

歲歲同歡 宴席專案



台北亞都麗緻大飯店

匠心款待 成就每一場重要時刻
精緻宴席規劃，結合典雅空間與細膩，打造專屬您的尊榮聚會

桌價/每桌 _{10位}	NT\$23,800 + 10%	NT\$29,800 + 10%	NT\$35,800 + 10%
低消	2桌起訂	1桌起訂	
酒水飲料	每桌提供: 濃縮果汁無限暢飲 & 免收1瓶酒自備飲品費用		
方案A 餐會・宴席	每桌1瓶精選紅酒 或 每桌1瓶精選白酒		
方案B 生日・壽宴	每場1組子母壽桃 或 每場1顆法式水果鮮奶油蛋糕		
方案C 寶貝宴席	每場1顆熊布朗造型蛋糕 或 每場主題儀式道具乙組 性別氣球/收涎餅乾/抓周道具		
方案D 感恩謝師宴	每場感恩花束1束 或 每場1顆法式水果鮮奶油蛋糕		

*主題儀式道具需於宴會日前一週、感恩花束需於宴會日前二週完成預訂

酒水暢飲方案

品茗中式熱茶	每桌加價 NT\$2,000 + 10%
金牌啤酒	每桌加價 NT\$2,500 + 10%
紅酒或白酒 (擇一)	每桌加價 NT\$3,000 + 10%

客製化加價購

項目	價格	內容/限宴會期間3小時
歡樂氣球佈置	NT\$8,000起	依場地色系/造型報價、增添活動氛圍與趣味
卡拉OK歡唱	NT\$16,000	專人現場操作服務、演唱者專用電視螢幕 *限預訂宴會廳全區場地適用
客製化拍貼機	NT\$16,800	雲端印相機1台、專屬設計圖框、無限暢印
抓周儀式	NT\$18,800	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.若需提供每桌分菜服務，加價為每桌(10位) NT\$1,000
- 2.提供賓客當日折抵停車4小時，停車場額滿為限
- 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.提供緻友會員累積點數，單筆上限5萬元整，結帳前須主動出示會員證明

歡迎來電洽詢 宴會訂席專線 Tel: (02)7735-2368 Fax: (02)2596-8254



TAIPEI
台北亞都麗緻大飯店

西湖清映宴

杭式珍饈前菜盤

「家傳十香菜、梅汁番茄、花雕醉雞、水晶肴肉、杭式燻魚」

Appetizers Cold Platter

砂鍋草蝦粉絲煲

Prawn and Vermicelli Casserole

彩椒極汁牛小排

Roasted Bone-In Beef Short Ribs with Capsicum

蹄筋海參杏鮑菇

Braised King Oyster Mushroom with Sea Cucumber and Pork Tendon

人蔘山藥土雞湯

Chicken Broth with Ginseng and Yam

紅煨鮑脯西生菜

Slowly Braised Abalone with Iceberg lettuce

醃瓜樹子蒸虎斑

Steamed Fresh Fish with Pickled Plum Cordia

蒲鰻油飯櫻花蝦

Steamed Glutinous Rice with Sakura Shrimp and Kabayaki Eel

銀耳桂棗燉雪燕

White Fungus, Snow Swallow and Red Date Sweet Soup

時令精緻鮮水果

Seasonal Fresh Fruit Platter

每桌 NT\$23,800 + 10%服務費

NT\$23,800 Per Table Plus 10% Service Charge

每桌 10 位，請事先3天前預訂

10 persons per table, must reserve 3 days in advance



台北亞都麗緻大飯店

天香風華宴

杭式珍饈前菜盤

「筋肚捲腱子、梅汁番茄、香燻素鵝、花雕醉雞、蝦仁燒賣」

Appetizers Cold Platter

龍井茶香明蝦球

Stir Fried Prawn with "Long Jing" Tea

韭黃銀芽鱔薄餅

Crispy Eel Pancake with Yellow Chives and Bean Sprouts

蹄筋海參燴鮑魚

Braised Abalone with Sea Cucumber and Tendon

火腿魚圓神仙鴨

Fairy Duck Soup with Fish Ball and Wonton

瑤柱上湯燴絲瓜

Scallops and Sponge Gourd

蔥油虎斑蒸蝦餃

Steamed Shrimp Dumplings with Scallion Oil and Tiger Grouper

慢工砂鍋獅子頭

Stewed Meatball Pork with Steam Rice

杏仁松子糊油條

Pine Nut Almond Cream with Chinese Dough Sticks

時令精緻鮮水果

Seasonal Fresh Fruit Platter

每桌 NT\$29,800 + 10%服務費

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

每桌 10 位，請事先3天前預訂

10 persons per table, must reserve 3 days in advance



TAIPEI
台北亞都麗緻大飯店

江南御品宴

杭式珍饈前菜盤

「蔥油雞、水晶肴肉、杭式燻魚、梁溪脆鱔、小籠湯包」

Appetizers Cold Platter

蒜蓉豆腐蒸龍蝦

Braised Lobster with Garlic and Tofu

五味油淋羊肩排

Crispy Lamb Shoulder Chop with Five-Flavor Dressing

蟹粉鎮江肴豬蹄

Deep-Fried Pork Trotter with Crab Roe and Zhenjiang Sauce

松茸鮑魚鮮雞湯

Double-Boiled Chicken Soup with Matsutake Mushroom and Abalone

蘆筍百合果山藥

Stir-Fried Asparagus with Lily Bulb and Chinese Yam

清蒸蔥油鮮黃魚

Steamed Yellow Croaker with Scallion Oil

花雕罐香東坡肉

Tien Hsiang Pork "Don Po" Style Served Rice

桔香酒釀甜湯圓

Sweet Rice Dumplings in Fermented Rice Soup with Mandarin Aroma

時令精緻鮮水果

Seasonal Fresh Fruit Platter

每桌 NT\$35,800 + 10%服務費

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

每桌 10 位，請事先3天前預訂

10 persons per table, must reserve 3 days in advance