

國泰萬怡感恩有您 Thank You! Teacher!

2026 謝師宴專案

專案期間: 2026年05月01日至2026年09月30日

【中式桌菜】 每桌10席
平日: 週日至週四 中午、晚上, 每桌 16,800 元起
假日: 週五至週六 中午、晚上, 每桌 18,800 元起

【西式自助】 專案贈送: 每30位送1位(第31位免費), 以此類推
平日: 週日至週四 中午、晚上, 每位 1,380 元起
假日: 週五至週六 中午、晚上, 每位 1,580 元起

◆場地安排說明

廳別	中式桌菜/容納人數	西式自助/容納人數
霖苑廳	須達15桌、至多23桌	須達 130位、至多160位
杜鵑廳+百合廳	須達 8桌、至多12桌	須達 60位、至多100位
荷花廳+茶花廳	須達 4桌、至多 6桌	須達 30位、至多 50位
其他場地	梅花廳: 須達2桌、至多4桌	杜鵑廳或蘭花廳: 須達40位、至多60位

◆滿額禮 滿額人數計算不含免費贈送名額, 餐券使用方式依券面說明(使用期限6個月)

中式桌菜保證桌數	西式自助保證人數	滿額禮贈送
滿6桌以上	滿60人以上	MJ Kitchen 餐券2張
滿10桌以上	滿120人以上	MJ Kitchen 餐券4張
滿15桌以上	-	MJ Kitchen 餐券6張

◆**推薦好禮** 凡推薦第2個班級於台北國泰萬怡酒店宴會廳舉辦謝師宴, 並完成訂席手續, 贈 MJ Kitchen下午茶 餐券2張 (6個月內使用期限)

◆**早鳥優惠** 2026年05月31日前簽約付訂, 加碼贈送餐前迎賓雞尾酒



萬怡酒店
COURTYARD[®]
BY MARRIOTT

台北國泰
Taipei Downtown

專案詳情與預訂請洽
02.7750.3388



台北國泰萬怡酒店
10480台北市民生東路三段6號
courtyardtaipeidowntown.com

- ◆ 席間提供免費停車優惠
 - ◆ 免費提供舞台、音響設備及無線麥克風2支
 - ◆ 免費提供舒適雅致宴會場地及基本燈光
- 如需提前進場佈置或延後退場時段, 須依使用時段收取場租

2026 謝師宴專案

平日桌菜菜單

萬怡港式風味盤

(雲耳香翡翠/紹興醉蝦/蜜汁叉燒/青醬蔥油雞/麻辣海蜆絲)

Cold Platter

(Black Fungus and Cucumber/Drunken Shrimp/BBQ Pork with Honey/
Scallion Oil Chicken with Pesto Sauce/Spicy Jellyfish Salad)

醬皇碧綠炒雙鮮

Stir-Fried Seafood and Vegetables

雞茸黃金玉米湯

Golden Sweet Corn Soup with Minced Chicken

BBQ 燒烤豬肋骨

Grilled BBQ Pork Ribs with French Fries

古法鮮露鮮海魚

Steamed Sea Bass with Traditional Style Sauce

歐巴炸雞炒飯

Fried Rice with Korean Fried Chicken

干貝嫩炒鮮時蔬

Stir-Fried Seasonal Vegetables with Scallops

圓籠蝦餃皇

Steamed Shrimp Dumplings

手工紅豆西米露

Homemade Red Bean Sago Dessert

寶島四季鮮果盤

Seasonal Fruit Platter

每桌新台幣 16,800 元(每桌10位)

NT\$ 16,800 per table (10 pax per table)

以上價格均以新台幣計費，需另加一成服務費

Price above is quoted in NT dollars and subjected to 10% service charge.

2026 謝師宴專案

假日桌菜菜單

萬怡港式風味盤

(雲耳香翡翠/松露素鵝捲/脆皮烤鴨/青醬蔥油雞/麻辣海蜆絲/紹興醉蝦)

Cold Platter

(Black Fungus and Cucumber/Bean Curd with Truffle/Roasted Duck/
Scallion Oil Chicken with Pesto Sauce/Spicy Jellyfish Salad/Drunken Shrimp)

翡翠西湖海皇羹

Seafood Thick Soup with Pea, Tofu and Egg White

醬皇碧綠松阪豬

Stir-Fried Pork Jowl and Vegetables

當紅蒜香脆皮雞

Crispy Garlic Chicken

彩蝶糖醋松鼠魚

Sea Bass and Bell Paper with Sweet and Sour Sauce

XO 醬鮮蝦蘿蔔糕

Stir-fried Radish Cake with Shrimp and XO Sauce

金銀蛋鮮時蔬

Seasonal Vegetables with Salted and Century Egg

蒜仔人蔘燉玉排

Stewed Pork Ribs Soup with Garlic and Ginseng

鮮煮陳皮紅豆沙

Sweet Red Bean Soup with Tangerine Peel

寶島四季鮮果盤

Seasonal Fruit Platter

每桌新台幣 18,800 元(每桌10位)

NT \$18,800 per Table (10 pax each table)

以上價格均以新台幣計費，需另加一成服務費。

Price above is quoted in NT dollars and subjected to 10% service charge.

2026 謝師宴專案

平日自助餐菜單

冷盤 Cold Dishes

- 冰糖梅汁番茄
Marinated Tomatoes with Plum
- 檸檬油醋燻鮭魚沙拉
Smoked Salmon Salad with Lemon Vinaigrette
- 經典皇家凱薩沙拉
Classic Caesar Salad
- 蔥油雞
Chicken with Scallion Oil
- 涼拌貢菜海蜇絲
Jellyfish Salad with Preserved Vegetable
- 麻辣翡翠雲耳
Spicy Black Fungus

總匯沙拉吧(全素) Salad

- 有機活力綜合生菜
Organic Mixed Lettuce
- 聖女櫻桃蕃茄
Cherry Tomatoes
- 翠綠黃瓜
Cucumbers
- 苜蓿芽
Alfalfa Sprouts
- 綠豆苗
Mung Bean Sprouts

醬汁 Sauce

- 千島沙拉醬
Thousand Island Dressing
- 義大利油醋醬(全素)
Italian Vinaigrette (Vegan)
- 日式和風沙拉醬
Japanese Dressing

配料 Topping

- 麵包丁(蛋奶素)
Croutons (Lacto-Ovo Vegetarian)
- 帕瑪森起士(蛋奶素)
Parmesan Cheese (Lacto-Ovo Vegetarian)

湯品 Soup

- 猴菇干貝土雞湯
Chicken Soup with Hericium Mushroom and Scallops
- 玉米海鮮巧達濃湯
Seafood Corn Chowder

熱食 Hot Dish

- 綜合炸物拼盤
Assorted Fried Platter
- 焗烤番茄海鮮貝殼麵
Baked Seafood Shell Pasta with Tomato Sauce
- 碳烤味噌豬腿骨
Grilled Pork Shank Bone with Miso
- 翠玉彩椒炒雙鮮
Stir-Fried Seafood with Bell Peppers
- 玉樹金華香米飯
Fried Rice with Jinhua Ham, Mushroom and Vegetables
- 清炒季節時蔬(素)
Stir-Fried Seasonal Vegetables (Vegetarian)
- 老乾媽水煮魚
Spicy Boiled Fish

甜點 Dessert

- 寶島季節水果
Seasonal Fruits
- 香濃西式蛋糕
Classic Western Cake
- 頂級巧克力蛋糕
Chocolate Cake
- 精美古早味小點(花生糖/黑糖糕/爆米花)
Traditional Taiwanese Snacks
(Peanut Candy / Brown Sugar Cake / Popcorn)
- 手做香濃豆奶酪
Handmade Soy Milk Pudding
- 傳統手工豆花
Handmade Soybean Pudding

精美飲料集 Beverages

- 春一枝冰棒
IceSpring Pop ice
- 現煮香濃咖啡或茶
Coffee or Tea

2026 謝師宴專案

假日自助餐菜單

冷盤 Cold Dishes

檸檬油醋燻鮭魚沙拉
Smoked Salmon Salad with Lemon Vinaigrette
經典皇家凱薩沙拉
Classic Caesar Salad
蔥油雞
Chicken with Scallion Oil
涼拌貢菜海蜇絲
Jellyfish Salad with Preserved Vegetable
麻辣翡翠雲耳
Spicy Black Fungus
掛爐烤鴨
Roasted Duck
泰式涼拌海鮮
Thai Seafood

總匯沙拉吧(全素) Salad

有機活力綜合生菜
Organic Mixed Lettuce
綜合彩色蕃茄
Colorful Tomatoes
翠綠黃瓜
Cucumbers
苜蓿芽
Alfalfa Sprouts
綠豆苗
Mung Bean Sprouts
貝比生菜
Lettuce

醬汁 Sauce

千島沙拉醬
Thousand Island Dressing
義大利油醋醬(全素)
Italian Vinaigrette (Vegan)
日式和風沙拉醬
Japanese Dressing

配料 Topping

麵包丁(蛋奶素)
Croutons(Lacto-Ovo Vegetarian)
帕瑪森起士(蛋奶素)
Parmesan Cheese (Lacto-Ovo Vegetarian)

湯品 Soup

花膠干貝子排湯
Pork Rib Soup with Fish Maw and Scallop
牛肝菌松露濃湯
Porcini Mushroom Truffle Cream Soup

熱食 Hot Dish

綜合炸物拼盤
Assorted Fried Platter
四川香辣水煮牛
Sichuan Spicy Boiled Beef
碳烤 BBQ 豬肋排
Grilled BBQ Pork Ribs
翠玉彩椒炒雙鮮
Stir-Fried Seafood with Bell Peppers
乾炒松阪豬河粉
Stir-Fried Rice Noodles with Pork Jowl
清炒季節時蔬(素)
Stir-Fried Seasonal Vegetables (Vegetarian)
紅酒極汁牛小排
Braised Beef Short Ribs in Red Wine

甜點 Dessert

寶島季節水果
Seasonal Fruits
香濃西式蛋糕
Classic Western Cake
頂級巧克力蛋糕
Chocolate Cake
精美中式小點集(花生糖/黑糖糕/爆米花)
Traditional Taiwanese Snacks
(Peanut Candy / Brown Sugar Cake / Popcorn)
黑芝麻香濃豆奶酪
Black Sesame Soy Milk Pudding
傳統手工豆花
Handmade Soybean Pudding

精美飲料集 Beverages

春一枝冰棒
iceSpring Pop ice
現煮香濃咖啡或茶
Coffee or Tea