

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
- 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
- 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
- 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 桃禧聯名合作

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