

宴會廳 2021 年  
中式圓桌桌菜  
每桌 NT\$6,000+10%

適用日期：即日起~2021/12/31

菜單 A

尚順大拼盤

明爐烤鴨、和風蟹肉棒、

涼拌海蜇絲、五味章魚

XO 醬炒鳳片

台式蒸米糕(國產豬)

藥膳海中蝦

台式海皇羹

蔭瓜鳳梨蒸全鱸

牛蒡山藥燉子排(國產豬)

野菌燴時蔬

香草小泡芙

繽紛水果盤(一種)

菜單 B

尚順大拼盤

明爐烤鴨、玫瑰油雞腿、

涼拌海蜇絲、百香木瓜

翠綠炒蝦仁

叉燒香炒飯(國產豬)

香蒜粉蒸排(國產豬)

御品海皇羹

剝椒蒸全鱸

蟲草燉雞件

炒杞子絲瓜

蜜汁叉燒酥(國產豬)

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。