

宴會廳 2018 年
中式圓桌桌菜
每桌 NT\$6,800+10%

適用日期：即日起~2018/12/31

菜單 A

尚順如意大拼盤

明爐烤鴨、沙拉貴妃鮑、和風蟹肉棒、

美味黃金捲、百香木瓜

醬皇爆炒草蝦仁

家鄉臘味蒸米糕

蒜香銀絲蒸扇貝

黃金南瓜海皇羹

荷葉香菇蒸雞腿

秘製泰式蒸全鱸

翡翠珊瑚燴時蔬

雲腿福菜燉鴨盅

鬆化甘露紅豆酥

紅蓮枸杞燉銀耳

寶島季節生果盤(二種)

菜單 B

尚順如意大拼盤

涼拌海蜆絲、明爐烤鴨、百香木瓜

和風蟹肉棒、涼拌小章魚、

醬爆彩椒黑毛豬

家鄉圓籠蒸米糕

養生藥膳海中蝦

錦繡鮑參海皇羹

蒜香豉汁蒸肉排

甘露蔥油海上鮮

鮑汁三絲燴時蔬

沙參玉竹燉排骨

主廚精緻美西點

精緻陳皮紅豆沙

寶島季節生果盤(二種)

備註

※ 上述菜單為宴會廳中式圓桌桌菜每席足十人菜量，加入加量費用另計，此菜單不含酒水，酒水費用另計。

※ 一般宴會使用之 A、B 菜單，如需平行互換請洽服務人員，此菜單僅限宴會廳使用。

※ 如自備酒水酌收酒水開瓶清潔費：每桌 NT\$300 元。

※ 飯店內禁帶外食，造成會場場地髒亂，需酌收清潔費 NT\$5,000 元。