

2020 尾牙春酒 泰式桌菜

古華蒼萃迎賓盤

(涼拌海鮮+叢林辣拌豬+泰式木瓜絲)

泰式風味椒麻雞

椰汁紅咖哩大蝦

打拋四季糯米飯

羅望醬燒豬小排

清蒸檸檬海上鮮

蠔油淮山鮮彩蔬

清燉菌菇土雞湯

熱帶風情鮮果盤

古華蒼泰風甜點

(芋香西米露)

每桌 NT\$6,888NET/10 人份

(加人須另再加價)

※豬肉原產地：台灣※

顧客自帶酒水需酌收自帶酒水服務費，紅、白葡萄酒每瓶伍百元、烈酒每瓶壹千元
The corkage charge per bottle at this restaurant is NT\$500 for wines and NT\$1000 for spirits.

2020 尾牙春酒 泰式桌菜

古華蒼萃迎賓盤

(涼拌青木瓜+叢林辣拌豬+酸辣淡菜+鮭魚小點)

泰式鮮蝦炸春捲

碧綠咖哩海大蝦

韭香櫻蝦糯米飯

泰味香茅炒牛腩

泰味雙鮮炒時蔬

清蒸檸檬鮮石斑

清燉竹筍菌菇雞

熱帶風情鮮果盤

古華蒼泰風甜點

(七彩摩摩喳喳)

每桌 NT\$8,888NET/10 人份

(加人須另再加價)

※豬肉原產地：台灣※

顧客自帶酒水需酌收自帶酒水服務費，紅、白葡萄酒每瓶伍百元、烈酒每瓶壹千元
The corkage charge per bottle at this restaurant is NT\$500 for wines and NT\$1000 for spirits.

2020 尾牙春酒 泰式桌菜

古華蒼萃迎賓盤

(涼拌海蜆絲+涼拌松阪豬+酸辣淡菜+蘆筍鮭魚捲+海南雞)

古華蒼酥炸拼盤

(月亮蝦餅+鮮蝦春捲)

鳳梨咖哩爐烤鴨

韭香櫻蝦糯米飯

紅醬醉仙牛小排

清蒸檸檬鮮石斑

泰味雙鮮炒彩蔬

泰式酸辣大蝦湯

熱帶風情鮮果盤

南洋香葉娘惹糕

古華蒼摩摩喳喳

每桌 NT\$10,888NET/10 人份

(加人須另再加價)

※豬肉原產地：台灣※

顧客自帶酒水需酌收自帶酒水服務費，紅、白葡萄酒每瓶伍百元、烈酒每瓶壹千元
The corkage charge per bottle at this restaurant is NT\$500 for wines and NT\$1000 for spirits.

2020 尾牙春酒 泰式桌菜

古華蒼萃迎賓盤

(蘆筍鮭魚捲+涼拌松阪豬+酸辣九孔鮑+涼拌海蜇絲+龍蝦沙拉)

古華蒼酥炸拼盤

(月亮蝦餅+鮮蝦福袋)

皇室咖哩海大蝦

鮮蝦春捲糯米飯

炭烤香料嫩羊排

乾燒烏參智利鮑

清蒸檸檬鮮石斑

蠔皇鮮貝炒時蔬

精燉南洋肉骨茶

熱帶風情鮮果盤

南洋香葉娘惹糕

古華蒼摩摩喳喳

每桌 NT\$12,888NET/10 人份

(加人須另再加價)

※豬肉原產地：台灣※

顧客自帶酒水需酌收自帶酒水服務費，紅、白葡萄酒每瓶伍百元、烈酒每瓶壹千元
The corkage charge per bottle at this restaurant is NT\$500 for wines and NT\$1000 for spirits.

中式尾牙宴席桌菜

牛轉乾坤鴻運照

(紅麴豬腱、醋拌蜆絲、五味冰卷、陳醋雲耳)

歡喜迎春慶團圓

(客家湯圓)

喜鵲報喜吉祥年

(放山雞、桔醬)

福田玉筍元寶蹄

(福菜、筍干、紅燒蹄膀)

醬缸冬瓜時令鮮

(醬冬瓜、時令鮮魚)

觀音蓮子滿堂彩

(蓮子佛跳牆)

喜臨富貴湘雙方

(金華火腿、酥方、麵皮)

翠柳綠野四季蔬

(柳菇、彩椒、北菇、金針菇、季節時蔬)

古早風味燉鴨盅

(酸菜燉土鴨)

宮廷美點紅豆糕

吉祥如意季節菓

每桌 NT\$ 6,888NET/10 人份

(加人須另再加價)

※豬肉原產地：台灣※

顧客自帶酒水需酌收酒水服務費，紅、白葡萄酒每桌伍佰元、烈酒每瓶壹仟元

使用期限：2020年11月01日至2021年3月31日

中式尾牙宴席桌菜

蓉城飄香天府國

(烤鴨、口水雞、醋拌蜆絲、五味冰卷、蔓越莓糖藕)

彩蝶飛舞滿庭香

(佛跳牆)

金蒜甘露海大蝦

(蒜茸、粿條、開背蝦)

廣式玉脂尚品鮑

(孔鮑、雞蛋豆腐、秀珍菇、金針菇、蔥花、蜆頭)

大漠琵琶菲香糕

(琵琶骨、菲菜、花生、米糕)

清蒸香蔥湧泉魚

(湧泉魚)

喜臨富貴湘雙方

(金華火腿、酥方、麵皮)

綠野仙踪響螺片

(響螺片、飛卷、彩椒、雲耳、季節蔬)

精緻藥膳古早雞

(藥膳包、古早雞)

紅豆鬆糕 圓籠魚子燒賣

寶島季節如意菓

每桌 NT\$ 8,888NET/10 人份

(加人須另再加價)

※豬肉原產地：台灣※

顧客自帶酒水需酌收酒水服務費，紅、白葡萄酒每桌伍佰元、烈酒每瓶壹仟元

使用期限：2020年11月01日至2021年3月31日

中式尾牙宴席桌菜

金蘭銀花錦繡饌

(蔓越莓糖藕、五味軟絲、龍蝦沙拉、涼拌蜆頭、陳醋雲耳)

彩蝶飛舞滿庭香(位上)

(佛跳牆)

粵式鴛鴦雙味盤

(金牌烤鴨、玉米雞)

和風孔鮑蔬食漾

(孔鮒、蕃茄、洛神花、中卷、蝦仁、美生菜、玉米筍、小黃瓜、寒天、橘子肉、紫高苗)

荷香鳳菓海大蝦

(開背大蝦、鳳眼菓、蒜茸、豆腐)

碧玉黑椒醬戰斧

(戰斧豬、青花菜、黑椒醬)

櫻蝦米糕海鮮卷

(櫻花蝦、米糕、海鮮卷)

綠野仙踪響螺片

(響螺片、象拔棒、彩椒、雲耳、季節蔬)

金華花膠火焗雞

(金華火腿、花椒、古早雞)

紅豆鬆糕 港式叉燒酥

寶島季節如意菓

每桌 NT\$ 10,888NET/10 人份

(加人須另再加價)

※豬肉原產地：台灣※

顧客自帶酒水需酌收酒水服務費，紅、白葡萄酒每桌伍佰元、烈酒每瓶壹仟元

使用期限：2020年11月01日至2021年3月31日

中式尾牙宴席桌菜

八方雲集好運來

(麻醬孔鮒、蔓越莓糖藕、五味軟絲、龍蝦沙拉、涼拌蜆頭)

彩蝶飛舞滿庭香(位上)

(佛跳牆)

粵式鴛鴦兩味盤

(鹽水肥鵝、金牌烤鴨)

廣達香蒜海虎蝦

(廣式海虎蝦)

鳳腰花膠掌中寶

(雞腰、花膠、虎掌、烏參、青花菜)

紅酒黑椒醬戰斧

(戰斧豬、紅酒醬)

古法玉露龍虎斑

(龍虎斑)

綠野仙踪響螺片

(螺片、干貝、象拔棒、彩椒、雲耳、季節蔬)

金華火腿白羽雞

(金華火腿、娃娃菜、扁尖筍、烏骨雞)

手工美點映雙暉

(黑金包、叉燒酥)

寶島四季吉祥菓

每桌 NT\$ 12,888NET/10 人份

(加人須另再加價)

※豬肉原產地：台灣※

顧客自帶酒水需酌收酒水服務費，紅、白葡萄酒每桌伍佰元、烈酒每瓶壹仟元

使用期限：2020年11月01日至2021年3月31日