

朧 迎 豐 歲

2027朧聚團圓 | 除夕桌菜

- 如欲確定完成訂位，敬請預付20%訂金，即完成保留訂位。
- 因當日用餐人數眾多，為節省您等待結帳的寶貴時間，若預訂席位時付清當日餐費全額，即席間招待紅酒一瓶、自備酒水免收開瓶費(敬請提早告知)。
- 贈送席間果汁無限暢飲。
- 本餐廳所使用豬肉/豬油/豬內臟產地皆為：台灣。

瓏聚團圓席 | 除夕桌菜菜單

松露龍蝦沙拉五福拼盤

玫瑰油雞腿 | 蜜汁叉燒肉

酪香堅果烏魚子 | XO醬拌蜆絲

南美貝魚膠佛跳牆

蒜香銀粉蒸大蝦

蠔汁網鮑燴黑玉參

蒲鰻櫻花蝦米糕

鳳脂金露蒸石斑

青蔬豆苗燒虎掌

牛肝菌瑤柱燉雞湯

主廚特製歐風甜點

寶島四季鮮果盤

每桌8位，NT\$16,800 + 10%

每桌12位，NT\$24,800 + 10%

瓏聚團圓席 | 除夕包廂桌菜菜單

迎賓六味碟

紹興醉雞捲 | 蜜汁叉燒肉 | 酪香堅果烏魚子
XO醬拌蜆絲 | 樹子油醋拌透抽 | 香拌牛肚絲

南美貝魚膠佛跳牆

蒜香銀粉蒸龍蝦

蠔汁網鮑燴黑玉參

蒲鰻櫻花蝦米糕

瓜綿椒香奶油醬蒸龍虎斑

綠野蕈香鮮貝

牛肝菌瑤柱燉雞湯

主廚特製歐風甜點

寶島四季鮮果盤

包廂每桌12位，NT\$28,800+10%

瓏聚團圓席 | 除夕素食套餐菜單

珍品蔬食拼盤

松露十全菜 | 寧式素脆鱈 | 梅汁小番茄 | 桂花蜜芋頭

羊肚蕈白玉四寶湯

百合鳳眼炒蘆筍

蠔汁玉環燒烏參

牛肝蕈絲瓜湧泉米菜飯

麻油猴菇燒鮮蔬

白果雙菇嫩豆苗

皂角米杏片燉銀耳

圓籠素雙點

季節水果盤

NT\$1,380 + 10%(每位)