THE LANDIS TAIPEI
台北亞都麗緻大飯店

歲末開春迎旺龍
米其林尾牙春酒饗宴

【A】NT$22,800+10%｜【B】NT$25,800+10%

2023 年 10 月 01 日 至 2024 年 3 月 31 日（2024/02/08-02-/19 期間不適用）
專案適用 3 桌起，宴會廳全區週日至週四需滿 10 桌 / 週五至週六需滿 15 桌

活動方案:
- 主廚精緻設計桌菜 10 道佳餚，每桌安排 10 位
- 桌菜 A: 每桌贈送濃縮果汁暢飲、桌菜 B : 每桌精選紅酒 1 瓶及濃縮果汁暢飲。
- 免費使用投影設備、無線麥克風、摸彩箱、紀念書法菜單、助興派對道具乙組、舞台(限宴會廳全區)。
- 週日至週四預訂專案滿 5 桌以上，加碼贈送桌邊秀:富貴土雞乙隻。

酒水暢飲（限宴會期間 3 小時，每桌 10 位/限館內使用，恕不外帶）
- 金牌啤酒無限暢飲，每桌加價 NT$2,500+10%服務費
- 紅酒或白酒無限暢飲，每桌加價 NT$3,000+10%服務費
- 客方自備紅/白酒、烈酒(限自備 2 款酒)，將酌收每桌 NT$1,000 元杯具清潔費用 (飯店禁止攜帶軟性飲料及啤酒攜入)

早鳥優惠：10/31 前支付訂金，享有以下優惠:
- 3 - 9 桌(含) : 自備酒水(限 2 款酒)，優惠免收杯具清潔費用
- 10 桌(含)以上 : 優惠 2 擇 1
  迎賓中西式小餐點 80 份(內容由飯店安排) 或 贈送台北亞都麗緻飯店-客房住宿卷乙張

****

餐飲滿額，回饋米其林天香樓套餐餐券或餐飲現金抵用卷

消費金額	限亞都麗緻大飯店天香樓餐廳使用
滿 NT$80,000	天香樓套餐 NT$2,200*2 客
滿 NT$160,000	天香樓套餐 NT$2,200*4 客
滿 NT$240,000	天香樓套餐 NT$2,200*6 客
滿 NT$320,000	天香樓套餐 NT$2,200*8 客
滿 NT$400,000	天香樓套餐 NT$2,200*10 客

飯店依顧客需求可提供客製化服務如下 (需提前預訂) (限宴會廳)

項 目	價 格	備 註
卡拉 OK 歡唱	NT$16,000	專人現場操作服務、演唱者專用電視螢幕、時間 3 小時
活動企劃主持+純平面背板設計	NT$18,000	流程企劃、活動主持人帶動和引導活動氣氛、客製化平面活動背板設計、時間 3 小時

專案規範:
1. 提供賓客當日折抵停車 4 小時(停車場額滿為限)。
2. 如需提前場佈或彩排，可享有場租 6 折優惠價。
3. 僅提供主桌分菜服務，若需提供每桌分菜服務，加價為每桌 NT$1,000 元。
4. 專案不適用任何信用卡優惠，不得與其他優惠合併使用。

以上所提供專案內容恕不接受更換,亞都麗緻大飯店保留修改及變更之權益

歡迎來電洽詢　宴會訂席專線: (02)7735-2368　傳真專線: (02)2596-8254

THE LANDIS
TAIPEI
台北亞都麗緻大飯店

2023 – 2024 尾牙暨春酒桌菜
Year-end and Spring Party Table Menu【A】

天香精緻前菜碟
Appetizers Cold Platter

蘆筍杏菇生態蝦
Stir Fried Shrimps with Asparagus and King Oyster Mushroom

洋蔥燒烤豬肋排
Roasted Pork Ribs with Onion

虎膝烏參煨花膠
Slowly Braised Fish Maw with Pork Knee and Sea Cucumber

姬松茸瑤柱全雞
Slowly Cooked Chicken Broth with Dried Scallop and Agaricus Blazei Murill

紅茄川耳時令蔬
Seasonal Vegetable with Black Fungus and Tomato

精釀雪筍海時鮮
Steamed Fresh Fish with Bamboo Shoots in “Shao Xing” Wine Sauce

慢工精釀扣腩肉
Slowly Braised Pork Belly with Pita Bread

時令精緻鮮水果
Seasonal Fresh Fruits Platter

桔香酒釀甜湯圓
Sesame Rice Ball Sweet Soup with Osmanthus and Fermented Rice

每桌 NT$22,800+10%服務費
NT$22,800 + 10% Service Charge Per Table
每桌 10 位，請先一週前預訂
10 Persons Per Table, 7 Days Advance Reservation
宴會業務訂席專線 Tel：(02) 7735-2368 Fax：(02)2596-8254

THE LANDIS
TAIPEI
台北亞都麗緻大飯店

2023 – 2024 尾牙暨春酒桌菜
Year-end and Spring Party Table Menu【B】

天香精緻前菜碟
Appetizers Cold Platter

干燒白玉炒龍蝦
Stir Fried Lobster with Fermented Rice

野菇帶骨牛小排
Roasted Bone-In Beef Short Ribs with Mushrooms

鮮貝鮑魚煨烏參
Braised Scallops and Abalone and Sea Cucumber with Soy Sauce

花膠芽白燉雞湯
Slowly Cooked Chicken Soup with Fish Maw and Cabbage

蟹肉瑤柱扣娃菜
Steamed Baby Cabbage with Dried Scallop and Crab

鴛鴦樹子海時魚
Steamed Fresh Fish with Plum Cordia and Pickled Gherkins

花雕罐香東坡肉
Slow Braised Pork “Don-Po” Style with Steamed Rice

時令精緻鮮水果
Seasonal Fresh Fruits Platter

南北杏松子雪燕
Almond Sweet Soup with Gum Tragacanth

每桌 NT$25,800+10%服務費
NT$25,800 + 10% Service Charge Per Table
每桌 10 位，請先一週前預訂
10 Persons Per Table, 7 Days Advance Reservation

宴會業務訂席專線 Tel：(02) 7735-2368 Fax：(02)2596-8254