



hotel royal-nikko taipei

老爺大酒店

台北老爺2018尾牙・春酒專案

明宮宴會廳，亮麗雅緻的落地窗格縱貫全廳，搭配淡雅的歐式空間色調並勾勒入東方元素線條，展現東西文化的突破及融合。每場宴會活動依賓客多寡而彈性規劃活動場地及提供先進的宴會相關設備，進而突顯企業客戶的尾牙春酒活動之不同風範。另外再搭配上各廳主廚依季節性食材設計出三款[中、西及日式]尾牙春酒饗宴，給您最精緻奢華的尊榮饗宴。專案內容如下：

日式尾牙/春酒桌宴 [日式桌席 / \$16,800 ~ \$18,800 起 / 每桌 10 位]

優惠內容：

- ✓ 專案適用人數自 10 位起至 50 位宴客/包廂場地依人數而定
- ✓ 以合菜方式供餐
- ✓ 宴席間可享三小時果汁無限暢飲
- ✓ 每桌提供紅酒一瓶
- ✓ 每桌贈送開胃小菜各一盤[毛豆莢、炸牛蒡片]

MENU 星期一至四適用

\$16,800+10%

前菜 精緻開胃前菜
 刺身 季節鮮魚生魚片
 煮物 干貝時蔬
 炸物 明蝦、時蔬天婦羅
 烤物 青甘魚塩烤
 鍋品 海陸火鍋
 壽司 綜合壽司三貫
 果物 季節水果・甜點

每桌 10 位計/加人加量加價

MENU 周五、六、日適用

\$18,800+10%

前菜 精緻開胃前菜
 刺身 季節鮮魚生魚片
 煮物 鮑魚時蔬 松露風味
 炸物 明蝦天婦羅、生蠔佐蘿蔓
 強肴 和風牛排佐蘿蔓
 烤物 香魚塩烤
 鍋品 上選海鮮火鍋
 壽司 綜合壽司五貫
 果物 季節水果・甜點

每桌 10 位計/加人加量加價



西式尾牙/春酒自助餐宴 [餐費\$1,200 or \$1,500 or \$1,800 起/每位]

優惠內容:

- ✓ 專案適用人數保證訂席自 50 位以上起、可享有獨立包廂場地
- ✓ 本專案保證人數滿 70 位以上即可免費享用卡拉 OK 設備

	\$ 1,200 +10%/每位 平日 [週一至週四午、 晚餐及週五午餐]	\$ 1,500 +10%/每位 假日 [週五晚餐及 週六日午、晚餐]	\$ 1,800+10%/每位 假日 [週五晚餐及 週六日午、晚餐]
冷盤餐檯	挪威煙燻鮭魚 四季豆鮮蝦沙拉 彩椒燻鴨盤 紹興醉雞拼蜜汁叉燒 凱薩雞胸沙拉 青醬蕃茄起司盤 精選綜合壽司及配料	挪威煙燻鮭魚 地中海鮮魚沙拉 五味醬鮮白蝦 明爐燒鴨拼鼓汁油雞 蒜味牛肉盤 藍莓優格蔬果沙拉 精緻散壽司	挪威煙燻鮭魚 泰式涼拌海鮮盤 沙律醬鮮蝦球 墨西哥辣味烤小卷 牛腱拼鼓汁油雞 香柚醬松阪豬沙拉 精選握壽司
秀檯	低溫爐烤沙朗牛排	低溫爐烤肋眼牛排 明宮片皮鴨	頂級牛肋排 法式烤羊小排
湯品	法式海鮮巧達湯 紅棗山藥燉排骨湯	法式松露濃湯 杞子什錦菌菇燉排骨湯	海鮮龍蝦濃湯 琉璃蘆薈海皇羹
熱菜餐檯	香酥牛肉佐蘋果醋醬 德國脆皮烤豬腳佐酸菜芥茉醬 乾蔥豆豉炒雞球 蜜汁黑椒羊菲力 椒鹽酥炸鮮魚片 XO 醬碧綠雙蚌 雞腿雙菇扒時蔬 明太子海鮮義大利麵	堅果烤羊排 黑椒蜜汁牛仔骨 蒜香大漠風沙雞 泰式檸檬蒸鮮魚 醬皇碧綠炒元貝 避風塘海皇蝦 櫻花蝦炒季節時蔬 辣味燻鴨義大利麵	黑啤酒燒牛頰 黑椒吊燒豬肋排 香料烤春雞 XO 醬鮑魚蘭花蚌 酒釀乾燒魚球 焗烤生蠔 蟲草花珍菇扒時蔬 鮭魚粟米炒飯
甜點·水果餐檯	綜合季節水果盤 歐式手工麵包 老爺起司蛋糕 夏威夷果仁蛋糕 生巧克力蛋糕 麵包布丁 瑪德蓮 香芒鮮奶酪	綜合季節水果盤 歐式手工麵包 老爺起司蛋糕 香芋夏威夷果仁蛋糕 巧克力蛋糕 提拉米蘇 香芒鮮奶酪 瑪德蓮 椰香紅豆糕	綜合季節水果盤 歐式手工麵包 北海道起司蛋糕 夏威夷果仁蛋糕 柳橙巧克力蛋糕 雙色芝麻蛋糕 覆盆莓乳酪慕斯 經典水果蛋糕 香芒鮮奶酪 黑森林蛋糕
	莫凡彼冰淇淋	莫凡彼冰淇淋	莫凡彼冰淇淋
飲料	咖啡 / 果汁 / 茶	咖啡 / 果汁 / 茶 紅酒每桌 1 瓶或 台啤每桌 5 瓶	咖啡 / 果汁 / 茶 紅酒每桌 2 瓶或台啤暢飲

中式尾牙/春酒桌席 [中式桌席\$14,800 or \$17,800 or \$19,800 起/每桌 10 位]

優惠內容:

- ✓ 周一~週四享每桌 NT\$14,800+10%優惠
- ✓ 消費滿三桌以上即可享有：席間三小時果汁無限暢飲。
- ✓ 消費滿五桌以上加贈：每桌招待紅酒乙瓶。
- ✓ 消費滿七桌以上則再享有：免費招待歡唱卡拉 OK 設備。
- ✓ 選擇 NT\$19,800+10%，紅酒每桌 2 瓶或台啤無限暢飲

尾牙春酒專案附註事項：

<u>Menu</u>	<u>Menu</u>	<u>Menu</u>
<u>\$14,800+10 %</u>	<u>\$17,800+10 %</u>	<u>\$19,800+10 %</u>
平日 [週一至週四]	假日 [週五至週日]	假日 [週五至週日]
明宮迎賓開胃盤 (紹興醉雞、蜜汁叉燒 明爐燒鴨、青瓜海蜆絲)	鴻運燒臘迎賓盤 (九孔、明爐燒鴨、玫瑰油雞、 蜜汁叉燒、干貝唇)	江南迎賓五品碟 (烏魚子、明爐燒鴨、紹興醉 雞、蜜汁叉燒、青瓜海蜆絲)
蟹肉百花石榴球	卡邦尼海虎蝦	蒜蒸波士頓龍蝦
雪蛤翡翠海皇羹	上湯魚翅海皇羹	魚翅海味滿罈香
碧綠北菇扒鮑片	翡翠鮑片扒烏參	蠔皇鮑魚扒北菇
蜜汁黑椒豬腩排	極汁碧綠羊肩排	蜜汁黑椒牛仔骨
鼓油皇蒸海上鮮	蟲草花蒸鮮石斑	陳皮薑絲虎膽斑
紅棗雞腿菇燉土雞	姬松茸燉土雞湯	蟲草花紅棗烏雞
香蔥臘味糯米飯	櫻花蝦糯米飯	蒲燒魚片糯米飯
精選季節鮮水果	精選季節鮮水果	精選季節鮮水果
抹茶紅豆糕、椰汁紅豆糕	椰絲奶皇棗、桂花紅豆糕	金牌叉燒酥
或	或	或
金黃南瓜西米露	紅棗蓮子燉銀耳	紅蓮西洋蓼燉雪蛤
<u>每桌 10 位計/加入加量加價</u>	<u>每桌 10 位計/加入加量加價</u>	<u>每桌 10 位計/加入加量加價</u>

- ※ 免費提供舞台
- ※ 免費提供接待桌及海報指引
- ※ 免費提供摸彩箱
- ※ 免費提供無線麥克風、專業音響設備、投影螢幕及投影機
- ※ 凡使用尾牙專案即可以優惠價\$8,000元整，預訂專業卡拉 OK 設備盡情全場歡唱。
- ※ 另可享有台灣啤酒(\$200+10%/每瓶)與紅、白酒(\$1,200+10%/每瓶)買一送一之優惠。
- ※ 當日席間可享免費停車服務(停滿為止)。
- ※ 上述餐飲費用需外加一成服務費。
- ※ 如自備酒水酌收酒水服務費用：紅/白酒 每瓶\$300元，烈酒 每瓶\$500元。
- ※ 尾牙及春酒專案優惠期間：2018年12月1日起至2019年3月31日止