

國賓餐盒 | 旬味盛宴

NT\$400 餐盒

A款

魚子燒賣/
干燒蝦球/
油雞&燻蹄/
高麗菜/西蘭花/
京都排骨



B款

魚子燒賣/
干燒蝦球/
油雞&燻蹄/
高麗菜/西蘭花/
避風塘鮮魚



NT\$550 餐盒

A款

蝦仁燒賣/
蘑菇蒜骨牛佐彩椒/
燒鴨&叉燒/
百果&蘆筍/
西蘭花/
干煎石斑魚



B款

蝦仁燒賣/
蘑菇蒜骨牛佐彩椒/
燒鴨&叉燒/
百果&蘆筍/
西蘭花/
避風塘大蝦



訂購姓名：	聯絡電話：	傳真：
訂購明細：NT\$400 餐盒：A款 _____ 盒，B款 _____ 盒	總金額：	
NT\$550 餐盒：A款 _____ 盒，B款 _____ 盒	NT\$ _____ 元	
付款方式： <input type="checkbox"/> 現金 <input type="checkbox"/> 信用卡 <input type="checkbox"/> 匯款	發票： <input type="checkbox"/> 不需統編 <input type="checkbox"/> 需統編，統一編號：	
發卡銀行：	卡別： <input type="checkbox"/> VISA <input type="checkbox"/> MASTER <input type="checkbox"/> JCB <input type="checkbox"/> AE	帳戶名稱：新光銀行六家分行
卡號：□□□□ - □□□□ - □□□□ - □□□□		銀行代碼：103
有效期限：_____ 年 _____ 月 持卡人簽名：_____		銀行帳號：1021-30-000-3754
◆請附上信用卡正反面影本回傳 ◆請與信用卡簽署字樣相同		匯款或轉帳完畢後，請提供帳戶後五碼 _____ 以利查核
提貨時間：_____ 年 _____ 月 _____ 日(星期 _____)	提貨方式： <input type="checkbox"/> 自取 <input type="checkbox"/> 配送	
配送地址：	收件人：	聯絡電話：

訂購說明：

- 1.最晚請於五天前預訂，每單至少20盒。
- 2.一次訂購滿30盒以上，享新竹市區單一地點免費外送。
- 3.配菜內容視季節及天候，可能會略有變動。

食材使用：

本菜單使用之豬肉(脂)產品，產地來自台灣，燻蹄產地為加拿大。
牛肉產品產地為美國。

★以上餐盒均為主廚當日現做，請當日當餐食用為宜。