

瓏 迎 豐 歲

2027三陽迎春宴 | 新春桌菜

- 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。

三陽迎春宴 | 新春桌菜菜單

迎賓六味碟

玫瑰油雞腿 | 蜜汁叉燒肉 | 榨菜拌蜆絲
柚香漬白玉 | 松露素鵝捲 | 椒麻牛腱子

蜜豆蝦球拌鮮鮑

香蒜金沙軟殼蟹

肝蕈奶油小豚骨

清蒸玉露龍虎斑

櫻花蝦鰻魚米糕

蟹粉瑤柱燴時蔬

黑蒜蟲草燉雞湯

主廚特製歐風甜點

寶島四季鮮果盤

每桌5位，NT\$7,800 + 10%

每桌10位，NT\$14,800 + 10%

三陽迎春宴 | 新春包廂桌菜菜單

松露龍蝦律福祿拼盤

紹興醉雞捲 | XO醬拌蜆絲

酪香堅果烏魚子 | 梅汁番茄

一品膠佛跳牆

香蒜金沙軟殼蟹

肝蕈奶油小戰斧

清蒸玉露龍虎斑

蠔汁鮮鮑櫻花蝦油飯

百合山藥炒蘆筍

黑蒜蟲草燉雞湯

主廚特製歐風甜點

寶島四季鮮果盤

包廂每桌10位，NT\$18,000+10%

三陽迎春宴 | 新春素食套餐菜單

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)