

ATTN:

FAX:

FROM: / 訂席中心

TEL:281-1111/FAX:281-1112

《2022年嬉春宴菜單》

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

(烤鳥魚子 / 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年嬉春宴菜單》

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

(烤鳥魚子 / 燒椒皮蛋)

(吻魚瓜仁 / 椒麻冰卷 / 肥濃叉燒)

香檳茸花膠蟲

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)

黑金蒜魚翅蟲

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！