



| 地點：咖啡廳

| 費用：NT\$1,880+10% /人

### Salad 沙拉

美生菜、紅蘿蔔、蘿蔓生菜、櫻桃蕃茄  
紫洋蔥、小黃瓜、香甜玉米粒、苜蓿芽

-

### Selections of Dressing 沙拉醬&配料

藍莓醬、和風芝麻、千島醬、凱撒醬  
核桃、麵包丁、帕米森起司粉、葡萄乾  
白芝麻

-

### Appetizer 開胃菜

鮮蝦乳酪橄欖串  
鵝肝慕斯小點  
柳松蟹肉蛋磚 (位上)  
挪威煙燻鮭魚  
明蝦洋芋沙拉  
涼拌海蜇頭  
海鮮橙盅  
煙燻鴨胸佐風乾蕃茄  
西西里綜合海鮮沙拉  
香滷牛三寶  
歐風什錦冷肉

-

### Soup 湯品

干貝南瓜濃湯  
山藥排骨湯

-

### Noodle Soup Station 家鄉小吃

現煮擔仔麵、米粉及粿條

-

### Carving Trolley 碳烤車

香烤特級肋眼牛排  
佐黑胡椒或蘑菇醬

### Seafood Bar 海鮮壽司吧

綜合手工握壽司與生魚片  
佐漬薑片與芥末醬油

-

### Hot Dish 熱食

法式烘烤明蝦(位上)  
X.O醬炒海鮮  
路易士烤鱸魚  
香煎干貝堡佐鮮蝦醬  
燒烤牛排佐田螺醬  
脆皮德國豬腳佐酸菜  
米蘭燉羊膝  
季節蔬菜  
百菇蝦仁炒飯  
義大利肉醬麵  
多芬妮斯洋芋

-

### Dessert 甜點

抹茶漸層乳酪慕斯  
法式水果棉花糖  
焦糖烤布蕾  
鮮果繽紛杯  
巧克力酪蛋糕  
法式水果塔  
繽紛馬卡龍  
水果鮮奶酪  
焦糖奶油泡芙  
法式點心  
精美巧克力盤  
綜合餅乾

-

### 季節水果盤

-

### 咖啡或紅茶





| 地點：咖啡廳

| 費用：NT\$2,280+10% /人

### Salad 沙拉

美生菜、紅蘿蔔、蘿蔓生菜、櫻桃蕃茄  
紫高麗、小黃瓜、香甜玉米粒、苜蓿芽

-

### Selections of Dressing 沙拉醬&配料

柳橙優格醬、和風芝麻、千島醬、凱撒醬  
核桃、麵包丁、帕米森起司粉、葡萄乾  
白芝麻

-

### Appetizer 開胃菜

北海道生食干貝佐火龍果莎莎

明蝦洋芋球

櫻桃鴨胸佐無花果(位上)

挪威鮮燻鮭魚起司捲

蝦球鳳梨盅

依比利梅花豬佐甜椒醬

各式乳酪盤

西蘭花綜合海鮮沙拉

香草牛舌佐巴西里薄荷醬

炙燒蘆筍佐陳年醋

煙燻火腿佐蜂蜜芥末醬

紹興醉雞

-

### Soup 湯品

松露野菇濃湯

排骨蓮藕湯

-

### Carving Trolley 碳烤車

香烤特級肋眼牛排

佐黑胡椒或蘑菇醬

-

### Assorted Seafood Soup 綜合海鮮湯

### Seafood Bar 海鮮壽司吧

綜合手工握壽司與生魚片

佐漬薑片與芥末醬油

-

### Hot Dish 熱食

煎明蝦佐諾曼第醬(位上)

生蠔干貝佐鮮蚵醬

水波鮭魚佐蛋黃醬

韓式辣炒中捲

義式青醬烤羊排

精選牛小排佐牛肝菌醬

法式油封鴨腿

蟹黃拱月

季節蔬菜

廣式臘腸炒飯

牛肉千層麵

-

### Dessert 甜點

美式重乳酪蛋糕

法式水果軟糖

法芙娜巧克力慕斯

森林莓果慕斯

法式櫻桃派

焦糖烤布蕾

香蕉生巧克力蛋糕

法式點心

繽紛馬卡龍

法式水果塔

精美巧克力盤

-

### 季節水果盤

-

### 咖啡或紅茶