

ATTN:

FAX:

FROM: / 訂席中心

TEL:281-1111/FAX:281-1112

《 2022 年 禧 春 宴 菜 單 》

日期： 年 月 日 時 場地： 桌數：

餐價：每桌NT\$15,800(10位)

餐價：每桌NT\$20,800(10位)

迎 賓 喜 碟

(烤 烏 魚 子 / 燒 椒 皮 蛋)

(吻 魚 瓜 仁 / 椒 麻 冰 卷 / 肥 濃 叉 燒)

香 檳 茸 魚 翅 盅

銀 絲 乾 燒 大 蝦

花 菇 金 錢 鮑 魚

柚 香 象 牙 排

蔥 油 龍 虎 斑

瑤 柱 櫻 蝦 米 糕

葡 式 焗 蛋 塔

桂 圓 雲 耳 露

迎 賓 喜 碟

(起 司 烏 魚 子 / 玫 瑰 油 雞)

(燒 椒 玉 帶 / 冰 火 燒 肉 / 椒 麻 冰 卷)

黑 金 蒜 魚 翅 盅

成 都 香 辣 明 蝦

香 橘 照 燒 豬 排

松 露 鳳 果 鮮 鮑

蔥 油 龍 虎 斑

瑤 柱 櫻 蝦 米 糕

蟹 肉 芝 士 酥

杏 仁 香 奶 露

※適用初一、初三※

【包廂】

※適用初二※

【包廂】

本菜單使用國產豬肉

※以上價格須另加一成服務費

※如自備酒，清潔費每桌NT\$300元

※敬請預付NT\$10,000訂金，以確認保留場地，謝謝！

ATTN:

FAX:

FROM: / 訂席中心

TEL:281-1111/FAX:281-1112

《 2022 年 禧 春 宴 菜 單 》

日期： 年 月 日 時 場地： 桌數：

餐價：每桌NT\$12,000(10位)

餐價：每桌NT\$16,000(10位)

迎 賓 喜 碟

(烤 烏 魚 子 / 燒 椒 皮 蛋)

(吻 魚 瓜 仁 / 椒 麻 冰 卷 / 肥 濃 叉 燒)

香 檳 茸 花 膠 盅

銀 絲 乾 燒 大 蝦

花 菇 金 錢 鮑 魚

柚 香 象 牙 排

蔥 油 龍 虎 斑

瑤 柱 櫻 蝦 米 糕

葡 式 焗 蛋 塔

桂 圓 雲 耳 露

迎 賓 喜 碟

(起 司 烏 魚 子 / 玫 瑰 油 雞)

(燒 椒 玉 帶 / 冰 火 燒 肉 / 椒 麻 冰 卷)

黑 金 蒜 魚 翅 盅

成 都 香 辣 鮮 蝦

香 橘 照 燒 豬 排

松 露 鳳 果 鮮 鮑

蔥 油 龍 虎 斑

瑤 柱 櫻 蝦 米 糕

蟹 肉 芝 士 酥

杏 仁 香 奶 露

※適用初四、初五※

【包廂】

本菜單使用國產豬肉

※以上價格須另加一成服務費

※如自備酒，清潔費每桌NT\$300元

※敬請預付NT\$10,000訂金，以確認保留場地，謝謝！