

2019~2020 尾牙春酒專案 2019~2020 Year End Party Package

本優惠專案自 2019 年 12 月 1 日起至 2020 年 3 月 31 日止

宴會類型	價格	特別優惠
	NT\$10,800+10%/桌起	贈送果汁無限暢飲。(週一至週四適用)
	NT\$13,800+10%/桌起	贈送果汁無限暢飲及每桌精選紅酒 1 瓶。(週五至週六)
	NT\$16,800+10%/桌起	贈送果汁無限暢飲及每桌精選紅酒 2 瓶。(週五至週六)
加碼優惠	<p>◎ 台灣啤酒專案買一送一(依現場賣價為主)。</p> <p>◎ 精選宴會紅酒，專案可享優惠每瓶 NT\$300+10%(原價 NT\$600+10%/瓶)。</p> <p>◎ 卡拉 OK 優惠價：收費 NT\$8,000.-(宴席時間以 3 小時計算)。</p> <p>◎ 自備酒水需另酌收酒水服務費 NT\$500/桌。</p> <p>◎ 提供麥克風、摸彩箱、音響設備及投影設備，如指定場地則需到達該場地基本桌數低消。</p> <p>◎ 每消費 NT\$1,000.-可抵 1 小時停車(限停放於本飯店合作之停車場，停滿為止)。</p> <p>◎ 訂購尾牙春酒專案及訂房 5 間(含)以上，即可享有住宿超值優惠價：旗艦館-豪華客房 NT\$4,000/晚(含早餐兩客)。</p> <p>◎ 此優惠專案限同日同餐使用，優惠不得與其他優惠同時使用。</p> <p>◎ 滿 5 萬贈送首都飯店現金抵用券 500 元 3 張。</p> <p>◎ 滿 10 萬贈送首都飯店現金抵用券 500 元 6 張或首都聯合住宿券一張(價值\$12,000)(二選一)。</p> <p>◎ 以上所提供之各項服務，恕不接受更換或退款，本飯店保留隨時修改及取消本活動的權利，恕不另行通知。</p> <p>早鳥優惠： 即日起至 2019 年 11 月 31 前預訂並完成預付訂金手續，則可免一成服務費。</p>	

Tel : (02)2507-5518
Fax: (02)2507-3055

2019~2020 尾牙春酒專案

中式桌席菜單

本優惠專案自 2019 年 12 月 1 日起至 2020 年 3 月 31 日止

<u>NT\$10,800+10%/桌</u>	<u>NT\$13,800+10%/桌</u>	<u>NT\$16,800+10%/桌</u>
川味雞 / 海蜇絲	挪威燻鮭捲 / 蘆筍鮑片	姿造龍蝦烏魚子
黃金香魚 / 黃魚子	紹興醉雞 / 五味九孔	日式滷漬鮑魚蔬
金銀蒸大蝦	裸條蒸大蝦	蒜香大蝦南瓜酥
雪蛤蟹肉盅	八寶佛跳牆	魚翅佛跳牆
翡翠嫩子排	東坡肉佐夾餅	極汁羊小排
蹄筋襯烏參	浦燒鯛魚米糕	松阪肉佐烏參
松坂櫻蝦米糕	虎掌襯烏參	干貝鴛鴦扒時蔬
翡翠金湯扒時蔬	翡翠蟹花石榴	港式鮮露海上皇
鮮露蒸鮮魚	剝皮椒蒸時鮮	一品火焗雞
松露菇養生雞	老菜脯烏骨雞湯	精美手工點
手工細花點	精美手工點	桂圓紅棗蓮子湯
寶島四季果	寶島四季果	寶島四季果
每桌 10 位	每桌 10 位	每桌 10 位

2019-2020 尾牙春酒

本優惠專案 2019 年 12 月 1 日起至 2020 年 3 月 31 日止

西式自助餐菜單 NT\$1380+10%/位

<p><u>冷盤</u></p> <p>煙燻鴨胸冷盤 拌毛豆蘭花蚌 和風山藥沙拉 檸檬茴香鹽漬鮭魚薄片 羊乳酪香料番茄漬橄欖 涼拌龍鬚菜沙拉 精緻歐式冷肉盤 綜合乳酪盤(素)</p> <p><u>海鮮盤</u></p> <p>鮮蝦、淡菜、小章魚、花枝、魷魚 海鮮沾醬</p> <p><u>水果吧</u></p> <p>季節水果五款</p> <p><u>野菜沙拉吧</u></p> <p>沙拉生菜 5 種、綜合芽菜苗 3 種、 季節時蔬、各式沙拉醬 堅果類、果乾類、培根碎、芝士粉</p> <p><u>甜點</u></p> <p>義式奶酪、日式布丁、蛋糕甜甜圈、 蛋糕四款</p>	<p><u>熱菜</u></p> <p>紅酒梅子燉豬肉 茄汁起士乳酪肉丸 義式燉煮茄汁海鮮 杏仁鯛魚佐塔塔醬 芙蓉蒸鮮魚 奶油娃娃菜 櫻花蝦炒飯 港式小點 (鳳爪 燒賣 珍珠丸 米糕 茶碗蒸 荷葉糯米雞)</p> <p><u>現切</u></p> <p>爐烤澳洲肋眼牛排</p> <p><u>炸物</u></p> <p>可樂餅、薑味炸雞</p> <p><u>湯品</u></p> <p>義式蕃茄蔬菜湯、藥膳排骨湯</p> <p><u>輕食</u></p> <p>可頌堡、西式三明治、精選麵包</p> <p><u>飲料</u></p> <p>咖啡、紅茶、柳橙汁 現打果汁(依照現場安排)</p>
---	---

2019-2020 尾牙春酒

本優惠專案 2019 年 12 月 1 日起至 2020 年 3 月 31 日止

西式自助餐菜單 NT\$1680+10%/位

<p><u>冷盤</u></p> <p>枸杞醉雞冷盤 義式涼拌海鮮 燻雞鳳梨咖哩沙拉 鮮蝦蘆筍咖哩醬汁 燒鰻玉子燒 檸檬茴香鹽漬鮭魚薄片 精緻歐式冷肉盤 綜合乳酪盤(素)</p> <p><u>海鮮盤</u></p> <p>鮮蝦、蟳蟹、淡菜、扇貝、小章魚、 花枝、螺、海鮮沾醬</p> <p><u>水果吧</u></p> <p>季節水果五款</p> <p><u>野菜沙拉吧</u></p> <p>沙拉生菜 5 種、綜合芽菜苗 3 種、 季節時蔬、各式沙拉醬 堅果類、果乾類、培根碎、芝士粉</p> <p><u>甜點</u></p> <p>義式奶酪、日式布丁、提拉米蘇、 蛋糕甜甜圈、蛋糕四款</p>	<p><u>熱菜</u></p> <p>德國豬腳與香腸佐酸菜 時蘿檸檬紅條石斑 滑菇龍鬚菜 酥炸軟殼蟹 獵人野菇豬肉排 日照燒芝麻雞腿 XO 醬蝦仁蛋炒飯 港式小點 (鳳爪 燒賣 珍珠丸 米糕 茶碗蒸 荷葉糯米雞)</p> <p><u>現切</u></p> <p>爐烤美國肋眼牛排</p> <p><u>炸物</u></p> <p>薑味炸雞、山藥捲</p> <p><u>湯品</u></p> <p>海鮮巧達湯、香菇人參雞湯</p> <p><u>輕食</u></p> <p>小漢堡、西式三明治、精選麵包</p> <p><u>飲料</u></p> <p>咖啡、紅茶、柳橙汁 現打果汁(依照現場安排)</p>
--	---