

# 馬躍春來

## 尾牙春酒法饗盛宴

Galloping into Spring with a French Gourmet Celebration



使用期間 2025年11月1日至2026年3月31日

| 春節期間2/14 - 2/22及特殊假日、餐廳特殊主題活動不適用，請依各餐廳公告為主 |  
專案適用人數：10位起

巴黎廳1930 × 高山英紀 | 米其林一星饗宴

Paris 1930 de Hideki Takayama

適用時間 | 週三至週日

套餐價格 | 每位 NT\$4,800 起 +10%

| 菜單依季節調整內容 |

休廳時間 | 每週一、二

休廳日包廳低消 | NT\$200,000

巴賽麗廳 | 法式尋味經典 美好年代重現

La Brasserie

適用時間 | 套餐價格 | 含水資 |

平日 | 週一、週四 | : 每位 NT\$3,000 起 +10%

假日 | 週五至週日 | : 每位 NT\$4,200 起 +10%

休廳時間 | 每週二、三

休廳日包廳低消 | NT\$150,000

### 早鳥禮遇 |

即日起至 10/31 前完成訂金支付，即可享雙重早鳥優惠  
迎賓氣泡酒 & 自備酒水，免收每位 1 支酒杯自備飲品費用

### 設備 |

部份場地提供：電視螢幕 · 無線麥克風 · 摸彩箱 · 派對助興道具

### 滿額回饋 |

巴黎廳1930 × 高山英紀 | 巴賽麗廳 餐飲現金抵用卷

消費金額

贈送券限下回使用，不得本次折抵餐費

滿NT\$150,000

餐飲現金抵用卷NT\$3,000\*1張

滿NT\$200,000

餐飲現金抵用卷NT\$3,000\*2張

滿NT\$250,000

餐飲現金抵用卷NT\$3,000\*3張

滿NT\$300,000

餐飲現金抵用卷NT\$3,000\*4張

滿NT\$350,000

餐飲現金抵用卷NT\$3,000\*5張

飯店依顧客需求可提供客製化加購服務如下，敬請提前預訂

項目

價格

內容(宴席3小時)

歡樂造型氣球

NT\$13,000

增添活動氛圍與趣味

Q版人像素描

NT\$13,000

專業素描師現場繪製

客製化拍貼機

NT\$16,000

提供客製化主題，紀錄歡樂時光

活動企劃主持+純平面背板設計

NT\$30,000

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

| 包廳適用 |

### 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. 提供宴會前30分鐘入場，午宴11:30/晚宴17:30
3. 專案不適用任何信用卡優惠，不得與其他優惠合併使用
4. 提供繳友會員累積點數，單筆上限5萬元整，結帳前須主動出示會員證明

預訂專線 | 02-7735-2368

【以上所提供之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】

2025 - 2026

# 尾牙春酒菜單 巴賽麗廳

## Year-end and Spring Party Menu

什錦麵包籃

*Petit Pain et Kouglof + salé*  
French Roll and Savory Kugelhopf

尼斯沙拉

*Salade Niçoise*

Tuna, Olives, Tomato, Green Beans, Soft Boiled Egg and Anchovy  
Or

勃根地焗田螺

*Escargots de Bourgogne*  
Baked Snails, Garlic and Parsley  
Or

凱薩沙拉

*Caesar Salad*

Bacon, Parmigiano-Reggiano and Croutons

可加價NT\$200附燻鮭魚With smoked salmon for an additional NT\$200

主廚特製湯品

*Daily Soup*

阿爾薩斯酸菜豬腳

*Choucroute*

Pork Knuckle, Sausage, Bacon and Sauerkraut  
Or

馬賽魚湯

*Bouillabaisse*

Provençal Fish Stew, Rouille Sauce

諾曼第蘋果塔

*Tarte Normande aux Pommes*  
Apple Tart with Crème Fraîche

咖啡或茶

*Coffee or Tea*

每位NT\$3,000+10%服務費

NT\$3,000 + 10% Service Charge Per Person

2025 - 2026

# 尾牙春酒菜單 巴賽麗廳

*Year-end and Spring Party Menu*

## 什錦麵包籃

*Petit Pain et Kouglof + salé*  
French Roll and Savory Kugelhopf

## 尼斯沙拉

*Salade Niçoise*

Tuna, Olives, Tomato, Green Beans, Soft Boiled Egg and Anchovy

Or

## 勃根地焗田螺

*Escargots de Bourgogne*  
Baked Snails, Garlic and Parsley

Or

## 凱薩沙拉

*Caesar Salad*

Bacon, Parmigiano-Reggiano and Croutons

可加價NT\$200附燻鮭魚With smoked salmon for an additional NT\$200

## 主廚特製湯品

*Daily Soup*

## 澳洲和牛裙帶牛排

*Australian Wagyu Beef Skirt*

## 諾曼第蘋果塔

*Tarte Normande aux Pommes*  
Apple Tart with Crème Fraîche

## 咖啡或茶

*Coffee or Tea*

每位 NT\$4,200+10% 服務費

NT\$4,200 + 10% Service Charge Per Person