



西式宴席專案

會議室	[壹] Left One 36.4 坪	[零] Right Zero 21.31 坪	無邊際 [零+壹] /小花園 Meeting Room Left &Right+Garden 81.97 坪	SOFT KITCHEN 60 坪
建議 最少容客數	30 位	20 位	50 位	30 位
建議 最大容客數	40 位	30 位	80 位	50 位

| 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

- 午餐時段，每位1380+10%起，晚餐時段，每位1800+10%起
- 自助餐至少需滿25位(含)以上。
- 自助餐供餐時間皆為2小時。

[實際菜色，請洽業務人員]



西式宴席菜單

Menu

有機小農沙拉區 Salad

十二款
Twelve Kinds

醬料區 Sauce

六款
Six Kinds

配料區 Ingredients

四款
Four Kinds

湯品區 Soup

海鮮巧達湯
Seafood Chowder

甜點與水果區 Desserts / Fruits

精選小蛋糕 / 2款
Assorted Cakes

季節水果盤 / 2款
Seasonal Fruit Platter

飲品區 Drinks

軟性飲料
Soft Drinks

果汁 / 2款
Juice

咖啡
Coffee

茶
Tea

冷盤區 Cold Platter

肯瓊辛香拌時蔬
Cajun-Spiced Seasonal Vegetables (全素)
鮫鱈魚肝塊佐西柚風味海藻沙拉
Monkfish Liver with Seaweed Salad in Pomelo Vinaigrette
西墨風味雞胸沙拉
Tex-Mex Style Chicken Breast Salad
紅腰豆藜麥毛豆仁沙拉
Red Kidney Bean, Quinoa, and Edamame Salad (全素)

熱鍋區 Hot Food

德式豬腳
German Roasted Pork Knuckle
檸檬奶油佐香烤鱸魚
Roasted Sea Bass with Lemon Butter Sauce
地中海烤全雞
Mediterranean Herb-Roasted Whole Chicken
青醬蛤蠣義大利麵
Clam Pasta with Pesto Sauce
蒜香奶油烤時蔬
Roasted Brussels Sprouts and Vegetables with Garlic Butter (蛋奶素)
法式油封鴨腿
French Duck Confit

現切區 Carving

爐烤美國帶骨牛小排
Oven-Roasted U.S. Beef Bone-In Short Ribs
紅酒醬汁/蘑菇醬汁/海鹽
Red Wine Sauce/Mushroom Sauce/Sea Salt

海鮮區 Seafood

燻鮭魚盤
Smoked Salmon Platter
白蝦
Chilled White Shrimp
白蛤
White Clams

炸物區 Grilled

日式炸蝦
Japanese Fried Prawns
月亮蝦餅
Crispy Moon-Shaped Shrimp Pancakes

晚宴西式套餐

Menu

開胃小點/AMUSE-BOUCHE

鴨肝慕斯佐波特酒凍塔
Foie Gras Mousse and Port Wine Jelly Tart

餐前麵包/BREAD

歐式麵包 (2款 Two Varieties)
Selection of Artisanal European Breads

前菜/APPETIZER

雞尾酒鮮蝦
Classic Shrimp Cocktail

熱前菜/HOT APPETIZER

酥炸蟹肉墨魚燉飯球佐辣味美乃滋
Crispy Deep-Fried Squid Ink Risotto Arancini

湯品/SOUP

黑蒜清雞湯/義大利餃
Black Garlic Chicken Consommé/Tortellini

沙拉/SALAD

帕馬火腿起司沙拉
Prosciutto and Cheese Salad

主菜/MAIN COURSE (擇一Choice of One)

和牛紐約客牛排/烤蔬菜/法式紅酒醬汁
Wagyu New York Strip Steak/Roasted Vegetables/
French Red Wine Sauce

香料比目魚/香奶油醬汁/彩蔬炒花椰菜米
Herb Halibut/Savory Butter Sauce/
Colorful Vegetable Sautéed Cauliflower Rice

甜點/DESSERT

法式甜點/水果
French Dessert/Fruit

飲品/BEVERAGES

咖啡/茶
Coffee/Tea