



AMBASSADOR

Hsinchu

新竹國賓大飯店

2025 歡聚國賓 尾牙春酒饗宴

專案名稱	招財	進寶	大發
桌價(每桌 10 位計)	17,800+10%	19,800+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	每桌贈 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	✗	2 桌起	2 桌起
軟性飲料 Mini Bar	✗	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。

* 清潔費為次數計算,而非整場算一次，敬請知悉。

尾牙餐敘盡興之餘，請勿飲酒過量，如不適可提前向服務人員取嘔吐袋，
若吐在餐廳內地板或地毯清潔費\$8000/處；

若吐在洗手槽或馬桶造成堵塞清潔費為\$12,000/處，敬請適量飲酒。

* 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

2025-2026 開放區限定尾牙春酒精選菜單

招財專案

筑影皇臨慶豐宴

(豉皇油雞/明爐燒鴨/椒麻帆立貝/金沙中卷/欖菜四季豆/避風塘汾蹄)

Selection of Barbecued Appetizers

奶油松露蒸海虎蝦

Steamed King Prawn with Butter and Truffle Sauce



花椒青醬爆雙鮮(干貝+螺片)

Sautéed Scallops and Whelk Slice with Pepper Sauce

瑤柱雞絲燕窩羹

Braised Bird's Nest Soup with Chicken Slices

豉汁排骨香米糕

Steamed Glutinous Rice with Pork and Black Bean

金銀蒜香龍虎斑

Steamed Garoupa with Garlic

炭香燒烤小斧豚

Roasted Pork Ribs

黃金蟲草燉烏雞湯

Double Boiled Chicken Soup with Herb

伯爵茶香重奶油蛋糕

Earl Grey Heavy Creamcake

桂圓三寶露

Chef's Special Sweet Soup

每桌 NT\$17,800 外加百分之十服務費
NT\$17,800 per table plus 10% service charge
(每桌十人計算 可加人、加價)

【豬肉產地:汾蹄-加拿大・其餘豬肉-台灣】



AMBASSADOR

Hsinchu

新竹國賓大飯店

2025-2026 廂房限定尾牙春酒精選菜單

進寶專案

六福賀喜齊迎春

(烏魚子一夜干/明爐燒鴨/避風塘汾蹄/茶皇雞/五味中卷/京蔥無骨牛)

Selection of Barbecued Appetizers

起司南瓜焗虎蝦佐螺旋麵

Steamed King Prawn with Cheesy Pumpkin and Helicoid

豆撈醬炒螺片帶子

Stir-Fried Whelk Slices and Scallop with Bean Paste

魚肚港式佛跳牆

Double Boiled Chicken Soup with Fish Maw and Assorted Ingredients

蒲燒鰻蒸香米糕

Steamed Glutinous Rice with Eel

花雕鳳脂七星斑

Steamed Garoupa with Wine and Pork

香酥軟殼蟹佐柳橙優格

Crispy Soft-shell Crab with Orange Yogurt

巴西蘑菇燉烏雞

Double Boiled Chicken Soup with Mushroom

諾曼地重乳酪蛋糕

Normandy Heavy Cheesecake

桂花紅棗燉雪耳

Chef's Special Sweet Soup

每桌 NT\$19,800 外加百分之十服務費
NT\$19,800 per table plus 10% service charge
(每桌十人計算 可加人、加價)

【牛肉產地:牛肋條(美國)】
【豬肉產地:汾蹄-加拿大、其餘豬肉-台灣】



AMBASSADOR

Hsinchu

新竹國賓大飯店

2025-2026 廂房限定尾牙春酒精選菜單

大發專案

六福賀喜齊迎春

(薑汁粉肝/宮保黑白/明爐燒鴨/醃燻中卷/川味秧盆雞/風味木耳)

Selection of Barbecued Appetizers

金湯南瓜龍蝦尾

Sautéed Lobster Tail with Golden Pumpkin Sauce



鮮花椒螺片帶子

Sitr-fried Whelk Slices and Scallop Flavored Fresh Peppers

瑤柱雞絲燕窩羹

Shredded Scallop, Chicken & Bird's Nest Broth

黑松露松阪豬米糕

Steamed Glutinous Rice with Matsusaka Pork and Black Truffle

蘑菇醬烤無骨牛

Roasted Bone in Beef with Mushroom Sauce

三珍寶蒸龍虎斑

Steamed Garoupa with Pickled Vegetables

原盅燉四寶湯

Double-boiled soup with Pork ribs, Pork belly,
Bamboo pith, and dried scallop

阿薩姆巴斯克乳酪蛋糕

Assam Basque Burnt Cheesecake

香純紅豆珍珠露

Chef's Special Sweet Soup

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】