



國賓五星美食外帶饗宴

★ 輕鬆帶走 美味分享 ★

國賓川菜廳 //

套餐	品項	價格	數量
主廚精選 A套餐	蔥油文昌雞、糊臘山竹筍、宮保龍蝦球 乾煎鮑魚、黃燈籠酸魚湯、蟹殼黃 和牛臉頰(牛:澳洲/紐西蘭)、花膠燉土雞	\$8000/4人份 (贈國賓精美保溫袋)	
		加入加價 \$2000/每位	
主廚精選 B套餐	酸辣木耳、米椒嫩蹄花(豬:台灣)、金沙脆皮蝦球 正宗水煮牛(牛:美國/加拿大)、老罐酸菜魚 豌豆燴時蔬、牛肝菌燉雞盅、蟹殼黃	\$6000/4人份 (贈國賓精美保溫袋)	
		加入加價 \$1500/每位	
精緻A套餐	酸酸雞、乾燒蝦仁、酥香黃魚、東坡肘子(豬:台灣) 乾鍋花椰菜、國賓特色炒飯(豬:台灣/腸衣:西班牙)	\$3600/4人份	
		加入加價 \$900/每位	
精緻B套餐	酸辣木耳、米椒嫩蹄花(豬:台灣)、宮保雞丁 清炒藍斑蝦、乾鍋花椰菜、附白飯	\$2000/4人份	
精緻C套餐	蒜泥白肉(豬:台灣)、藤椒肥牛(牛:美國/加拿大) 五更腸旺(豬:台灣)、國賓尖椒雞、乾鍋豆腐皮、附白飯	\$2000/4人份	
	總計		

A CUT 牛排館 //

為保持A CUT牛排風味，外帶熟度均為5分熟、不切片

類別	品項	價格	數量
牛肉料理	美國牛小排(8片) 美國Flannery乾式熟成21日頂級帶骨肋眼牛排(400公克) (蘑菇松露義大利麵x2、凱薩沙拉x2、蘑菇卡布奇諾湯x2 清蒸花椰菜x1、奶油玉米x1、麵包2款x4)	\$6000/4人份	
	A CUT美國頂級肋眼牛排(460公克) 鐵板雞腿排2支 (ACUT鐵板炒飯x2、海鮮巧達濃湯x2、主廚沙拉x2 清蒸花椰菜x1、奶油玉米x1、麵包2款x4)	\$4200/4人份	
	A CUT美國頂級肋眼牛排(460公克) (凱薩沙拉x2、馬鈴薯泥、起司通心粉、自製手工麵包)	\$2800/2人份	
	美國Flannery乾式熟成21日 頂級帶骨紐約克牛排(400公克) (凱薩沙拉、馬鈴薯泥、自製手工麵包)	\$2500	
	美國頂級紐約克10oz、香煎鴨肝 (凱薩沙拉、馬鈴薯泥、自製手工麵包)	\$1350	
	日本小田牛紐約克和牛便當	\$1200	
	總計		

國賓粵菜廳 //

套餐	品項	價格	數量
主廚精選 A套餐	國賓燒味三拼(燒鴨、油雞、叉燒(豬:台灣)) 和牛臉頰佐野菇(牛:澳洲/紐西蘭)、乾煎龍膽石斑 花膠扣鵝掌、三星蔥龍蝦尾、牛肝菌綜合蔬菜 瑤柱蛋白炒飯、鮑魚燉雞盅	\$8000/4人份 (贈國賓精美保溫袋)	
		加入加價 \$2000/每位	
主廚精選 B套餐	一品茶皇雞、紅燒牛腩煲(牛:美國/加拿大)、松茸燉雞盅 胡椒牛油焗虎蝦、薑蔥牛肝菌松阪豬(豬:台灣)、油浸紅條 魚肚花菇滷白菜、國賓特色炒飯(豬:台灣/腸衣:西班牙)	\$6000/4人份 (贈國賓精美保溫袋)	
		加入加價 \$1500/每位	
精緻A套餐	乳豬拼盤(乳豬、燒鴨、油雞、叉燒(豬:台灣))、濃湯土雞 油泡鮮玉帶、乾煎龍膽石斑、鎮江焗肉排(豬:台灣) 黃湯紫玉蘆筍、附白飯	\$3600/4人份	
		加入加價 \$900/每位	
精緻B套餐	花雕焗土雞(半隻)、鎮江焗肉排(豬:台灣)、滑蛋蝦仁 魚肚花菇滷白菜、素炒米粉、附白飯	\$2000/4人份	
精緻C套餐	茶皇雞(半隻)、紅燒牛筋腩煲(牛:美國/加拿大) XO醬百花油條、牛肝菌綜合蔬菜、附白飯 香煎蘿蔔糕(6片)(豬:台灣/腸衣:西班牙)	\$2000/4人份	
	總計		

訂購專線：02-2100-2100洽各餐廳 / 訂購傳真：02-2551-0296

國賓川菜廳 分機 2383、2385 ACUT牛排館 分機 2268

國賓粵菜廳 分機 2370、2376 ahmicafe 分機 2190、2181

取餐時間 11:00-13:30 / 17:30-19:30



AMBASSADOR
Taipei

國寶粵菜廳單點	品項	價格	數量
燒味料理	燒味拼盤(油雞/燒鴨/松阪(豬:台灣))	\$500	
	手撕杏鮑菇	\$300	
海鮮料理	北菇花膠鵝掌煲	\$880	
	一品海鮮豆腐煲	\$780	
	豉油皇明蝦尾(6尾)	\$680	
肉類料理	鬼馬和牛(牛:日本)	\$880	
	紅燒牛筋腩煲(牛:美國/加拿大)	\$680	
	鎮江焗肉排(豬:台灣)	\$480	
蔬食料理	魚肚花菇滷白菜	\$580	
	鹹魚雞粒豆腐煲	\$480	
	牛肝菌綜合蔬菜	\$380	
精選主食	國寶特色炒飯(豬:台灣/腸衣:西班牙)	\$380	
	素炒米粉	\$280	
	香煎蘿蔔糕(6片)(豬:台灣/腸衣:西班牙)	\$220	
養生精力湯	花旗蔘石斛燉烏雞 (需提前一天預訂)	\$2800/8人份	
	靈芝玉竹燉土雞 (需提前一天預訂)	\$2500/8人份	
	雪耳蘋果南北杏燉土雞 (需提前一天預訂)	\$2000/8人份	
甜湯	杏汁奶露(含油條)	\$120/1人份	
國寶川菜廳單點	品項	價格	數量
冷盤料理	夫妻肺片(牛:澳洲/紐西蘭)	\$520/份	
	芝麻雞	\$420/份	
	椒麻雞	\$420/份	
	蔥油文昌雞	\$420/份	
海鮮料理	剝椒魚頭(附白麵)	\$980	
	酥香黃魚	\$980	
肉類料理	掛爐烤鴨(二吃) (需提前一天預訂)	\$2000	
	重慶小牛(牛:美國/加拿大)	\$680	
	藤椒肥牛(牛:美國/加拿大)	\$680	
	米椒嫩蹄花(豬:台灣)	\$420	
	香根牛肉絲(牛:澳洲/紐西蘭)	\$380	
	魚香肉絲(豬:台灣)	\$320	
蔬食料理	麻婆豆腐(牛:美國/加拿大)	\$300	
	乾鍋花椰菜	\$280	
	風味木耳(豬:台灣)	\$280	
精選麵食	宮保臭豆腐 精改	\$260	
	蟹殼黃(6顆)	\$330	
	特製蔥油餅(4顆)	\$320	
總計			

ahmicafe //

類別	品項	價格	數量
麵料理	松露義大利麵	\$300	
	肉醬義大利麵(牛:美國/加拿大)	\$280	
	越南河粉(牛:美國/加拿大)	\$300	
	國賓牛肉麵(牛:美國/加拿大)	\$300	
飯料理	海南雞飯	\$400	
	雞腿炒飯	\$300	
	排骨炒飯(豬:台灣)	\$300	
	咖哩牛(牛:美國/加拿大)	\$280	
雞肉料理	咖哩雞	\$280	
	卡滋炸雞/3塊(附 特製醬料)	\$300	
	雞肉溫沙拉	\$280	
豬肉料理	鐵板雞腿排(附 烤蔬菜)	\$600/4支	
	蜂蜜烤火腿(豬:台灣)(附 鳳梨醬、烤蔬菜)	\$600/4人份	
總計			
訂購資訊			
(收到訂單後，餐廳人員會再致電確認訂單及取貨時間，敬請填妥訂購單並附上信用卡正反面影本或匯款單影本，傳真後請來電確認訂單)			
訂購日期：		年	月
姓名：		聯絡電話：	
發票：		傳真：	
發票：		發票抬頭：	
統一編號：			
付款方式：		☐ 現金 ☐ 信用卡 ☐ 匯款	
【信用卡】發卡銀行：		持卡人簽名 (需與信用卡簽名一致) ：	
有效日期：		年	月
信用卡號：		-	-
信用卡別：		☐ VISA ☐ MASTER ☐ AE ☐ JCB	
【匯款】銀行名稱：		第一商業銀行(007)	
分行名稱：		中山分行	
存款種類：		甲存	
匯款帳號：		141-30-085-857	
帳戶名稱：		國賓大飯店股份有限公司	
配送地址：		(提供叫車外送服務需自付運費，計程車依跳表計費) 消費滿NT\$3,600且外送距離3公里內【免運費】	
收件人：		電話：	

注意事項

- 其他商品如需保溫袋加購價NT\$100/個。
- 餐價僅限外帶使用，且不得與其他優惠合併使用。
- 餐點皆為現點現做，請於取餐前2小時預訂並完成線上付款或轉帳作業。
- 取餐時間：午餐 11:00-13:30 /晚餐 17:30-19:30。
- 取餐地點：飯店大門，提供「免下車」取餐服務。
- 外送服務：
(1)消費滿NT\$3,600且外送距離3公里內【免運費】。
(2)外送運費皆依計程車跳表計費，抵達後由客人自付(消費金額不包含外送車資)。
(3)配合「無接觸送餐服務」請先完成信用卡或匯款結帳。
- 預訂餐點恕不接受當日取消訂單。
- 自取外帶餐點如需異動請於取餐前1小時致電服務人員處理變更訂單。

訂購專線：02-2100-2100洽各餐廳

國賓川菜廳 分機 2383、2385

國寶粵菜廳 分機 2370、2376

ACUT牛排館 分機 2268

ahmicafe 分機 2190、2181

訂購傳真：02-2551-0296

手機線上點餐平台
<https://o2o.12cm.com.tw/shop/1312>

