

年菜組合

限量發售



大沙母米糕(4人份)

NT\$10,000

八珍鴨子飯(4人份)

NT\$13,800

最後接單日：2023/1/13

取貨日期：2023/1/21除夕~1/23初二

訂購專線：03-515-1666分機3461八方燴西餐廳

2023新竹國賓大飯店 西餐廳年菜外賣訂購單

	品項	售價	訂購數量	金額
精選 台菜組合	<input type="checkbox"/> 國賓台菜-大沙母米糕組合 【上層】 大沙母米糕：糯米具暖胃特性，主廚將生糯米拌炒至熟透，鋪上肥厚飽滿的沙母，緩緩倒入上湯及花雕酒一同蒸製。沙母一口咬下即湧現的鹹香滋味滿溢鼻息，精華湯汁則被碩大飽滿的米粒吸收，口味自然鮮甜，彈牙口感格外誘人。 【中層】 宜蘭九孔 墨西哥車輪鮑 日本北海道生食干貝 波士頓龍蝦沙拉 蔥油文昌雞 金門牛肉乾 五味軟絲 【下層】 爐烤南瓜 翡翠豆泥 涼拌海蜇頭 醬滷花菇 銀杏 埔里美人腿 烏魚子蛋捲 嘉義秋葵 梅子番茄	NT\$10,000	組	
	<input type="checkbox"/> 國賓台菜-八珍鴨子飯組合 【上層】 八珍鴨子飯：含鮑魚、勾翅、遼參、花膠、日本北海道生食干貝、竹筍、花菇、銀杏等八道上等食材，加入黃湯、圓糯米與越光米一起拌炒，花膠在熬製過程中釋放膠質，干貝自帶的鹹香味道，在攪拌時滲透至米粒中；嚴選宜蘭櫻桃鴨，經過煮、蒸、拆骨、烤等四個步驟，鴨肉質細嫩軟柔，上層鴨皮薄如紙，帶有微微酥脆口感。 【中層】 宜蘭九孔 墨西哥車輪鮑 日本北海道生食干貝 波士頓龍蝦沙拉 蔥油文昌雞 金門牛肉乾 五味軟絲 【下層】 爐烤南瓜 翡翠豆泥 涼拌海蜇頭 醬滷花菇 銀杏 埔里美人腿 烏魚子蛋捲 嘉義秋葵 梅子番茄	NT\$13,800	組	
總計金額 NT\$				
※ 限量供應 / 請於取貨前3天預訂 / 產品包裝材質不可微波加熱。				

訂購資料

訂購人		公司 / 寶號	
聯絡電話	統一編號		
訂購總額	新台幣： 萬 仟 佰 拾 元整		
付款方式	<input type="checkbox"/> 現金 <input type="checkbox"/> 信用卡 信用卡有效期限： 年 月		
信用卡號	□□□□-□□□□-□□□□-□□□□		
發卡行號	信用卡別	<input type="checkbox"/> VISA <input type="checkbox"/> MASTER CARD <input type="checkbox"/> 聯合信用卡 <input type="checkbox"/> 其他卡別	
身分證字號	持卡人簽名	請與信用卡簽署字樣相同	
提貨日期	2023年1月21日除夕 <input type="checkbox"/> 上午11:30 <input type="checkbox"/> 下午17:00 2023年1月22日初一 <input type="checkbox"/> 上午11:30 <input type="checkbox"/> 下午17:00 2023年1月23日初二 <input type="checkbox"/> 上午11:30 <input type="checkbox"/> 下午17:00		
※ 敬請填妥訂購單，並附上信用卡正反面影本回傳至03-5151221 ※ 預購電洽：03-5151666分機3461（八方燴西餐廳） ※ 提貨僅提供現場取貨，不另提供宅配服務 ※ 最後接單日：112年1月13日(五)			