



AMBASSADOR

Hsinchu

新竹國賓大飯店

新竹國賓玖樓中餐廳 抓周專案

| | |
|----------|---|
| 適用時段 | 午、晚餐時段用餐 |
| 適用餐廳 | 新竹國賓大飯店-玖樓中餐廳 |
| 專案價格 | 『開心寶貝專案』中式桌席，每桌NT\$16,800 (每桌十人計算) 『寶貝開心專案』中式桌席，每桌NT\$19,800 (每桌十人計算) |
| 專案加價優惠內容 | 選擇上述專案菜單可享下列優惠加價專案： 抓周專案每桌加價NT\$999 ，專案內含：(以桌計算) ※7吋水果蛋糕1份/每場餐會，非以桌計。(價值NT\$1,200) ※每桌盒裝柳橙果汁無限暢飲。 ※免費使用精美抓週用品。(僅含爬行地墊、抓周道具) 抓周專案每桌加價NT\$1699 ，專案內含：(以桌計算) ※10吋水果蛋糕1份/每場餐會，非以桌計。(價值NT\$1,680) ※每桌盒裝柳橙果汁無限暢飲。 ※免費使用精美抓周用品及場地佈置。 |
| 專案其他說明 | 1、上述價格，皆需外加10%服務費，且專案不再享有其他折扣。 2、抓週專案僅適用於廂房場地。 3、抓週專案請於三天前預訂及確認桌席菜單、加價優惠。 4、抓週專案限三桌(含)以內宴席適用。 5、健身中心會員可抵低消，但不得再行九折優惠。 6、用餐貴賓皆可享用餐期間免費停車優惠。 |



AMBASSADOR

Hsinchu

新竹國賓大飯店

新竹國賓玖樓中餐廳 抓周專案

『開心寶貝專案』

福祿美饌六小福

柚香蓮藕/手撕茄子/陳醋雲耳

攪菜四季豆/桂花南瓜/XO 醬蘿蔔糕

Assorted Appetizers

燒味錦繡什拼盤

(燒鴨/油雞/煙燻中卷/汾蹄/帆立貝)

Barbecued Cold Cuts Combination

上湯奶油海虎蝦

Sautéed Shrimp with Butter and Broth

醬爆花枝炒鳳球

Stir-fried Cuttlefish and Chicken with Brown Sauce

松茸菌菇燉雞湯/位上

Doubled Boiled Chicken Soup with Matsutake

蒜香菌菇戰斧豬肋排

Roasted Pork Ribs with Mushrooms in Garlic Flavor

蔥燒一品海蔘

Braised Sea Cucumber with Ginger and Green Onion

福祿壽豬腳麵線

Braised Rice Noodles Soup with Pork Knuckle

芙蓉珊瑚燴絲瓜

Braised Luffa with Egg White and Shred Carrots

蜜蘋叉燒酥/薄荷流沙包

Chinese Petit Fours

麥片薏仁椰奶湯圓

Coconut Milk Tangyuan with Oatmeal and Pearl Barley

寶島四季鮮果皿

Seasonal Fresh Fruit Platter

每桌 NT\$16,800+10%

(每桌十人計算、加人加價)

『寶貝開心專案』

福祿美饌六小福

柚香蓮藕/手撕茄子/陳醋雲耳

攪菜四季豆/桂花南瓜/XO 醬蘿蔔糕

Assorted Appetizers

烏魚子海鮮拼皿

(烏魚子蛋捲/燒鴨/貴妃鮑/海蜇/五香牛腱)

Barbecued Cold cuts Combination

起司牛油焗龍蝦球

Braised Lobster Ball with Cheese and Butter

醬皇鳳球炒鮮貝

Stir-fried Shellfish and Chicken with Brown Sauce

乾隆花膠佛跳牆/位上

Doubled Boiled Pork and Fish Maw Soup

帶骨牛小排佐蘑菇醬

Bone-in Beef Short Ribs with Mushroom Sauce

麻油菌菇南非鮑

Braised Abalone with Sesame Oil

福祿壽豬腳麵線

Braised Rice Noodles Soup with Pork Knuckle

上湯野菌娃娃菜

Braised Baby Cabbage with Mushrooms and Broth

研磨豆奶叉燒酥/流沙尖堆

Chinese Petit Fours

國賓陳皮花豆露

Sweetened Pinto Beans Soup with Tangerine Peel

寶島四季鮮果皿

Seasonal Fresh Fruit Platter

每桌 NT\$19,800+10%

(每桌十人計算、加人加價)

【牛肉產地:牛腱(紐澳)、帶骨牛小排(美、加)】

【豬肉產地:汾蹄(加拿大),其餘豬肉製品產地台灣】



AMBASSADOR

Hsinchu

新竹國賓大飯店

新竹國賓玖樓中餐廳 壽宴專案

| | |
|----------|---|
| 適用時段 | 午、晚餐時段用餐 |
| 適用餐廳 | 新竹國賓大飯店-玖樓中餐廳 |
| 專案價格 | 『福祿壽宴專案』中式桌席，每桌NT\$16,800 (每桌十人計算) 『吉祥壽宴專案』中式桌席，每桌NT\$19,800 (每桌十人計算) |
| 專案加價優惠內容 | 點用上述專案菜單可享下列優惠加價專案： 每桌加價NT\$799 ，專案內含：(以桌計算) ※王母棗泥壽桃 <u>每桌10顆</u> 。(價值NT\$600) ※每桌盒裝柳橙果汁無限暢飲。 ※7吋水果蛋糕1份/每場餐會，非以桌計。(價值NT\$1,200) 每桌加價NT\$999 ，專案內含：(以桌計算) ※王母棗泥壽桃 <u>每桌10顆</u> 。(價值NT\$600) ※每桌盒裝柳橙果汁無限暢飲。 ※雙層生日蛋糕1份/每場餐會，非以桌計。(價值NT\$2,600) |
| 專案其他說明 | 1、上述價格，皆需外加10%服務費，且專案不再享有其他折扣。 2、壽宴專案可適用於廂房場地，並提供壽字掛放。 3、壽宴專案請於三天前預訂及確認桌席菜單、加價優惠。 4、壽宴專案限四桌(含)以內宴席適用。 5、當月壽星需出示相關證明文件。 6、健身中心會員可抵低消，但不得再行九折優惠。 7、用餐貴賓皆可享用餐期間免費停車優惠。 |



AMBASSADOR

Hsinchu

新竹國賓大飯店

新竹國賓玖樓中餐廳 壽宴專案

『福祿壽宴專案』

福祿美饌六小福

柚香蓮藕/手撕茄子/陳醋雲耳
攪菜四季豆/桂花南瓜/XO 醬蘿蔔糕

Assorted Appetizers

燒味錦繡什拼盤

(燒鴨/油雞/煙燻中卷/汾蹄/帆立貝)

Barbecued Cold Cuts Combination

上湯奶油海虎蝦

Sautéed Shrimp with Butter and Broth

醬爆花枝炒鳳球

Stir-fried Cuttlefish and Chicken with Brown Sauce

松茸菌菇燉雞湯/位上

Doubled Boiled Chicken Soup with Matsutake

蒜香菌菇戰斧豬肋排

Roasted Pork Ribs with Mushrooms in Garlic Flavor

蔥燒一品海蔘

Braised Sea Cucumber with Ginger and Green Onion

福祿壽豬腳麵線

Braised Rice Noodles Soup with Pork Knuckle

芙蓉珊瑚燴絲瓜

Braised Luffa with Egg White and Shred Carrots

蜜蘋叉燒酥/薄荷流沙包

Chinese Petit Fours

麥片薏仁椰奶湯圓

Coconut Milk Tangyuan with Oatmeal and Pearl Barley

寶島四季鮮果皿

Seasonal Fresh Fruit Platter

每桌 NT\$16,800+10%

(每桌十人計算、加人加價)

『吉祥壽宴專案』

福祿美饌六小福

柚香蓮藕/手撕茄子/陳醋雲耳
攪菜四季豆/桂花南瓜/XO 醬蘿蔔糕

Assorted Appetizers

烏魚子海鮮拼皿

(烏魚子蛋捲/燒鴨/貴妃鮑/海蜇/五香牛腱)

Barbecued Cold cuts Combination

起司牛油焗龍蝦球

Braised Lobster Ball with Cheese and Butter

醬皇鳳球炒鮮貝

Stir-fried Shellfish and Chicken with Brown Sauce

乾隆花膠佛跳牆/位上

Doubled Boiled Pork and Fish Maw Soup

帶骨牛小排佐蘑菇醬

Bone-in Beef Short Ribs with Mushroom Sauce

麻油菌菇南非鮑

Braised Abalone with Sesame Oil

福祿壽豬腳麵線

Braised Rice Noodles Soup with Pork Knuckle

上湯野菌娃娃菜

Braised Baby Cabbage with Mushrooms and Broth

研磨豆奶叉燒酥/流沙尖堆

Chinese Petit Fours

國賓陳皮花豆露

Sweetened Pinto Beans Soup with Tangerine Peel

寶島四季鮮果皿

Seasonal Fresh Fruit Platter

每桌 NT\$19,800+10%

(每桌十人計算、加人加價)

【牛肉產地:牛腱(紐澳)、帶骨牛小排(美、加)】

【豬肉產地:汾蹄(加拿大),其餘豬肉製品產地台灣】