

大 囍 之 日

專案適用日期 2025年1月1日~12月31日
宴會廳全區 低消50萬元

· 餐飲安排 ·

《臺灣米其林指南》一星餐廳 天香樓主廚精緻設計婚宴美饌，桌宴每桌10位
NT\$25,800+10% | NT\$29,800+10% | NT\$35,800+10%

精選進口紅酒每桌2瓶 & 濃縮果汁無限暢飲
若有自備酒需求，整場酌收每桌酒杯費用NT\$2,000

· 專屬優惠 · 【限已付訂金者】

單桌試菜七折優惠 或 免費雙人喜宴套餐試菜

· 婚禮服務與佈置 ·

- | 佈置 | 主題背板&接待桌、相本區佈置•婚禮收禮套組
主桌與客桌鮮花佈置•雅緻桌巾、椅套•囍字•幸福紅毯
- | 提供 | 氣氛多彩水波燈、進場夢幻泡泡機•法式雙層蛋糕
新娘貼身婚禮小管家•主桌桌邊分菜服務•送客心意囍糖
宴席間停車，享折抵4小時停車費用(停車場額滿為限)
- | 禮遇 | 新人專屬婚紗包套優惠
香氛洗護髮雙人券 或 足體養身雙人券(2選1)
麗緻寶貝系列專案，預訂每場即現折NT\$5,000

· 甜蜜專屬好禮 · 【6選2或2選1】

- 迎賓點心吧 & 無酒精雞尾酒 (1H)
- 麗緻迎賓獨家位上禮 (每桌10份)
- 優惠1款自備飲品費用
- 婚禮專業主持人 & 流程規劃與建議
- 溫度的紀念誌Q版人像素描 (3H)
- 歡樂造型氣球 (3H)
- 拌拌酒 (2H)
- 印卡讚 (3H)

· 新婚之夜 · 【午宴為前一晚使用、晚宴為當日使用】

行政套房連續二晚住宿
客房內贈送浪漫氣泡酒、翌日早餐兩客
招待婚房餐飲NT\$3,000 Room Service
新人專屬The Landis Taipei祝賀小禮

· 幸福滿額禮 滿60萬即贈送 · 【價值\$22,000】

《臺灣米其林指南》一星餐廳 天香樓雙人套餐券
《臺灣米其林指南》一星餐廳 巴黎廳1930 x高山英紀雙人套餐券
《法國外交部特選為「味覺·法國」美食餐廳》巴賽麗廳下午茶雙人套餐券

微 囍 之 初

專案適用日期 2025年1月1日~12月31日
專案低消20萬元起

· 餐飲安排 ·

《臺灣米其林指南》一星餐廳 天香樓主廚精緻設計婚宴美饌，桌宴每桌10位
NT\$25,800+10% | NT\$29,800+10% | NT\$35,800+10%

精選進口紅酒每桌1瓶 & 濃縮果汁無限暢飲
若有自備酒需求，整場酌收每桌酒杯費用NT\$2,000

· 專屬優惠 · 【限已付訂金者】

單桌試菜七折優惠 或 免費雙人喜宴套餐試菜

· 婚禮服務與佈置 ·

- | 佈置 | 主題背板&接待桌、相本區佈置•婚禮收禮套組
主桌與客桌鮮花佈置•雅緻桌巾、椅套•囍字•幸福紅毯
- | 提供 | 進場夢幻泡泡機•幸福層疊 - 香檳塔
新娘貼身婚禮小管家•主桌桌邊分菜服務•送客心意囍糖
宴席間停車，享折抵4小時停車費用 (停車場額滿為限)
- | 禮遇 | 新人專屬婚紗包套優惠
香氛洗護髮雙人券 或 足體養身雙人券(2選1)
麗緻寶貝系列專案，預訂每場即現折NT\$5,000

· 甜蜜專屬好禮 · 【6選1】

- 迎賓點心吧 & 無酒精雞尾酒 (1H)
- 麗緻迎賓獨家位上禮 (每桌10份)
- 優惠1款自備飲品費用
- 婚禮專業主持人 & 流程規劃與建議
- 溫度的紀念誌Q版人像素描 (3H)
- 歡樂造型氣球 (3H)

· 新婚之夜 · 【午宴為前一晚使用、晚宴為當日使用】

豪華套房一晚
客房內贈送浪漫氣泡酒、翌日早餐兩客
招待婚房餐飲NT\$2,000 Room Service
新人專屬The Landis Taipei祝賀小禮

· 幸福滿額禮 滿30萬即贈送 · 【價值\$7,920】

《臺灣米其林指南》一星餐廳 天香樓雙人套餐券

囍宴菜單

NT\$25,800+10%

| 每桌10位 |

祥龍賜福喜拼盤

| 茶香雞腿 · 筋肚卷腱子 · 紅梅蓮藕 · 涼拌小花膠 · 香根百頁 |

Cold Appetizer Platter

蘆筍百合鮮蝦仁

Stir Fried River Shrimps with Lily and Asparagus

蹄筋杏菇燒海參

Braised Pork Tendons and Sea Cucumber with Mushroom

蟹粉豆腐獅子頭

Stewed Lion's Head Meatball with Hairy Crab Roe

蠔油碧綠扣鮑脯

Steamed Iceberg Lettuce with Abalone in Oyster Sauce

火胴芽白燉全雞

Slowly Cooked Chicken Broth with Chinese Cabbage and "Jin Hua" Ham

花雕雪筍海時魚

Steamed Seasonal Fish with Bamboo Shoots

臘味雙寶玉珍珠

Steamed Glutinous Rice with Chinese Sausage

紫金紅玉蜜蓮子

佐蘿蔔絲香酥餅

Red Bean and Purple Rice Sweet Soup with Chinese Lotus Seed
served with Handmade Crispy Shredded Radish Pastry

時令精緻鮮水果

Seasonal Fresh Fruit Platter

標註底線的菜色可提供試菜，每人每份NT\$2,080+10%

囍宴菜單

NT\$29,800+10%

| 每桌10位 |

龍鳳合鳴喜拼盤

| 梅汁番茄 · 花雕醉雞 · 杭式燻魚 · 涼拌海參 · 香芹腐竹 · 冰糖滷鴨 |

Cold Appetizer Platter

黃金香蒜大虎蝦

Stir Fried Shrimps with Garlic

花膠蟲草煨海參

Braised Fish Maw and Sea Cucumber with Chinese Caterpillar Fungus

荷葉粉蒸牛小排

Steamed Beef Short Ribs in Lotus Leaf

翡翠山藥菇鮮筍

Braised Bamboo Shoot, Mushroom and Yams in Soy Sauce

鮑魚瑤柱燉雞盅(位上)

Slowly Cooked Chicken Broth with Abalone and Dried Scallops

寧式醬燒鮮黃魚

Seasonal Yellow Croaker Fish with Sticky Rice Cake

麻油松阪珍珠飯

Steamed Glutinous Rice in Sesame Oil with Pork Neck

桂棗銀蓮燉雪燕

佐芝麻豆沙鍋餅

Sweet Lotus Seed Soup with Snow Fungi and Gum Tragacanth
served with Sesame Pastries

時令精緻鮮水果

Seasonal Fresh Fruit Platter

標註底線的菜色可提供試菜，每人每份NT\$2,380+10%

囍宴菜單

NT\$35,800+10%

| 每桌10位 |

賜喜元寶鮮拼盤

| 花雕醉雞 · 水晶肴肉 · 五味九孔 · 蔥油蜆絲 · 香滷豬蹄 · 涼拌雪耳 |

Cold Appetizer Platter

XO醬白玉燒龍蝦

Stir Fried Lobster with Tofu in XO Sauce

鮑魚海參燴雙蔬

Braised Abalone and Sea Cucumber and Mushrooms in Soy Sauce

香煎極汁嫩羊排

Pan Fried Bone in Lamb Shoulder

海味竹笙溜絲瓜

Stir Fried "Peng-Hu" Loofah with Bamboo Piths

珍草花膠燉雞盅(位上)

Slowly Cooked Chicken Broth with Chinese Caterpillar Fungus and Fish Maw

清蒸蛤蜊海斑魚

Steamed Fresh Fish with Clams

花雕罐香東坡肉(位上)

Tien Hsiang Pork "Don Po" Style served with Rice

冰糖紅棗燉官燕

佐手工茶香酥餅

Stewed Bird's Nest with Red Date and Rock Sugar
served with Black Tea Pastries

時令精緻鮮水果

Seasonal Fresh Fruit Platter

標註底線的菜色可提供試菜，每人每份NT\$3,080+10%