

2021 年春酒-晶華軒優惠專案

特惠期間: 即日起至 2021 年 3 月 31 日止

晶華酒店三樓晶華軒，擁有 10 間不同風格且獨立式的貴賓廳，最大可容納五桌；並向以文人雅仕、幽雅格局及殷勤服務深獲顧客的心。同時由一群雙藝並列的專業廚師，提供您道地粵式料理佳餚，再再均呈現中國美食文化精采之美。

適用場地

雲/飄/飛軒: 最大容客量可至 12 位，最大桌數可至 1 桌

風軒: 最大容客量可至 16 位，最大桌數可至 1 桌

醉月: 最大容客量可至 24 位，最大桌數可至 1 桌

舞蝶軒: 最大容客量可至 30 位,最大容客量可至 3 桌 (每桌十位),

最低保證桌數須達 2 桌

金樽廳: 最大容客量可至 50 位, 最大容客量可至 5 桌 (每桌十位)

最低保證桌數須達 3 桌

專案優惠內容包含：

- 迎賓海報、每桌雅致鮮花布置、名卡製作、免費停車抵扣時數。
- 晶華特選紅酒每桌 2 瓶。
- 自備酒水服務費；紅、白酒每瓶 NT\$500、烈酒每瓶 NT\$1,000
- 凡於週一至週四訂購尾牙專案任 2 桌以上，即贈盒裝果汁無限暢飲。
- 凡訂購專案 C 且預付訂金，每桌即贈晶華軒 3,600 元 現金禮券(需下次消費使用)。

備註：

- 視訂席狀況調整包廂位置
- 專案恕不適用會員折扣、信用卡折扣優惠或禮券。

訂席資訊：

- 營業時間:午餐 11:30-14:30(最後點餐 14:00)、晚餐 17:30-21:30(最後點餐 21:00)
- 餐廳位置:晶華酒店 3 樓晶華軒 (台北市中山北路二段 39 巷 3 號)
- 電子郵件：silkshouse@regenttaiwan.com
- 訂席專線: 02 2567-7898、傳真: 02 2537-1864
-

(專案 A-招牌片皮鴨三吃)

晶華小滿漢

招牌蜜汁叉燒 (豬肉產地:台灣) 古法滷牛腱(牛肉產地:美國) 金珠鹹水餃(豬肉產地:台灣)
香辣拌皮蛋 蒜香脆豆腐 老醋木耳

瑤柱花膠魚翅羹

+NT\$680 升等砂窩燒排翅(每位)

XO 醬翡翠虎蝦球

招牌片皮鴨

古法豉汁蒸虎斑

蠔皇鮑片燴婆參

香港好味道

醬爆鴨絲 椒絲芹蒜炒牛肉 (牛肉產地:美國)

XO 醬炒蘿蔔糕(豬肉產地:台灣) 金銀蛋菠菜煲(豬肉產地:台灣)

砂鍋芋頭鴨骨米粉

雪蓮青檸香茅凍 巧手蘑菇流沙包

合時鮮果拼盤

每桌 NT\$22,800+10% (每桌 10 位)

Regent

TAIPEI

(專案 B- 鱈場蟹三吃)

晶華小滿漢

招牌蜜汁叉燒 (豬肉產地:台灣) 明爐港式燒鴨 涼拌木耳

香辣拌皮蛋 黃金炸魚皮 蜂巢炸芋角

松茸花膠燉雞湯

+NT\$480 升等砂窩燒排翅(每位)

花雕玉液蒸鱈場蟹柳

油鹽焗鱈場蟹身

蠔皇鮑片燴婆參

黑椒野菌炒和牛小排 (牛肉產地:澳洲)

香 港 好 味 道

蒜蓉粉絲蒸開邊蝦 糖醋咕嚕肉 (豬肉產地:台灣)

XO 醬炒蘿蔔糕(豬肉產地:台灣) 金銀蛋菠菜煲(豬肉產地:台灣)

鱈蟹西施泡飯

桂花薑茶湯圓 乾清棗皇糕

合時鮮果拼盤

每桌 NT\$28,800+10% (每桌 10 位)

台北晶華酒店

台北市中山北路二段39巷3號 No. 3, Ln.39, Sec. 2, Zhongshan N. Rd., Taipei 104, Taiwan
T. 886 2 2523 8000 F. 886 2 2523 2828 www.regenthotels.com

Regent

TAIPEI

(專案 C- 龍鮑翅燕)

晶華小滿漢

招牌蜜汁叉燒(豬肉產地:台灣) 明爐港式燒鴨 香辣拌皮蛋
黃金炸魚皮 蜂巢炸芋角 XO 醬炒蘿蔔糕(豬肉產地:台灣)

砂窩紅燒大排翅

金蒜銀絲蒸龍蝦

柱侯醬燜牛肋骨 (牛肉產地:美國)

蠔皇極品鮑魚澳洲婆參

+NT\$1,200 升等為蠔皇四頭鮮鮑伴九五頭關東刺參

油浸筍殼魚

香 港 好 味 道

潮式冬菜蒸小卷 豉油皇海中蝦

糖醋咕嚕肉(豬肉產地:台灣) 金銀蛋菠菜煲(豬肉產地:台灣)

鱈蟹西施泡飯

蛋白杏仁茶 燕窩酥皮焗蛋塔

合時鮮果拼盤

每桌 NT\$36,800+10% (每桌 10 位)

台北晶華酒店

台北市中山北路二段39巷3號 No. 3, Ln.39, Sec. 2, Zhongshan N. Rd., Taipei 104, Taiwan
T. 886 2 2523 8000 F. 886 2 2523 2828 www.regenthotels.com