

宴會廳 2018 年  
中式圓桌桌菜  
每桌 NT\$10,800+10%

適用日期:即日起~2018/12/31

菜單 A

五福鴻運大拼盤

明爐烤鴨、黃金海蜆絲、涼拌牛肉、  
佛山汾蹄、涼拌小章魚

蒜茸銀絲海大蝦

XO 醬玉帶蘭花蚌

御品魚翅佛跳牆

清蒸古法石斑魚

黑椒千層豬棒腿

養生山藥燉三寶

鮑絲百靈菇時蔬

圓籠臘味蒸米糕

嶺南美點映雙輝

(枸杞桂花糕、椰汁紅豆糕)

主廚精緻靚甜湯

寶島季節水果盤(二種)

菜單 B

五福鴻運大拼盤

沙拉貴妃鮑、美味黃金卷、  
涼拌海蜆絲、明爐烤鴨、涼拌牛肉

松露醬爆炒蝦球

醬皇鮮魷蘭花蚌

魚翅錦繡海皇羹

仙露油淋石斑魚

黑椒千層牛小排

養生靈芝肉排湯

上湯鮑絲燴時蔬

圓籠櫻花蝦米糕

精緻香草小泡芙

主廚精緻靚甜湯

寶島季節水果盤(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。
- ※ 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。
- ※ 此菜單含果汁無限暢飲、紅酒乙瓶，其他酒水費用另計
- ※ 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。