

## 麗緻寶貝

人生的第一個階段為出生，出生滿一個月為彌月之喜，四個月為收涎之喜，滿一年為抓週之喜，希望每個寶貝由出生一路到抓週都可以留下完美的回憶，

亞都麗緻飯店特別規劃一系列專案，記錄下每個重要時刻，讓寶貝的人生紀錄簿豐富並且充實，專案特別搭配專業儀式規劃經理人，讓顧客體驗完整的儀式，並留下珍貴回憶。

每桌 NT\$33,800+10%起

### 【一生圓滿彌月宴】

- 祈福圓滿桌宴(10人份)
- 提供熱茶或濃縮果汁無限暢飲
- 宴會廳紅酒1瓶
- 提供投影設備
- 接待檯佈置

- 每位乙顆天香富貴紅蛋
- 麗緻熊紀念玩偶乙隻
- 精美伴手禮(每桌10份)：麗緻坊彌月蛋糕或油飯
- 續訂收涎宴9折優惠

### 【快快長大收涎宴】

- 好命收涎桌宴(10人份)
- 提供熱茶或濃縮果汁無限暢飲
- 宴會廳紅酒1瓶
- 提供投影設備
- 接待檯佈置

- 客制化糖霜餅乾
- 麗緻熊紀念玩偶乙隻
- 精美伴手禮(每桌10份)：麗緻坊手工餅乾
- 續訂收涎宴9折優惠

### 【歲歲平安抓週宴】

- 吉祥週歲桌宴(10人份)
- 提供熱茶或濃縮果汁無限暢飲
- 宴會廳紅酒1瓶
- 提供投影設備
- 接待檯佈置

- 麗緻熊布朗慶生蛋糕乙個
- 麗緻熊紀念玩偶乙隻
- 精美伴手禮(每桌10份)：天香梅汁

亞都麗緻飯店 X 桃囍 聯名合作

加購儀式活動價: NT\$16,800

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

## 麗緻寶貝桌宴 A

### 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

### 寧香江豆海斑魚

呷大魚：有頭有尾俚頭好到尾

Steamed Fresh Fish with Pickled Cowpea in Lemon 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

## 麗緻寶貝桌宴 B

### 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、家傳十香菜、椒鹽響鈴、梅汁番茄 |

Exquisite Appetizers Cold Platter

### 時蔬雙龍子母蝦

呷龍蝦：祥龍戲水展富貴

Stir Fried River Shrimps with "Long Ching" Tea and Lobster Salad

### 野菇燒烤牛小排

呷牛肉：諸事大吉，強壯又長壽

Grilled Short Rib with Mushrooms

### 扁尖筍雞燉花膠

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

### 蟹肉錦菇燴時蔬

呷芹菜呷蔥：勤勞聰明又踏實

Braised Vegetable with Mixed Mushrooms and Crab Meat

### 陳紹醃瓜海斑魚

呷大魚：有頭有尾俚頭好到尾

Steamed Fresh Fish with Pickled Gherkins in "Shao Xing" Wine Sauce

### 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

### 紫金紅玉燉官燕

吃蘋果桔子：平安吉利

Sweet Red Beans and Purple Rice with Bird's Nest

### 時令新鮮水果盤

呷水果：日日隴過介好

Seasonal Fresh Fruit Platter

每桌 NT\$36,800+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