

A

工商專案

酒店式宴會堂

每席 **NT\$10,000 +10%** 十位



烤櫻桃鴨



五香豆干



涼拌海蜇



栗子南瓜



七彩黃瓜



紹興醉蝦

專屬主菜



巴西蘑菇雞湯



古法海上鮮



XO醬炒雙脆



櫻花蝦米糕



椒鹽豬腱骨



港式腐皮捲



干貝扒時蔬



紅豆芋圓湯



焦糖起司蛋糕

B

工商專案

酒店式宴會堂

每席 **NT\$12,000 +10%** 十位



烤櫻桃鴨



四喜烤麩



和風秋葵



栗子南瓜



滷水飛卷



胡麻山藥

專屬主菜



蒜蓉蒸明蝦



清蒸活石斑



椒鹽豚腱骨



日式花壽司



黑鑽百菇雞湯



干貝扒時蔬



秘製雪山包



銀耳蓮子湯



焦糖起司蛋糕

C

工商專案

酒店式宴會堂

每席 **NT\$15,000 +10%** 十位



烤櫻桃鴨



滷水牛腱



泰式軟絲



紫蜜香魚



七彩黃瓜



涼拌海蜆

專屬主菜



龍王海鮮盞



干貝佛跳牆(位上)



清蒸海紅鯨



荷葉珍珠粽



法式豬腿骨



XO醬炒雙脆



干貝扒時蔬



芋頭西米露



焦糖起司蛋糕

D

工商專案

酒店式宴會堂

每席 **NT\$18,000 +10%** 十位



烤櫻桃鴨



川味嫩雞



好事花生



泰式軟絲



東港魚子



栗子南瓜

專屬主菜



原盅雞燉翅(位上)



清蒸龍膽石斑



法式羊小排



荷葉珍珠粽



焗烤龍蝦(每半隻)



蜜汁叉燒酥



干貝扒時蔬



芋頭西米露



焦糖起司蛋糕