩炒蛋 320
Scrambled Eggs with Shrimps
- 櫻花蝦高麗菜 280
Stir-Fried Cabbage with Sakura Shrimps
- 招牌** 清蒸臭豆腐(三塊) 260
TAIWAN Style Steamed Stinky Tofu
- 鮮菇炒水蓮 260
Stir-Fried White Water Snowflake with Enoki Mushrooms
- 推** 老皮嫩肉 240
Fried Fu-Yung Tofu
- 季節時蔬 220
Season Vegetables
- 清炒高麗菜 220
Stir-Fried Cabbage

金沙四季豆腐



豬、牛、羊肉產地 / 台灣

以上價格均為新台幣，並需外加一成服務費。

All price in NT dollars and subject to 10% service charge.

砂鍋湯品

Casserole Soup

2020 亞太年度十大名菜

招牌 峭壁石斛燉雞雞 (盅) 380
Dendrobium Chicken Soup (Personal) (打卡分享價) 280

招牌 峭壁石斛燉雞湯 (預定) 2880
Dendrobium Chicken Soup (打卡分享價) 1980

推 神仙雲吞老鴨湯 (預定) 1880
Duck Soup with Wontons

推 火腿白菜花膠雞湯 (預定) 1680
Chicken Soup with Ham, Chinese Cabbage and Fish Maw

推 蛤蜊鮮筍竹笙雞湯 (預定) 1580
Chicken Soup with Clams, Bamboo Shoots and Bamboo Fungus

龍蝦海鮮泡飯鍋 (預定) 時價
Lobster with Seafood in Casserole

肥蟹海鮮泡飯鍋 (預定) 時價
Crab with Seafood Casserole

砂鍋鱸魚頭 (半片) (預定) 980
Silver Carp Head in Casserole (Half)



神仙雲吞老鴨湯

豬、牛、羊肉產地 / 台灣

以上價格均為新台幣，並需外加一成服務費。

All price in NT dollars and subject to 10% service charge.

推 砂鍋醃肚鮮 (小) 520 (大) 980
Bamboo Shoots, Ham, Pork in Casserole (Small Portion) (Large Portion)

推 澎湖海菜吻仔魚湯 320
Andcovy Larvae Soup with Seaweed

酸菜肚片蛤蜊湯 300
Pork Tripe and Clam Soup with Pickled Cabbage

主廚秘製酸辣湯 280
Chef's Special Hot and Sour Soup

冬瓜蛤蜊湯 260
Clam Soup with Winter Melon



澎湖海菜吻仔魚湯



砂鍋鱸魚頭

豬、牛、羊肉產地 / 台灣

以上價格均為新台幣，並需外加一成服務費。

All price in NT dollars and subject to 10% service charge.

飯/麵

Rice / Noodles

 **招牌** 曉鹿鳴樓翡翠菜飯(台大產學) (小) 320 (大) 620
SHANGHAI Style Vegetable Fried Rice (Small Portion) (Large Portion)

推 台大臘肉高麗菜飯(台大產學) 380
Fried Rice with Cured Meat and Cabbage

蔥開煨麵 **限平日供應** 300
Scallion with Noodle Soup

推 嫩雞煨麵 **限平日供應** 350
Chicken with Noodle Soup

鱈魚煨麵 **限平日供應** 380
Cod with Noodle Soup



鱈魚煨麵



嫩雞煨麵

 此圖示代表為綠色低碳

豬、牛、羊肉產地 / 台灣

以上價格均為新台幣，並需外加一成服務費。

All price in NT dollars and subject to 10% service charge.

點心

Dessert

推 心太軟(一份15粒) 320
Red Dates

蘿蔔絲酥餅(3粒) 160
Chinese Radish Pastry

推 鮮蝦腐衣捲(3條) 160
Shrimp-Stuffed Beancurd Rolls

推 螺絲捲(蒸炸各3粒) 160
Bread Rolls (Steamed / Fried)

推 酥炸芝麻球(3粒) 120
Sesame Balls

推 芝麻萌菇包(2粒) 110
Mushroom-Shaped Baozi (Steamed Buns) with Black Sesame Filling

壽桃(2粒) 100
Birthday Buns

荷葉夾(片) 20
White Bun (TAIWAN Style)



酥炸芝麻球



心太軟



螺絲捲

豬、牛、羊肉產地 / 台灣

以上價格均為新台幣，並需外加一成服務費。

All price in NT dollars and subject to 10% service charge.

飲品

Beverages

柳丁汁(還原) Orange Juice	200 (壺)
烏梅汁 Smoked Plum Juice	200 (壺)
蜜糖冬瓜茶 Winter Melon Drink	200 (壺)
 蜜糖冬瓜檸檬茶 Winter Melon Drink with Lemon Juice	250 (壺)

鮮榨

 新鮮蘋果汁 Fresh Apple Juice	80 (杯) 450 (壺)
--	----------------

 一壺適合3~5人飲用

精選茗茶

高山金萱(阿里山產) Alishan High Mt. JinXuan Tea	30 (人)
--	--------

 土肉桂紅茶(台大實驗林產) Taiwan Local Cinnamon Black Tea	40 (人)
--	--------

 此圖示代表為綠色低碳

以上價格均為新台幣，並需外加一成服務費。

All price in NT dollars and subject to 10% service charge.

酒水

Beverages

金門高粱酒(1瓶/500ml) KINMEN Kaoliang Liquor	1000
金門高粱酒(1瓶/300ml) KINMEN Kaoliang Liquor	600
威廉彼特紅酒(1瓶) William Pitt Red Wine	800
普娜天然礦泉水 Acqua Panna Natural Mineral Water	180
海尼根啤酒(1瓶) Heineken Beer	130
金牌台灣啤酒(1瓶) Gold Medal TAIWAN Beer	120
經典台灣啤酒(1瓶) Classic TAIWAN Beer	100
可口可樂(1瓶) Coca Cola	80

噶瑪蘭單一麥芽威士忌

Kavalan Single Malt Whisky

噶瑪蘭經典 單一麥芽威士忌 Kavalan Classic Single Malt Whisky	2400
---	------

噶瑪蘭山川首席波特風味桶 單一麥芽威士忌 Kavalan Concertmaster Port Cask Finish Single Malt Whisky	1800
---	------

噶瑪蘭珍選No.1 單一麥芽威士忌 Kavalan Distillery Select No.1 Single Malt Whisky	1500
--	------



飲酒勿開車 未滿十八歲者 禁止飲酒
本場所不販賣酒予未滿十八歲者

以上價格均為新台幣，並需外加一成服務費。

All price in NT dollars and subject to 10% service charge.

Set Menu

曉鹿鳴樓孔雀宴

(台灣大學證件限定)

每桌 \$8000 +10%

涼拌椒麻魚膠 / 香燻杭州素鵝

避風塘蝦

蠔汁燴三鮮

 銷魂東坡肉

雪菜燒黃魚

台大臘肉季節蔬

砂鍋什錦煲

精緻美甜點

時令鮮果盤

凡30天前早鳥預定
另贈送招牌菜色一道

以上價格均為新台幣，並需外加一成服務費。

All price in NT dollars and subject to 10% service charge.

 此圖示代表為綠色低碳



Set Menu

曉鹿鳴樓鳳凰宴

每桌 \$10800 +10%

涼拌海蜇絲 / 蜜桃醬鴨腿
麻辣牛肚腩

蟹黃海鮮羹

果律柚香蝦球

 銷魂東坡肉

蔥油澎湖龍虎斑

臘肉高麗菜

火腿白菜花膠燉全雞

精緻美甜點

寶島仙果盤

凡30天前早鳥預定
另贈送招牌菜色一道

以上價格均為新台幣，並需外加一成服務費。

All price in NT dollars and subject to 10% service charge.

 此圖示代表為綠色低碳

Set Menu

曉鹿鳴樓麒麟宴

每桌 \$12800 +10%

梅汁油爆蝦 / 蜜桃醬鴨腿
涼拌海蜇絲 / 涼拌椒麻魚膠
香燻杭州素鵝

櫻蝦蒲鰻芋奶糕

碧綠蟹皇燴花膠

 銷魂東坡肉

特選澎湖龍虎斑

鮑片扣白絲

峭壁石斛燉全雞

精緻美甜點

蓬萊四季果

凡30天前早鳥預定
另贈送招牌菜色一道

以上價格均為新台幣，並需外加一成服務費。
All price in NT dollars and subject to 10% service charge.

 此圖示代表為綠色低碳

臺北市ESG創新轉型先鋒隊

植樹清歡宴

臺北市政府 × 曉鹿鳴樓 × KPMG

每桌 \$15800 +10%



鹿鳴植樹風味集

海木耳涼拌嫩海蜇絲 / 香燻嫩鴨腿佐海葡萄
涼拌椒麻風味中卷花 / 金華腿絲有機兩來菇

有機豌豆仁佐海大蝦

蹄筋花膠燉煲黑海參

A I 低碳翡翠越光米菜飯

招牌銷魂東坡肉

清蒸澎湖潮汐龍虎斑

鮑片扣碧綠佐奶白蔬

在地永續有機季時蔬

峭壁石斛養生燉雞湯

寶島有機果物盤

招待 白玉銀耳甜湯

凡30天前早鳥預定
另贈送招牌菜色一道

以上價格均為新台幣，並需外加一成服務費。
All price in NT dollars and subject to 10% service charge.



Set Menu

曉鹿鳴樓紫杉宴

每人 \$1200 +10%

鹿 鳴 素 三 樣

碧 綠 素 雙 冬

豌 豆 茭 白 雀 巢

蘆 筍 彩 時 蔬



翡 翠 素 菜 飯

雪 菜 嫩 百 頁

鐵 皮 石 斛 羅 漢 盅

精 緻 美 甜 點

紅 棗 銀 耳 盅

寶 島 新 鮮 果

以上價格均為新台幣，並需外加一成服務費。

All price in NT dollars and subject to 10% service charge.



此圖示代表為綠色低碳