

洋溢福氣-尾牙春酒饗宴

使用期間: 2026 年 11 月 01 日至 2027 年 3 月 31 日 (春節期間不適用 02/4-10)
平日: 週日至週三 NT\$21,800+10%起/桌 | 假日: 週四至週六 NT\$25,800+10%起/桌

早鳥優惠 -10/31 前支付訂金, 享三項專屬好禮

A: 預訂 NT\$29,800 起滿 10 桌贈 1 桌 | B: 贈每桌葡萄酒暢飲 | C: 自備酒水免收 1 款酒杯

平日優惠-不限桌數訂席, 享啤酒暢飲

活動方案

- 米其林精緻設計桌菜 10 道佳餚, 每桌安排 10 位
- 預訂桌席, 即享果汁無限暢飲及每桌精選紅酒 1 瓶, 凡訂 NT\$25,800+10%起贈每桌精選紅酒 2 瓶
- 使用投影設備、無線麥克風、摸彩箱、舞台(限宴會廳全區)

酒水暢飲-限宴會期間 3 小時, 每桌 10 位(限館內使用, 恕不外帶/ 飯店禁止攜帶軟性飲料及啤酒)

- 品茗中式熱茶無限暢飲, 每桌加價 NT\$2,000+10%
- 金牌啤酒無限暢飲, 每桌加價 NT\$2,500+10%
- 紅酒或白酒無限暢飲(擇一)每桌加價 NT\$3,000+10%
- 自備酒水, 依照宴會總人數每支酒杯收費 NT\$125 元

餐飲滿額-回饋餐飲現金抵用

消費金額	贈送券限下回使用, 不得本次折抵餐費
滿 NT\$200,000	餐飲現金抵用卷 NT\$1,000*4 張
滿 NT\$250,000	餐飲現金抵用卷 NT\$1,000*5 張
滿 NT\$300,000	餐飲現金抵用卷 NT\$1,000*6 張
滿 NT\$350,000(含)以上	餐飲現金抵用卷 NT\$1,000*7 張 (最高回饋)

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
卡拉 OK 歡唱 (滿 10 桌以上)	NT\$16,000	專人現場操作服務、演唱者專用電視螢幕
活動企劃主持+ 純平面背板設計 (滿 10 桌以上)	NT\$35,000	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

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, 無保留車位)
2. 提供宴會前 30 分鐘入場, 午宴 11:30/晚宴 17:30
3. 若需提供每桌分菜服務, 加價為每桌/10 位 NT\$1,000 元
4. 專案不適用任何信用卡優惠, 不得與其他優惠合併使用
5. 提供緻友會員累積點數, 單筆上限 5 萬元整/不得分單累積, 結帳前須主動出示會員證明

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

2026 – 2027 尾牙春酒菜單-福羊豐年宴
Year-end and Spring Party Table Menu

杭式珍味前菜盤
水晶肴肉/蔥油雞/杭式燻魚/家傳十香菜
Appetizers Cold Platter

天香龍井白蝦仁
Stir Fried River Shrimps with "Long Jing" Tea

明月麻油土雞腿
Free-Range Chicken Leg with Ginger and Sesame Oil, Served with Egg

東坡方肉煨桂筍
Slow-Braised Pork with Gui Bamboo Shoots

茶樹菇栗子鴨湯
Double-Boiled Duck Soup with Tea Tree Mushrooms and Chestnuts

碧綠油燜燴雙冬
Braised Bamboo Shoot and Mushroom in Soy Sauce

蔥油蛤蜊蒸海鱸
Steamed Sea Bass with Clams in Fragrant Scallion Oil

荷葉櫻花蝦油飯
Lotus Leaf Sticky Rice with Grilled Eel and Sakura Shrimp

時令精緻鮮水果
Seasonal Fresh Fruit Plate

桂花酒釀湯圓子
Glutinous Rice Balls in Sweet Osmanthus and Fermented Rice Soup

每桌 NT\$21,800+10%服務費
NT\$21,800 + 10% Service Charge Per Table
每桌 10 位，請提前 7 日前預訂
10 Persons Per Table, 7 Days Advance Reservation

2026 – 2027 尾牙春酒桌菜-三羊開泰宴
Year-end and Spring Party Table Menu

杭式珍味前菜盤

家鄉鹹豬肉/杭式燻魚/涼拌海蜇/梅汁蕃茄/芹香腐竹
Appetizers Cold Platter

干燒伊麵大虎蝦

Braised Tiger Prawns with E-Fu Noodles in Fermented Rice Wine Sauce

紅燒牛腩燴白玉

Red-Braised Beef Brisket with White Jade Radish

黃金子母脆皮雞

Crispy Chicken with Golden Soft-Boiled Egg

響螺竹笙老鴨湯

Double-Boiled Duck Soup with Conpoy, Bamboo Pith, Conch & Fresh Abalone

蘆筍百合果山藥

Asparagus with Lily Bulb, Mixed Nuts, and Purple Yam

荷葉煙燻黃花魚

Smoked Yellow Croaker in Lotus Leaf

蘇式醬方肉刈包

Slowly Braised Pork Belly with Steamed Buns

時令精緻鮮水果

Seasonal Fresh Fruits Platter

桔香酒釀甜湯圓

Sesame Rice Ball Sweet Soup with Osmanthus and Fermented Rice

每桌 NT\$25,800+10%服務費

NT\$25,800 + 10% Service Charge Per Table

每桌 10 位，請提前 7 日前預訂

10 Persons Per Table, 7 Days Advance Reservation

2026 – 2027 尾牙春酒桌菜-羊運亨通宴
Year-end and Spring Party Table Menu

富貴天香五福拼

涼拌海參/花雕醉雞/芹香百頁/紅梅蓮藕/家鄉鹹豬肉

Appetizers Cold Platter

蔥薑上湯海虎蝦

Black Tiger Shrimps with Chicken Broth

京都荷香豬肋排

Roasted Pork Ribs with Lotus Leaf

雙冬蹄筋燴玉參

**Braised Pork Tendons and Sea Cucumber
with Bamboo Shoot and Mushrooms**

花膠瑤柱燉雞湯

Double-Boiled Chicken Soup with Fish Maw and Dried Scallops

竹筴百合燴角瓜

Braised Winter Melon with Bamboo Fungus and Lily Bulb

醃瓜樹子海時鮮

Steamed Fresh Fish with Pickled Plum Cordia

罐香花雕東坡肉

Tien Hsiang Pork “Don Po” Style Served Rice

時令精緻鮮水果

Seasonal Fresh Fruit Plate

桂棗銀蓮燉雪燕

Longan and Red Date with White Fungus and Gum Tragacanth

每桌 NT\$29,800+10%服務費

NT\$29,800 + 10% Service Charge Per Table

每桌 10 位，請提前 7 日前預訂

10 Persons Per Table, 7 Days Advance Reservation

2026 – 2027 尾牙春酒桌菜-羊展鴻圖宴
Year-end and Spring Party Table Menu

賜福招財元寶盤

油淋脆鱈/溏心燻蛋/蝦油雞/蔥燒香魚/韭香蛤蜊/醬香杏菇

Appetizers Cold Platter

杭州龍井明蝦球

“Long Jing”Tea-Infused Stir-Fried Prawns

花膠鮑魚煨老鴨

Braised Old Duck with Fish Maw and Abalone

火腿娃娃菜餛飩雞

Double-Boiled Chicken Soup with Ham, Bamboo Shoots, Baby Chinese Cabbage
and Seasonal Vegetable Wontons

百合枸杞燴雙筍

Stir-Fried Spring Vegetables with Bamboo Shoots, Yam, Lily Bulb & Goji Berries

浙式橄欖蒸虎斑

Bianjing-Style Steamed Tiger Grouper

罐香花雕東坡肉

Tien Hsiang Pork “Don Po”Style Served Rice

爐烤金黃叉燒酥

Assorted BBQ Pork Pastries

時令精緻鮮水果

Seasonal Fresh Fruit Plate

江南杏仁糊雪蛤

Almond Paste with Hasma

每桌 NT\$35,800+10%服務費

NT\$35,800 + 10% Service Charge Per Table

每桌 10 位，請提前 7 日前預訂

10 Persons Per Table, 7 Days Advance Reservation