



中式宴席專案

會議室	建議最少容客數	建議最大容客數	最低消費
[壹] Left One 36.4 坪	30 位	40 位	\$ 60,000
[零] Right Zero 21.31 坪	20 位	30 位	\$ 40,000
無邊際 [零+壹] /小花園 Meeting Room Left &Right+Garden 81.97 坪	50 位	80 位	\$100,000

| 宴席酒水優惠 |

暢 飲	加 購	
台灣金牌啤酒 or 精選宴會紅/白酒	精選宴會紅/白酒	買斷! 台灣金牌啤酒 (330ml)
NT\$2,500/桌	NT\$1,000 /瓶	NT\$529 /6瓶(1手)
須整場統一加購及 適用宴席期間3小時內提供	享 第二瓶半價優惠(以此類推)	

以上金額需另計10%服務費

注意事項

- 中式桌菜每桌18,000+10%起, 席間搭贈果汁無限暢飲, 酒品費用另計。
- 若需加購素食套餐, 每位NT\$1,800+10%。
- 分菜服務收費: \$2,000+10% /桌

[實際菜色, 請洽業務人員]



中式宴席菜單

Menu

一馬當先鴻運拼盤

烏魚子/廣式叉燒肉/口水雞/五味軟絲/涼拌海蜇皮

Mullet Roe / Cantonese BBQ Pork / Szechuan Mouth-Watering Chicken /
Squid with Cocktail Sauce / Marinated Jellyfish

避風塘海大蝦

Deep-Fried King Prawns with Crispy Garlic and Chili

牛肝菌瑤柱燉雞湯

Double-Boiled Chicken Soup with Porcini Mushrooms and Dried Scallops

蠔皇鮮鮑燴海參

Braised Fresh Abalone and Sea Cucumber in Premium Oyster Sauce

法式油封鴨腿油飯

Taiwanese Sticky Rice topped with French Duck Confit

清蒸玉露石斑

Steamed Grouper in Superior Soy Sauce

低溫爐烤帶骨牛小排

Slow-Roasted Bone-in Short Ribs Steak

(不吃牛更換蔥燒豬腱骨)

(Non-beef alternative available: Braised Pork Shank with Scallions)

松露芙蓉蟹肉扒豆苗

Braised Pea Shoots with Crab Meat and Egg White, Infused with Black Truffle

起司野莓芋頭蛋糕

Taro Cheesecake with Mixed Berry Compote

季節合時鮮果集

Seasonal Fresh Fruit Platter