

職山林台北中和飯店 2025-2026 尾牙春酒餐飲專案

專案時間 | 2025/12/1-2026/3/31

早鳥優惠:2025年11月30日前,預訂桌席滿3桌以上,每桌甜點升等為Häagen-Dazs冰淇淋

平日優惠專案(週一-週四 平日午、晚餐適用)

= 每桌\$11,800元+10% | 精選桌菜A+果汁無限暢飲

全日優惠專案(週一-週日午、晚餐適用)

- = 每桌\$13,800元+10% | 精選桌菜B+果汁無限暢飲&每桌紅酒乙瓶
- = 每桌\$15,800元+10% | 精選桌菜C+果汁無限暢飲&每桌紅酒乙瓶

專

屬

優恵

超値

加

- ≡ 自備酒水(限一款) 免收開瓶費(原價每桌\$1,000元)
- ≡ 訂席滿10桌,加贈1桌與飯店住宿券乙張
- 訂席滿15桌,加贈1桌、飯店住宿券貳張與「每桌啤酒或紅酒無限暢飲」或「卡拉ok歡唱」(2選1)
- ≡ 試菜/慶功宴8折優惠 (限2桌以内)

≡ 啤酒暢飲 \$2,200元+10%/桌

- ≡ 紅酒暢飲 \$2,200元+10%/桌
- ≡ 自助卡拉OK 點歌機設備 \$10,000元

備註

- 如於週五-週日及國定假日舉辦,欲使用3F宴會廳全區需訂席20桌以上;欲使用2F紅餐廳全區需訂席10桌以上。
- 啤酒/紅酒暢飲加購需所有桌數統一加購,恕不提供單桌加購。
- ≡ 試菜/慶功宴8折優惠需於宴席日前/後2個月内,逾期恕不提供。
- 訂席滿桌加贈住宿券為瓏山林台北中和飯店「豪華客房雙人住宿乙晚含早餐」住宿券,使用依券 面說明。
- = 訂席滿桌加贈桌數需另計10%服務費。



精選桌菜(A)

玫瑰雞腿 | 藥膳白蝦 | 榨菜蜇絲椒麻豬腱 | 金茸瓜苗 | 滬式燻魚

金湯鮮貝海鮮羹

碧綠筍乾蹄膀

醬爆脆椒辣子雞

瓜綿樹子蒸時鮮

烏金櫻花蝦米糕

清炒野蕈長年菜

蟲草百合燉雞湯

主廚特製歐風甜點

每桌10位,NT\$11,800+10%

本菜單所使用豬肉/豬油/豬内臟產地皆為台灣



精選桌菜(B)

玫瑰雞腿 | 藥膳白蝦 | 老滷牛腱 | 梅汁南瓜 金茸瓜苗 | 榨菜蜇絲 | 松露素鵝捲 | 果香烏金串

一品御膳佛跳牆

油封慢烤枕頭肉襯香料季節蔬

鳳脂金露海石斑

櫻蝦臘味珍珠米

濃湯雙菇長年菜

牛肝菌蘑菇燉雞湯

寶島季節水果

主廚特製歐風甜點

每桌10位,NT\$13,800+10%

本菜單所使用豬肉/豬油/豬内臟產地皆為台灣



精選桌菜(C)

蔥油嫩雞 | 花雕醉蝦 | 金茸瓜苗 | 椒麻豬腱 松露素鵝捲 | 果香烏金串 | 梅汁雲耳番茄 | 香拌牛肚

一品花膠佛跳牆

紅酒慢燉牛頰肉襯香料季節蔬

金露樹子蒸石斑

瑤柱蒲鰻香米糕

清炒蘆筍山藥蔬

茶樹雙菇燉雞湯

寶島季節水果

主廚特製歐風甜點

每桌10位,NT\$15,800+10%

本菜單所使用豬肉/豬油/豬内臟產地皆為台灣