

麗緻童慶 · 寶貝初章

從第一聲啼哭到滿月的喜悅，從四月收涎的笑容，到週歲抓周的驚喜，
一路上，我們細細記錄著寶寶每一個成長的瞬間。
願我們的小寶貝健康快樂、聰明可愛，在愛中茁壯成長。

每桌 NT\$33,800起+10%

- 福啟寶宴10人份桌宴
- 提供熱茶或濃縮果汁無限暢飲
- 提供投影設備、接待檯佈置、抓周儀式道具
- 停車折抵4小時(停車場額滿為限)
- 續訂寶貝系列餐會不限桌數享9折優惠



好禮三重送 讓您的寶貝專屬慶祝更完美

第一重好禮 | 擇一 |

麗緻熊紀念玩偶乙隻、天香茶杯禮盒乙組(最高價值NT\$1,480)

第二重好禮 | 擇一 |

天香富貴紅蛋、造型糖霜餅乾、熊布朗蛋糕(最高價值NT\$1,480)

第三重好禮 | 擇一 · 10份 |

狀元油飯、麗緻坊蛋糕、天香迷你茶罐、天香小醬
無線充電盤、行李吊牌雙件組(最高價值NT\$1,4800)

兒童歡樂遊戲區 | 宴席3小時 |

優惠價NT\$1,500 (原價NT\$3,000)

桃禧聯名合作

專案價NT\$16,800

內含抓周儀式、配置主持人、佈景、道具、抓周服飾



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

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

福啟寶宴

福氣開啟，象徵寶寶人生初啟

精緻天香小菜碟

呷雞腿呷魚：一生有餘，福祿不愁，滿滿口福
| 花雕醉雞、杭式燻魚、手工肴肉、紅煨烤麩、梅汁番茄 |

Exquisite Appetizers Cold Platter

時蔬黃金子母蝦

呷龍蝦：祥龍戲水展富貴

Stir Fried River Shrimps with Salted Egg Yolk and Lobster Salad

松露芙蓉蓴官燕

呷雞蛋：頭好壯壯人緣好

Steamed Egg with Water Shield and Truffle and Bird's Nest

花膠鮑魚燒烏參

呷鮑魚、烏參：生生不息，財寶包有存

Slowly Braised Abalone and Sea Cucumber and Fish Maw with Soy Sauce

火腩雙寶燉全雞

呷雞呷寶：起家元寶滿厝廳

Stewed Chicken Soup with Wonton, Fish Ball and Baby Chinese Cabbage

香醬芹蔥炒雙鮮

呷芹菜呷蔥：勤勞聰明又踏實

Stir Fried Squid, Sliced Pork and Celery with Home Made Sauce

精釀雪筍海時魚

呷大魚：有頭有尾俚頭好到尾

Steamed Fresh Fish with Bamboo Shoots in "Shaoxing" Wine Sauce

花雕麻油雞炊飯

呷雞肉：頭好壯壯人緣好

Steamed Rice with Chicken in Huadiao Wine Sauce

酒釀香蘋桔湯圓

吃蘋果桔子：平安吉利

Sweet Fermented Glutinous Rice with Sesame Rice Ball and Osmanthus

時令新鮮水果盤

呷水果：日日隴過介好

Seasonal Fresh Fruit Platter

每桌 NT\$33,800+10%服務費

NT\$33,800 Per Table Plus 10% Service Charge

每桌 10 位,請事先7天前預訂

10 persons per table, must reserve 7 days in advance

祥瑞滿宴

吉祥瑞氣，象徵福氣與吉運

精緻天香小菜碟

呷雞腿呷魚：一生有餘，福祿不愁，滿滿口福
| 香蒜蝦油雞、陳醋耳凍、家傳十香菜、酥炸響鈴、梅汁番茄 |
Exquisite Appetizers Cold Platter

鴛鴦雙味河蝦仁

呷蝦仁：祥龍戲水展富貴
Stir Fried River Shrimps with "Long Ching" Tea and Tomato sauce

野菇燒烤牛小排

呷牛肉：諸事大吉，強壯又長壽
Grilled Short Rib with Mushrooms

時令鮮筍花膠雞

呷雞呷寶：起家元寶滿厝廳
Stewed Chicken Soup with Bamboo Shoots and Fish Maw

翡翠星蔥燒三寶

呷鮑魚、烏參：生生不息，財寶包有存
Slowly Braised Abalone and Sea Cucumber and Pork Rib with Scallion in Brown Sauce

香芹川耳燴時蔬

呷芹菜呷蔥：勤勞聰明又踏實
Braised Tremella Fuciformis with Mixed Vegetable and Celery

金華火腿海斑魚

呷大魚：有頭有尾俚頭好到尾
Steamed Fresh Fish with "Jin Hua" Ham in "Hua-Diaw"

罐香東坡肉壽麵

呷豬肉：諸事大吉，強壯又長壽
Slowly Braised Pork "Don-Po" Style with Longevity Noodle

香蘋紅棗燉官燕

吃蘋果桔子：平安吉利
Stew Bird's Nest with Apple and Longan

時令新鮮水果盤

呷水果：日日隴過介好
Seasonal Fresh Fruit Platter

每桌 NT\$38,800+10%服務費

NT\$36,800 Per Table Plus 10% Service Charge

每桌 10 位，請事先 7 天前預訂

10 persons per table, must reserve 7 days in advance