

宴會廳 2018 年  
中式圓桌桌菜  
每桌 NT\$12,800+10%

試用日期:即日起~2018/12/31

菜單 A

鴻運慶亨大拼盤

明爐烤鴨、黃金海蜆絲、涼拌小章魚、  
佛山汾蹄、五香滷花枝

避風塘炒海虎蝦

XO 醬爆炒帶貝

金華月眉雞燉翅

紅燒北菇燜虎掌

甘露樹子石斑魚

黑椒秘製豬棒腿

鮑絲翠綠扒時蔬

櫻花蝦圓籠米糕

秘製紫米西米露

主廚特製美西點

繽紛季節水果盤(三種)

菜單 B

鴻運慶亨大拼盤

玫瑰油雞腿、五香滷牛腩、明爐烤鴨、  
美味黃金捲、黃金海蜆絲

雀巢松露炒蝦球

蒜蓉銀絲蒸扇貝

宮廷御品佛跳牆

紅燒北菇扣鮑片

甘露蔥油石斑魚

黑胡椒烤牛小排

上湯野菌鮮時蔬

櫻花蝦圓籠米糕

秘製南瓜西米露

主廚特製美西點

繽紛季節水果盤(三種)

備註

- ※ 上述菜單為宴會廳中式圓桌桌菜每席足十人菜量，加人加量費用另計。
- ※ 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。