



| 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、米粉及粄條

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
炙燒蕈佐陳年醋
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 热食

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