

## 瓏山林台北中和飯店 2026-2027 尾牙春酒餐飲專案

專案時間 | 2026/12/1-2027/3/31

早鳥優惠 | 2026年11月30日前完成預訂並支付訂金，消費滿3桌（含）以上，  
每桌甜點升級 Häagen-Dazs 冰淇淋；  
平日週一至週四宴席消費滿10桌（含）以上，每桌菜色免費升等一階。

### 專案內容

#### 平日優惠專案（週一-週四 平日午、晚餐適用）

≡ 每桌\$12,800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\$14,800元+10% | 精選桌菜B+果汁無限暢飲&每桌紅酒乙瓶

≡ 每桌\$16,800元+10% | 精選桌菜C+果汁無限暢飲&每桌紅酒乙瓶

### 專屬優惠

≡ 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桌與專屬獨立休息室乙間

≡ 訂席滿15桌，加贈1桌、專屬獨立休息室乙間與「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桌以內）

### 超值加購

≡ 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個月內，逾期恕不提供。

≡ 訂席滿桌加贈桌數需另計10%服務費。

≡ 專屬獨立休息室使用時段：午宴07:00-15:00；晚宴15:00-23:00（限用餐當日使用）。

## 精選桌菜(A)

玫瑰油雞腿 | 紹興醉白蝦 | 榨菜拌蜆絲  
椒麻豬腱子 | 柚香漬白玉 | 滬式燻魚

琥珀膠原珍萃盅

酥炸德國豬腳總匯

勁醬蜜豆爆雙鮮

古法鼓椒蒸鮮魚

櫻蝦臘味珍珠米

上湯清炒野菌長年菜

松子糯米濃雞湯

寶島季節水果

主廚特製歐風甜點

每桌10位，NT\$12,800 + 10%

本菜單所使用豬肉/豬油/豬內臟產地皆為台灣

## 精選桌菜(B)

松露龍蝦沙律

榨菜拌蜆絲 | 玫瑰油雞腿 | 蜜汁叉燒肉 | 柚香漬白玉

琥珀膠原珍萃盅

紅酒慢燉豬腱骨

金銀蒜翡翠盤鮑盛板條

鳳脂金露龍虎斑

櫻蝦臘味珍珠米

上湯清炒野菌長年菜

黑蒜葷菇燉雞湯

寶島季節水果

主廚特製歐風甜點

每桌10位，NT\$14,800 + 10%

本菜單所使用豬肉/豬油/豬內臟產地皆為台灣

## 精選桌菜(C)

紹興醉雞捲 | 椒麻牛腱子 | 蜜汁叉燒肉 | 柚香漬白玉

明太子龍蝦沙律 | 百花烏魚子捲

一品花膠佛跳牆

八丁洋風慢燉牛頰肉附口袋餅

XO醬爆炒玉帶蝦

鳳脂金露龍虎斑

松露金絲湧泉米炊飯

義式蕃茄烤時蔬

雙蔘山藥燉雞湯

寶島季節水果

主廚特製歐風甜點

每桌10位，NT\$16,800 + 10%

本菜單所使用豬肉/豬油/豬內臟產地皆為台灣