原價 NT$9,828/組

2024/11/30 前付訂
可享9折優惠

極品組合
外帶組合餐

國宴菜品
蛇年五福喜臨門

招財進寶
鮑魚八寶香米糕

年年有餘
蒜子古法龍虎斑

大吉大利
陶板鹽焗海大蝦

國宴菜品
春梅醬燒豬肋排

福壽雙全
台式極品佛跳牆

限量國宴菜品

肋排軟嫩多汁，搭配黃梅果釀、鳳梨、青芒果特製而成的醬料，濃郁果香從舌尖散開。

內容物：豬肋排、梅子醬汁、脆梅芒果青、蔥段

春梅醬燒豬肋排 NT$ 1,588

限量國宴菜品

五道特選春節拼盤，包括國宴菜品醉雞捲與吉拿富、經典櫻桃烤鴨、年菜必備烏魚子、清爽開胃涼拌海蜇。

內容物：櫻桃鴨、烏魚子捲、醉雞捲、吉拿富、雲耳拌蜇

蛇年五福喜臨門 NT$ 1,588

「年年有餘」的最佳代表年菜，嚴選富含膠質的頂級龍虎斑，魚肉Q彈軟嫩，與香濃蠔醬煨煮，交織出蒜香好味道。

內容物：龍虎斑1kg、蒜仁、香菇、蠔油

蒜子古法龍虎斑 NT$ 1,588

外帶年菜
單品系列

2024/11/30 前付訂
可享9折優惠

限量國宴菜品

國宴原汁原味呈現，菜脯醞釀醇厚歲月，客家傳承老菜脯入雞湯，鹹鮮甘美，福菜包裹雞丁與荸薺，精緻厚工。

內容物：珠雞福袋、老菜脯、放山雞、關廟竹筍、段木花菇、成功瓦盤鹽

竹筍菜脯燉雞湯 NT$ 1,288

米糕寓意「高昇」。精選圓糯米、長糯米黃金比例豐富口感，原粒鮑搭配港式臘腸臘肉帶出香氣，加上東港櫻花蝦讓米糕香氣富有層次。

內容物：鮑魚10粒、臘味、櫻花蝦、肉絲、香菇、糯米

鮑魚八寶香米糕 NT$ 1,588

年節吃蝦有長壽吉祥的寓意；新鮮大草蝦以粗鹽、辛香料在陶板上鹽焗，口感鮮甜Q彈。

內容物：6P/斤海大蝦(10隻)、香草鹽

陶板鹽焗海大蝦 NT$ 1,588

嚴選海陸高級食材慢火熬煮24小時，是年節餐桌上必備的頂級奢華湯品。

內容物：鮑魚、海參、魚唇花膠、干貝、螺頭、土雞、排骨、豬腳、花菇、栗子、淮山、枸杞、上等高湯

港式極品佛跳牆 含甕 NT$ 2,888

油脂均勻的宜蘭櫻桃鴨，以數十種藥材與香料醃製，麥芽糖水均勻裹在表皮風乾後再爐烤至琥珀色，呈現皮脆肉嫩的滋味。

內容物：宜蘭櫻桃鴨3kg、港式特製醃料

NT$ 1,388/全隻

港式掛爐櫻桃鴨 可切 NT$ 788/半隻

福菜與圓蹄代表福氣、圓圓滿滿，以紅燒滷至軟嫩入味，佐以鹹香解膩的福菜，是一道非常受歡迎的團圓菜。

內容物：元蹄1kg、筍乾、福菜、青江菜、八角、草菓、數種中藥古法滷製

筍乾福菜扣元蹄 NT$ 1,188

使用上等白蘿蔔與在來米漿純手工製作，吃得到臘腸、蝦米等配料；口感濕潤綿密。

內容物：臘腸、肝腸、香菇、蝦米、白蘿蔔、米漿、秘製配方

港式臘味蘿蔔糕 圓滿 1 KG NT$ 368

採用上等魚唇、烏參、蹄筋等珍貴食材，以老母雞爲基底熬製一天，湯頭口感濃郁含豐富膠質。

內容物：芋頭、鮑魚、海參、花膠、干貝、螺頭、土雞、豬腳、排骨、花菇、栗子、烏蛋

台式珍品佛跳牆 含甕 NT$ 1,888

特選仿土雞，用以頭抽、特選中藥材、紹興酒、冰糖製成的港式老滷汁以泡滷方式烹調，肉質多汁、口感紮實，是年節必備貢品。

內容物：鮮仿土雞1.8kg

桶子玫瑰豉油雞 可切 NT$ 988/全隻

廣府傳承千年的養生靚湯，特選童雞肉質鮮嫩，佐以海星、海底椰等中藥材煲煮，湯味清甜，多種氨基酸有助於增强免疫力。

內容物：海星、海椰、南北杏、紅棗、童雞1kg

海星海椰燉全雞 含甕 NT$ 1,088

香酥層次的外皮，香濃滑嫩的奶香內餡，全家大小都喜歡，份量超滿足！

內容物：雞蛋、鮮奶、鮮奶油、麵粉

澳門葡式蛋塔 十粒 NT$ 368