



國賓五星美食外帶饗宴

★ 輕鬆帶走 美味分享 ★

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	國賓牛小排(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	
	美國Flannery乾式熟成21日頂級 帶骨紐約克牛排(400公克) (附 凱薩沙拉/馬鈴薯泥/自製手工麵包)	\$2500	
	總計		

訂購專線：02-2100-2100分機2268(A CUT牛排館) / 取餐時間：12:00-14:00、18:30-19:30

明園西餐廳 //

類別	品項	價格	數量
豬肉料理	蜂蜜烤火腿(豬:台灣) (附 鳳梨醬及烤蔬菜)	\$600/4人份	
雞肉料理	鐵板雞腿排 (附 烤蔬菜)	\$600/4支	
	總計		

訂購專線：02-2100-2100分機2190、2181(ahmicafe) / 取餐時間：11:30-14:00、17:30-19:30

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 和牛臉頰(牛:澳洲/紐西蘭)/花膠燉土雞/蟹殼黃	\$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)/老罈酸菜魚 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	
精選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元/每位	
精選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	
精選C套餐	蒜泥白肉(豬:台灣)/藤椒肥牛(牛:美國/加拿大) 五更腸旺/國賓尖椒雞/乾鍋豆腐皮/附白飯	\$2000/4人份	
	總計		

訂購專線：02-2100-2100分機2383、2385(國賓川菜廳) / 取餐時間：11:00-13:30、17:30-19:30

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)/油浸荷殼魚 胡椒牛油焗虎蝦/薑蔥牛肝菌松阪豬(豬:台灣)/松茸燉雞盅 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分機2370、2376(國賓粵菜廳) / 取餐時間：11:00-13:30、17:30-19:30

國賓粵菜廳單點	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	國賓特色炒飯(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 <small>(需提前一天預訂)</small>	\$2800/8人份	
	靈芝玉竹燉土雞 <small>(需提前一天預訂)</small>	\$2500/8人份	
	雪耳蘋果南北杏燉土雞 <small>(需提前一天預訂)</small>	\$2000/8人份	
甜湯	杏汁奶露(含油條)	\$120/1人份	
國賓川菜廳單點	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	剁椒魚頭(附白麵)	\$980	
	酥香黃魚	\$980	
肉類料理	掛爐烤鴨(二吃) <small>(需提前一天預訂)</small>	\$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	\$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	\$280	
精選麵食	宮保臭豆腐 <small>椒麻</small>	\$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	
總計			

訂購專線：02-2100-2100分機2190、2181(ahmicafe) / 取餐時間：11:30-14:00、17:30-19:30

訂購資訊			
訂購人姓名	聯絡電話		
訂購金額	新台幣：_____萬_____仟_____佰_____拾_____元整		
訂購日期	____年____月____日	信用卡號	____-____-____-____
發卡銀行	信用卡別	<input type="checkbox"/> VISA <input type="checkbox"/> MASTER <input type="checkbox"/> AE <input type="checkbox"/> JCB	
信用卡有效日期	____/____	持卡人簽名	<small>(需與信用卡簽名一致)</small>
發票	<input type="checkbox"/> 二聯 <input type="checkbox"/> 三聯	統一編號	
發票抬頭			
取貨日	____年____月____日	取貨時間	
外送地址	<small>(提供叫車外送服務需自付運費，計程車依跳表計費) 消費滿\$10,000元提供免費配送服務(限台北市)</small>		
1.收到訂單後，餐廳人員會再致電確認訂單及取貨時間。 2.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。			

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

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。
- 至本飯店取餐，提供免費停車。
- 提供叫車外送服務(需自付運費，計程車依跳表計費)
- 消費滿\$10,000元提供免費配送服務(限台北市)。

取餐時間

- 國賓粵菜廳 11:00-13:30 / 17:30-19:30
 國賓川菜廳 11:00-13:30 / 17:30-19:30
 ACUT牛排館 12:00-14:00 / 18:30-19:30
 ahmicafe 11:30-14:00 / 17:30-19:30


AMBASSADOR
 Taipei