

愛與永恆

NT\$20,800+10%

專案適用日期 | 2024年1月1日~12月31日
專案內容16桌以上適用：【每桌10位/平日週一~週五限定】

· 餐飲安排 ·

米其林團隊精緻設計12道桌菜/每桌10位
廳內享用精選紅酒1瓶·濃縮果汁無限暢飲(限館內使用,恕不外帶)
客方自備酒水(限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)

· 專屬優惠 ·

單桌試菜七折優惠 或 免費雙人囍宴套餐試菜
【限已付訂金者;適用於囍宴前一個月,雙人試菜時段為星期一~星期五】

· 婚禮服務&佈置 ·

迎賓接待桌佈置
主桌與客桌鮮花佈置·雅緻桌巾
幸福紅毯(限宴會廳)·囍字
提供進場夢幻泡泡機·送客心意囍糖
幸福層疊-愛情香檳塔(含乙瓶氣泡酒)
新娘貼身婚禮小管家·婚禮流程規劃與建議·婚禮專業主持人
贈送二進小禮50份-大象手機架·紀念書法菜單乙幅
主桌安排服務人員桌邊分菜(若需提供每桌分菜服務,加價為每桌NT\$1,000元)
提供賓客當日折抵停車4小時(停車場額滿為限)

· 新婚之禮 ·

婚宴當日NT\$ 2,000 Room Service餐飲由飯店招待
新婚之夜豪華套房乙晚住宿【午宴為前一晚使用、晚宴為當日使用】
客房內贈送浪漫氣泡酒、翌日早餐兩客

· 幸福滿額禮 ·

【適用保證16桌以上】
新人專屬婚紗包套優惠(需相關憑證)
麗緻寶貝系列專案,預訂每場即現折NT\$5,000(原價服務費另計)

愛與永恆

NT\$20,800+10%

祥龍賜福喜拼盤

！花雕醉雞·浙式燻魚·時蔬龍蝦！

生爆酥鱈百花球

取新鮮鱈魚沾取薄粉，花枝漿混和蝦泥、絞肉製成球狀，兩者分別入鍋油炸
鱈魚軟滑、百花球Q嫩，食用前沾取鎮江醋解膩，鮮香飽口

火胴獅頭燉花膠

豬肉加入荸薺、蔥末，經過揉勻、敲打產生黏性，製成渾圓飽滿的獅子頭，透過干貝提鮮
與金華火腿、花膠/魚肚慢煮，軟嫩娃娃菜浸潤於富含膠質的醇香湯汁中，滋味滑順回甘

香醬蔥菇炒雙鮮

厚切香菇、洋菇保留口感，加入紅甜椒與鮮貝、鮮蝦拌炒
以臘腸丁的陳香營造不同層次的陳、香、鮮美，口感層次分明

腩肉貝鮑嫩烏參

爆香後食材加入老母雞、瘦肉、火腿等精選食材熬製的上湯
以蠔油、醬油、花雕酒紅燒腩排、鮑魚，再加入烏參煨煮至入味，山珍、海味交融，口味醇美

綠薏瑤柱燉全雞

取干貝海味、特選野放土雞、北菇鮮甜、豬腳膠質與薏米綠豆慢燉
口感豐富、層次豐厚

蟹肉珍蕈燴時筍

新鮮海藻、鮮甜蟹肉搭配鴻禧菇、美白菇與時令鮮筍以高湯燴煮
味香不膩，呈現時令食材的醇香清甜

樹子鴛鴦海石斑

樹子搭配醃漬冬瓜、鳳梨醬，取其發酵甘甜，鋪於海石斑上，以少量花雕提味清蒸
魚肉肉質鮮甜，與鋪料營造不同層次的甘甜、滋味豐美

油淋香酥肉春卷

輕薄麵皮包裹肥瘦適中的絞肉，熱鍋酥炸
酥脆外皮鎖住鮮香肉汁，口齒留香

紫金紅玉雪蓮子

紅豆、紫米、雪蓮子微火慢燉，紫米養胃、紅豆富含膳食纖維
綿糯口感、清甜滋味、養生概念，一次滿足

芝麻豆沙小鍋餅

麵糰包裹自製豆沙、沾上芝麻，以平底鍋乾煎，外皮Q軟
搭配甜而不膩的內餡，為精饌佳餚畫龍點睛

時令精緻鮮水果

嚴選台灣在第一季節鮮果，鮮甜多汁、多樣豐富，呈現自然好風味

標註底線的菜色可提供試菜，每人每份NT\$1,800+10%

囍願之嫁

NT\$23,800+10%

專案適用日期 | 2024年1月1日~12月31日

專案內容16桌以上適用：【每桌10位/週末及國定假日·限定18桌以上】

· 餐飲安排 ·

米其林團隊精緻設計12道桌菜/每桌10位

飯店精選紅酒2瓶·濃縮果汁無限暢飲(限館內使用,恕不外帶)

客方自備酒水(限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)

· 專屬優惠 ·

單桌試菜七折優惠 或 免費雙人囍宴套餐試菜

【限已付訂金者;適用於囍宴前一個月,雙人試菜時段為星期一~星期五】

· 婚禮服務&佈置 ·

迎賓背板·接待桌佈置·主桌與客桌鮮花佈置·雅緻桌巾

幸福紅毯(限宴會廳)·囍字·送客心意囍糖

提供進場夢幻泡泡機·幸福層疊-法式雙層結婚蛋糕

新娘貼身婚禮小管家·婚禮流程規劃與建議·婚禮專業主持人

贈送麗緻迎賓獨家位上禮-囍氣零錢包

贈送二進小禮50份-大象手機架·紀念書法菜單乙幅

主桌安排服務人員桌邊分菜(若需提供每桌分菜服務,加價為每桌NT\$1,000元)

提供賓客當日折抵停車4小時(停車場額滿為限)

· 新婚之禮 ·

婚宴當日NT\$ 2,000 Room Service餐飲由飯店招待

新婚之夜行政套房乙晚住宿【午宴為前一晚使用、晚宴為當日使用】

客房內贈送浪漫氣泡酒、翌日早餐兩客

· 幸福滿額禮 ·

【適用保證18桌以上】

美食饗宴:天香經典套餐雙人券(每套價值NT\$2,800+10%*2套)

新人專屬婚紗包套優惠(需相關憑證)

麗緻寶貝系列專案,預訂每場即現折NT\$5,000(原價服務費另計)

囍願之嫁

NT\$23,800+10%

龍鳳合鳴喜拼盤

！龍蝦沙拉·花雕醉雞卷·紅梅蓮藕·浙式燻魚·辣香拌蜆絲！

金沙炒生態蝦球

特選鹹蛋黃煸炒至起泡飄香，加入新鮮大蝦與毛豆快炒，蛋黃鹹香帶出海鮮甜
以毛豆增添不同層次的香氣、豐富口感

蔬鮮珍寶燉花膠

當季時蔬搭配火腿以鹹帶鮮，排骨、鴨腿、鮮筍、豬腳與魚肚文火燉煮
融匯於蔬菜、肉類不同層次的香氣，增添口感，肉類、蔬菜、海鮮鮮甜融入湯中，甘醇味美

野菇燒烤牛小排

帶骨牛小排透過反覆慢滷、浸泡呈現涵容各式調料滋味
上桌前香煎封住肉汁、再以烤爐高溫烘烤逼出油脂，以大量野菇鮮美搭配牛肉鮮甜肉汁，肉質酥香嫩滑

鮑魚虎膝燒烏參

新鮮鮑魚與富含膠質的食材文火煨煮，透過新鮮茭白筍等蔬果的溫潤甜香
取乾燥木耳濃縮風味，與烏參煨煮，各式口感相異的食材融為一味，香醇豐美

姬松茸北菇燉雞

八小時煨煮上湯，搭配姬松茸、北菇與特選野放土雞慢燉
加入干貝提鮮，成就清爽鮮美的功夫湯品

蟹肉錦菇燴時蔬

特選蟹肉、鮮筍等時蔬大火快炒後加入高湯溜燴，蟹肉鮮甜與時蔬清爽融合
味香不膩、呈現時令食材的清甜鮮嫩滋味

江豆鮮蒸龍虎斑

蔥、蒜、辣椒爆香，取醃漬江豆酸陳、豆豉的鹹甘共同拌炒，再將炒料鋪於龍虎斑上入鍋清蒸
融合酸、鹹、醇、甘、香，搭配龍虎斑柔軟滑嫩口感與鮮甜滋味，更顯清爽

酥脆起士紅鮭卷

嚴選燻鮭魚、自制馬鈴薯泥、起司、煉乳拌和後，以薄透麵皮裹起酥炸，燻鮭魚的香氣畫龍點睛
不同層次的乳製品口感透過馬鈴薯泥接合，與酥脆外皮豐富口感

香蘋澎棗燉百合

選用益氣的桂圓、清肺的膨大海、富含果膠的蘋果、與新鮮百合燉煮
湯中甜味具果香、醇香、陳香與天然水果香甜，不同層次香氣讓人一口接一口

手工風味茶酥餅

純手工自製香烤酥餅，加入台灣特選高山茶葉，呈現茶葉清香、酥脆口感、低糖不膩的滋味
象徵圓滿的圓形酥餅，為宴會註記圓滿如意

時令精緻鮮水果

嚴選台灣在地季節鮮果，鮮甜多汁、多樣豐富，呈現自然好風味

標註底線的菜色可提供試菜，每人每份NT\$1,980+10%

璀璨翡麗

NT\$26,800+10%

專案適用日期 | 2024年1月1日~12月31日

專案內容16桌以上適用：【每桌10位/週末及國定假日·限定18桌以上】

· 餐飲安排 ·

米其林團隊精緻設計12道桌菜/每桌10位

精選紅酒 & 濃縮果汁無限暢飲 (限館內使用, 恕不外帶)

迎賓點心吧, 特調無酒精醋飲50人份(提供時間午宴11:30/晚宴17:30)

客方自備酒水(限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)

· 專屬優惠 ·

單桌試菜七折優惠 或 免費雙人囍宴套餐試菜

【限已付訂金者; 適用於囍宴前一個月, 雙人試菜時段為星期一~星期五】

· 婚禮服務&佈置 ·

迎賓背板·接待桌佈置·主桌與客桌鮮花佈置·雅緻桌巾

幸福紅毯(限宴會廳)·囍字·提供進場夢幻泡泡機·送客心意囍糖

幸福層疊-愛情香檳塔+法式雙層結婚蛋糕

新娘貼身婚禮小管家·婚禮流程規劃與建議·婚禮專業主持人

贈送麗緻迎賓獨家位上禮-囍氣零錢包·紀念書法菜單乙幅

贈送二進小禮50份-大象手機架·探房禮30份-精美隨身雙面鏡

主桌安排服務人員桌邊分菜(若需提供每桌分菜服務, 加價為每桌NT\$1,000元)

提供賓客當日折抵停車4小時(停車場額滿為限)

· 新婚之禮 ·

婚宴當日NT\$2,000 Room Service餐飲由飯店招待

新婚之夜景隅套房乙晚住宿【午宴為前一晚使用、晚宴為當日使用】

客房內贈送浪漫氣泡酒、翌日早餐兩客

· 幸福滿額禮 ·

【適用保證18桌以上】

加贈台北亞都麗緻大飯店2天1夜蜜月住宿券(特殊日期不適用)

美食饗宴: 風荷雋品套餐雙人券(每套價值NT\$3,600+10%*2套)

新人專屬婚紗包套優惠(需相關憑證)

麗緻寶貝系列專案, 預訂每場即現折NT\$5,000(原價服務費另計)

璀璨翡麗

NT\$26,800+10%

賜喜元寶鮮拼盤

| 五味鮑魚 · 花雕醉雞卷 · 梅汁番茄 · 浙式燻魚 · 油爆蝦 |

浙式青蔥炒龍蝦

以薑片、蔥段、雪菜爆香，大火快炒龍蝦封住蝦肉鮮甜，並以傳統工法於鍋邊澆淋黃酒並封蓋開蓋後酒香撲鼻，龍蝦鮮甜芳醇，蟹肉嫩滑順口

錦繡蔬鮮清燉盅

以金華火腿燉湯取其鮮鹹，精選季節時蔬，蔬菜吸納火腿油香同時，也將自然甜味釋放至湯水中不同鮮香相互輝映、清爽醇美

慢工燒烤鮮羊排

帶骨鮮羊排透過反覆慢滷、浸泡呈現涵容各式調料滋味
上桌前熱鍋香煎封住肉汁、再以烤爐高溫烘烤逼出油脂，肉質酥香嫩滑，令人食指大動

鮑魚鮮貝燒烏參

爆香後食材加入老母雞、瘦肉、火腿等精選食材熬製的上湯
以蠔油、醬油、花雕酒紅燒鮑魚與特選新鮮貝類，與烏參煨煮至入味，山珍、海味交融，味甘香醇

珍草菇雞燉肚膠

北蟲草、野放土雞、花膠小火慢燉，取花膠海味、土雞山珍、北蟲草香氣
湯頭口感醇厚、各式口感交錯，形成難忘滋味

瑤柱海味蟹芙蓉

大量海藻為底加入豆腐絲、高麗菜絲、干貝絲與蟹肉燴煮
淋於上湯蒸製嫩滑芙蓉襯底，口感嫩滑，海味豐美

花雕火腿龍虎斑

火腿與薑片相錯排列置於龍虎斑上，加入花雕、酒釀共蒸
火腿香滑油脂溶入魚肉鮮甜中，酒香、發酵香氣融合，增加口味層次，豐厚甘美

天香樓東坡燒肉

帶皮五花肉以紹興酒、醬油、蔥、薑、糖調味，並用蘭草繩網綁
封於砂鍋內以文火悶煮出膠質，煮爛去油後浸泡一日入味，鹹香滑口

芝麻紅豆小鍋餅

麵糰包裹自製豆沙、沾上芝麻，以平底鍋乾煎，外皮Q軟
搭配甜而不膩的內餡，為精饌佳餚畫龍點睛

吉利杏香燉雪蛤

嚴選南北杏仁蒸熟後打漿，以杏仁香氣帶出梨與紅棗天然香甜，雪蛤香Q濃郁、富含膠原蛋白
搭配銀耳口感與杏仁的些微顆粒感，蔚為樂趣

時令精緻鮮水果

嚴選台灣在季鮮果，鮮甜多汁、多樣豐富，呈現自然好風味

標註底線的菜色可提供試菜，每人每份NT\$2,400+10%