



迎賓五小品

(泰式大薄片/五香花生/百香青木瓜/涼拌毛豆莢/金沙杏鮑菇)

五味九孔大拼盤

(九孔/東港烏魚子/蜆絲/蔥油雞腿/烤鴨)

魚翅花膠蟹肉羹(位上)

果律大蝦球

蘑菇千層排

紅糟鰻魚糯米飯

清蒸海上鮮

(紅條)

冬菇燴虎掌

干貝菌菇娃娃菜

川芎黑蒜燉雞湯

花好月全圓

菇菇流沙包

四季水果

NT\$15,000+10% (原價18,000+10%)



迎賓六小品

(泰式大薄片/五香花生/百香青木瓜/涼拌毛豆莢/金沙杏鮑菇/蒜香雲耳)

龍蝦錦綉大拼盤

(龍蝦/蜆絲/和風鮭魚/五味軟絲/蔥油雞腿)

魚翅佛跳牆(位上)

蒜香糯米條大海蝦

松露一根豬腱骨

虎掌扣花膠

櫻花蝦紙包飯拼腐皮捲

清蒸大石斑 (紅條)

七彩鮮蘆筍

鮮人參燉雞湯

花好月全圓

菇菇流沙包

四季水果

NT\$19,000+10% (原價22,000+10%)

Buffet Menu

• 開胃菜 •

塔香番茄淡菜
泰式鮮蔬海鮮
柳橙優格鮮果沙拉
派對綜合冷肉盤
檸檬酸豆煙燻鮭魚
白玉貴妃鮑
歐式甜豆拌燻雞
龍蝦醬洋芋沙拉
和風龍鬚菜
綜合壽司

• Soup湯品 •

洋蔥湯

• 熱菜 •

芥末香酥魚排
一根骨牛小排黑胡椒醬
蝦仁蔬菜炒飯
義大利香料嫩豬排
番茄肉醬筆管麵
紅椒香煎雞腿排
芝麻蒲燒鯛魚片
咖哩蔬菜馬鈴薯
碳烤綜合蔬菜
港式燒賣

• 甜品 •

杏桃堅果奶油蛋糕
安格馬克波特酒巧克力
法式黃金焦糖布丁
橙香櫻桃起士塔
季節新鮮水果塔
靜岡抹茶戚風捲

• 飲料 •

陽光香吉士鮮果汁
咖啡
茶

NT\$1,350+10% /位 (原價1,650+10% /位)

Buffet Menu

• 開胃菜 •

塔香番茄淡菜
泰式鮮蔬海鮮
柳橙優格鮮果沙拉
派對綜合冷肉盤
檸檬酸豆煙燻鮭魚
白玉貴妃鮑
歐式甜豆拌燻雞
龍蝦醬洋芋沙拉
和風龍鬚菜
綜合壽司

• Soup湯品 •

洋蔥湯

• 熱切檯 •

爐烤維吉尼亞火腿
(1粒約5kg)

• 熱菜 •

泰式海鮮卷
一根骨牛小排黑胡椒醬
蝦仁蔬菜炒飯
義大利香料嫩豬排
番茄肉醬筆管麵
紅椒香煎雞腿排
蔥油鱸魚排
咖哩蔬菜馬鈴薯
碳烤綜合蔬菜
港式燒賣

• 甜品 •

杏桃堅果奶油蛋糕
安格馬克波特酒巧克力
法式黃金焦糖布丁
橙香櫻桃起士塔
季節新鮮水果塔
靜岡抹茶戚風捲

• 飲料 •

陽光香吉士鮮果汁
咖啡
茶

NT\$1,680+10% /位 (原價1,980+10% /位)