



金 馬 獻 瑞

2026 瓏運盈門席 | 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。

瓏運盈門席 | 除夕桌菜菜單

明太子龍蝦沙拉五福拼盤

明太子龍蝦沙拉 | 金桔油醋燻鮭魚 | 玫瑰油雞腿
榨菜拌蜆絲 | 蒜苗烏魚子

花膠玉螺佛跳牆

松露蒜香蒸大蝦

X.O醬蘆筍鮮貝燴曼波魚

蔥油金露蒸石斑

蒲燒鰻櫻花蝦米糕

紅燒網鮑長年菜

介壽果蟲草燉雞湯

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%

瓏運盈門席 | 除夕包廂桌菜菜單

迎賓六味碟

紹興醉雞 | 藥膳灼白蝦 | 果香烏金串
榨菜海蜇絲 | 五味醬冰卷 | 香滷牛腱

花膠玉螺佛跳牆

松露蒜香蒸龍蝦

X.O醬蘆筍鮮貝燴曼波魚

蔥油金露蒸石斑

蒲燒鰻臘味米糕

碧綠蠔汁網鮑煨虎掌

竹笙肚蕈燉雞湯

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%

瓏光映歲宴 | 除夕素食套餐菜單

珍品蔬食拼盤

松露十全菜 | 寧式素脆鱈 | 梅汁小蕃茄 | 金茸漬菠菜

雞油蕈燉佛跳牆

鮮蔬醬燒素黃雀

肚蕈山藥炒蘆筍

牛肝蕈絲瓜湧泉米菜飯

醬燒碧綠葵花球

薺菜鮮筍匯

茶樹雙菇燉素湯

圓籠素雙點

季節水果盤

NT\$1,380 + 10% (每位)