

宴會廳 2018 年  
中式圓桌桌菜  
每桌 NT\$13,800+10%

試用日期:即日起~2018/12/31

菜單 A

菜單 B

鴻喜福臨門拼盤

鴻喜福臨門拼盤

明爐烤鴨、涼拌海蜆絲、五香滷牛腩、

煙燻鮭魚卷、玫瑰油雞腿、明爐烤鴨、

酒香醉雞、美味黃金捲

涼拌海蜆絲、美味黃金捲

XO 醬玉帶蘭花蚌

XO 醬爆炒帶子

奶油上湯焗明蝦

蒜蓉銀絲蒸明蝦

金華菜膽雞燉翅

御品魚翅佛跳牆

紅燒鮑魚燴海參

紅燒鮑魚燴花菇

甘露古法海虎斑

甘露清蒸海虎斑

燒汁焗烤羊小排

黑胡椒烤牛小排

野菌鮮蔬炒蘆筍

百靈菇扒娃娃菜

蒲燒鰻魚蒸米糕

圓籠蒲燒鯛米糕

主廚特製美西點

主廚特製美西點

秘製芋香西米露

秘製南瓜西米露

繽紛季節水果盤(三種)

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。