



AMBASSADOR

Hsinchu

新竹國賓大飯店

2024 歡聚國賓 尾牙春酒饗宴

專案名稱	吉利	招財	進寶
桌價(每桌 10 位計)	16,800+10%	18,800+10%	20,800+10%
	開放區限定	廂房限定	廂房限定
柳橙汁	無限暢飲	無限暢飲	無限暢飲
精選紅酒 或 台灣金牌啤酒	贈 2 瓶 或 每桌贈 6 瓶	無限暢飲 或 每桌贈 12 瓶	無限暢飲 或 每桌贈 12 瓶
金牌 18 天優惠 每瓶 130+10%	✓	✓	✓
藍芽音箱附 MIC*2 支	✓	✓	✓
好運旺旺抽獎箱	✓	✓	✓
席間免費停車	✓	✓	✓
投影布幕免費租借	X	2 桌起	2 桌起
軟性飲料 Mini Bar	X	每桌加價 600+10%	✓

* 溫馨提醒：餐廳禁帶外食，請勿攜帶各式啤酒，果汁，飲料及餐點水果入席。

* 自備酒水服務費：紅酒每瓶 NT\$500，烈酒每瓶 NT\$800。



AMBASSADOR


Hsinchu

新竹國賓大飯店

2024-2025 開放區限定尾牙春酒精選菜單

吉利專案

花開皇閣前品盤

(玫瑰油雞 / 明爐烤鴨 / 煙燻中卷 / 涼拌干貝唇 /  酸辣木耳)

Selection of Barbecued Appetizers



成都香辣海虎蝦

Pan-Fried King Prawn with Chili in Chengdu Style

香芒起司墨魚條

Fried Cuttlefish wrapped Oatmeal with Mango Cheese

豉汁排骨香米糕

Steamed Glutinous Rice with Pork Ribs in Black Bean Sauce

紅酒牛肉奶油燒

Braised Beef in Butter and Vegetables Sacue

清蒸玉露海上鮮

Steamed Season Fish in Soy Sauce & Scallion

彩椒什錦炒鮮蔬

Stir-fried Seasonal Vegetables

胡椒豬肚燉子排

Boiled Pork Ribs & tripe Soup with White Pepper

法式橙香檸檬蛋糕

Orange & Lemon Cake

福滿八寶甜湯

Chef' s Special Sweet Soup

寶島四季鮮果皿

Seasonal Fresh Fruit Platter

每桌 NT\$16,800 外加百分之十服務費
NT\$16,800 per table plus 10% service charge
(每桌十人計算 可加人、加價)

【牛肉產地:牛腱(澳洲)、牛肋排(美國)】
【豬肉產地:排骨(台灣)、德國豬腳(法國)、肝腸臘腸腸衣(西班牙)、
其餘豬肉製品產地台灣】



AMBASSADOR

Hsinchu

新竹國賓大飯店

2024-2025 廂房限定尾牙春酒精選菜單

招財專案

筑影皇臨慶豐宴

(玫瑰油雞 / 明爐烤鴨 / 薑香牛肉 / 翠玉海蜆 / 胡麻秋葵)

Selection of Barbecued Appetizers

水晶乾燒海虎蝦

Braised King Prawn with Chili Sauce



X.O 醬爆鴛鴦鮮

Stir-fried Seafood with X.O. Sauce

松露松阪傳米香

Steamed Glutinous Rice & Matsusaka in Truffle Sauce

義式秘製香草羊

Sauteed Lamb chop Flavored Italy Spices

三珍寶蒸龍虎斑

Steamed Garoupa with Pickled Veges

奶油蒜仔娃娃菜

Simmeed Baby Cabbages with Butter & Garlic

美顏四寶燉土雞

Double Boiled Chicken Soup with Beauty Treasure

歐風開心果杏仁蛋糕

Pistachio & Almond Cake

桂花福圓燉雪耳

Chef' s Special Sweet Soup

寶島四季鮮果皿

Seasonal Fresh Fruit Platter

每桌 NT\$18,800 外加百分之十服務費
NT\$18,800 per table plus 10% service charge
(每桌十人計算 可加人、加價)

【牛肉產地:牛腱(澳洲)、牛肋排(美國)】
【豬肉產地: 排骨(台灣)、德國豬腳(法國)、肝腸臘腸腸衣(西班牙),
其餘豬肉製品產地台灣】



AMBASSADOR

Hsinchu

新竹國賓大飯店

2024-2025 廂房限定尾牙春酒精選菜單

進寶專案

六福賀喜齊迎春

(口水雞 / 蒜苗鴨賞 / 翠玉海蜆 / 蜜汁叉燒 /  燒椒皮蛋 / 五味軟絲)

Selection of Barbecued Appetizers

薑蔥奶油龍蝦尾

Stir-fried Lobster Tail with Scallion & Butter

重慶蒜仔燒鳳球

Sitr-fried Chicken Balls with Garlic in Chongqing Style

金銀瑤柱傳米香

Steamed Glutinous Rice with Scallop & Enoki mushroom shred

爐烤帶骨牛小排

Roasted Bone in Beef



麒麟玉樹龍虎斑

Steamed Garoupa with Peeled Chili & Rattan Pepper Sauce

牛肝菌炒五行蔬

Sauteed Seasonal Vegetables with Porcini

鮮蔘淮杞燉雞湯

Double Boiled Chicken Soup with Fresh Ginseng & Chinese Herb

巴斯克乳酪蛋糕

Basque Burned Cheese Cake

古早味花生仁湯

Chef' s Special Sweet Soup

寶島四季鮮果皿

Seasonal Fresh Fruit Platter

每桌 NT\$20,800 外加百分之十服務費
NT\$20,800 per table plus 10% service charge
(每桌十人計算 可加人、加價)

【牛肉產地:牛腱(澳洲)、牛肋排(美國)】
【豬肉產地:排骨(台灣)、德國豬腳(法國)、肝腸臘腸腸衣(西班牙)、
其餘豬肉製品產地台灣】