

宴會廳 2021 年
中式圓桌桌菜

每桌 NT\$5,000+10%

適用日期：即日起~2021/12/31

菜單 A

尚順大拼盤

明爐烤鴨、沙拉貴妃鮑、
涼拌海蜆絲、和風蟹肉棒

松露海中寶

家鄉蒸米糕

翡翠海鮮羹

蔥油白斬雞

京都嫩子排

甘露海中鮮

福菜燉豬肚

桂花琥珀糕

繽紛水果盤(一種)

菜單 B

尚順大拼盤

玫瑰油雞腿、五味章魚、
涼拌海蜆絲、百香蜜木瓜

翠綠松阪豬

廣式蒸米糕

海菜吻仔魚羹

蒜香嫩竹雞

仙草燉子排

蔭瓜鳳梨海上鮮

蛤蜊炒絲瓜

紅豆牛奶糕

繽紛水果盤(一種)

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。
- ※ 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。