



AMBASSADOR

Hsinchu

新竹國賓大飯店

2026 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

2026-2027 開放區限定尾牙春酒精選菜單

招財專案

筑影皇臨慶豐宴

玫瑰豉油雞 / 廣式燒鴨 / 五味九孔

風味木耳 / 煙燻汾蹄 / 宮保香豆腐

Assorted Appetizers

金湯奶油海虎蝦

Steamed King Prawn in Creamy Stock

瑤柱燕窩海皇羹

Braised Seafood Soup with Bird's Nest and Scallop

XO 醬爆雙鮮(帆立貝+蝦球)

Sautéed Scallop and Shrimp with XO Sauce

吻魚瓜仁栗子米糕

Steamed Glutinous Rice with Whitebait, Melon Seed and Chestnut

檸香干煎龍虎斑

Pan-Fried Grouper with Lemon Sauce

桔汁法式戰斧豚

Deep-Fried Pork Rib with Orange Sauce

竹筴菌菇燉雞湯

Double-Boiled Chicken Soup with Bamboo Fungus and Mushroom

明爐豆奶千層酥

Soy Milk Custard Char Siu Puff Pastry

香醇紅豆紫米露

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

2026-2027 廂房限定尾牙春酒精選菜單

進寶專案

六福賀喜齊迎春

芥味烏魚子一夜干 / 煙燻茶皇雞 / 紹興醉酒孔

琥珀核桃 / 椒鹽鮮魷 / 川味牛腱

Assorted Appetizers

上湯起司海虎蝦

Steamed King Prawn with Cheese

魚肚佛跳牆

Double Boiled Chicken Soup with Fish Maw and Assorted Ingredients

黑松露炒蝦球帶子

Stir-Fried Shrimp and Scallop with Black Truffle Sauce

蒲燒鰻蒸香米糕

Steamed Glutinous Rice with Eel

雞縱菇蒸紅條

Steamed Grouper with Termite Mushroom

香酥軟殼蟹佐柳橙優格

Crispy Soft-Shell Crab with Orange Yogurt Sauce

松茸菜膽燉雞湯

Double Boiled Chicken Soup with Matsutake Mushroom and Cabbage

鮑汁禪衣鮮竹捲

Steam Bean Curd Rolls with Abalone Sauce

國賓桂圓三寶露

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

2026-2027 廂房限定尾牙春酒精選菜單

大發專案

六福賀喜齊迎春

明爐燒鴨 / 花雕醉酒孔 / 山藥鮭魚捲

涼拌牛肚 / 蜜汁叉燒 / 五味中卷

Selection of Barbecued Appetizers

避風塘龍蝦球

Stir-Fried Lobster Ball in Typhoon Shelter Style

羊肚菌燉雞湯

Double Boiled Chicken Soup with Morel

XO 醬螺片帶子

Stir-Fried Sliced Conch and Scallops in Xour Sauce

紅酒醬燒帶骨牛

Braised Beef Short Ribs in Red Wine Sauce

古法蒸海上鮮

Steamed Leopard Coral Grouper with Shallot & Soy sauce

吻魚瓜仁櫻蝦蒸米糕

Steamed Glutinous Rice with Whitebait,
Melon Seeds and Sakura Shrimp

山藥炒綜合時蔬

Stir-Fried Chinese Yam with Mixed Seasonal Vegetables

芋見好彩頭

Taro Paste Radish-shaped Pastry

鮮果杏仁凍豆腐

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】