

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 包廳適用	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

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 +alé

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 +alé

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