

台北國泰萬怡酒店 2026 尾牙專案

- 平日中式宴席：星期日至星期四 | 每桌 NT\$18,800 元 需加收一成服務費 (每桌 10 位)
 假日中式宴席：星期五及星期六 | 每桌 NT\$24,800 元 需加收一成服務費 (每桌 10 位)
 適用期間：2026 年 11 月 01 日至 2026 年 12 月 31 日

適用場地	2 樓 宴會廳	最低保證	最大桌數
	霖苑廳 (杜鵑+百合+蘭花廳)	15 桌	22 桌
	杜鵑+百合廳 或 百合+蘭花廳	10 桌	12 桌
	杜鵑廳 或 蘭花廳	5 桌	7 桌
	荷花+茶花廳	4 桌	6 桌
	梅花廳	2 桌	4 桌

* 假日霖苑廳最低保證 15 桌，恕不提供拆廳預訂

專案禮遇

- ◆ 主廚特製中式桌宴
- ◆ 平日專案每桌贈精選紅酒 1 瓶；假日專案每桌贈精選紅酒 2 瓶
- ◆ 席間 2.5 小時軟性飲料及果汁無限暢飲
- ◆ 入口指引電子看板
- ◆ 菜單及公版桌卡製作
- ◆ 每車可享 4 小時停車折抵

場地設備

- ◆ 雅緻宴會場地及基本燈光
- ◆ 專業音響及投影設備
- ◆ 無線麥克風 2 支、HDMI 線 1 條、音源線 1 條
- ◆ 舞台、接待桌、摸彩箱 (依飯店現場數量提供)

酒水升級

- ◆ 每桌加價 NT\$1,600+10%，可享席間 2.5 小時臺虎啤酒無限暢飲
- ◆ 每桌加價 NT\$3,000+10%，可享席間 2.5 小時紅酒無限暢飲

額外費用

- ◆ 自備紅酒、白酒，每桌酌收酒水服務費 NT\$600 NET
- ◆ 自備烈酒、香檳、啤酒，每桌酌收酒水服務費 NT\$1,000 NET
- ◆ 額外酒水服務人員，每位 NT\$1,600 NET
- ◆ 專屬桌邊分菜服務，每桌 NT\$1,600 NET
- ◆ 如需提前進場佈置或延後撤場，將依實際使用時段加收場租及人力服務費

滿額贈禮 (假日專案限定; 平日不適用)

- ◆ 保證達 10 桌：贈雙人 MJ Kitchen 平假日午 / 晚餐餐券 2 張
- ◆ 保證達 15 桌：再贈雙人 MJ Kitchen 平假日午 / 晚餐餐券 2 張
- ◆ 保證達 20 桌：再贈豪華客房住宿 1 晚 (不含早餐)

※可累贈

早鳥優惠 (2026年10月31日前完成簽約及付訂流程)

- ◆ 平日專案：每桌加贈精選紅酒 1 瓶
- ◆ 假日專案：贈送雙人 MJ Kitchen 平日午餐餐券 2 張 (限保證 5 桌以上; 不累贈)

台北國泰萬怡酒店

10480 台北市民生東路三段 6 號

886.2.7750.3399

2026 尾牙專案 平日中式桌席菜單

滿堂吉慶如意盤

Cold Platter

(椒麻口水雞/梅香漬九孔/蜜汁叉燒/精燉牛腱/胭脂蓮藕片/脆香海蜇)

Sichuan Spicy Chicken/Marinated Plum Abalone/BBQ Pork with Honey/Braised Beef Shank/Lotus Root with Dragon Fruit Sause/Jellyfish Salad

翡翠酸辣海鮮羹

Hot and Sour Seafood Soup with Vegetables

剝椒白玉蒸鮑魚

Steamed Abalone with Chopped Chili and Vegetables

XO 醬蝦球爆花膠

Wok-Fried Shrimp Ball and Fish Maw with XO Sauce

葡式咖哩焗豬肋排

Roasted Pork Ribs with Curry Sauce

廣島香酥蠔米糕

Glutinous Rice with Crispy Oysters

豆鼓蒜香蒸石斑

Steamed Grouper with Salted Black Bean and Garlic Sauce

干貝野菇燴時蔬

Braised Shredded Scallop Mushroom and Seasonal Vegetables

潮州香檸綠豆爽

Mung Bean Kernel Lemon Sweet Soup

四季神仙水果盤

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

Above price is quoted in NT dollars and subjected to 10% service charge.

2026 尾牙專案 假日中式桌席菜單

鴻運十方迎彩堂

Cold Platter

(重慶口水雞/掛爐片皮鴨/松香燻鮭魚/松露野菇/黃金烏魚子佐起司/
老滷香牛腱/青麻椒海蜇/梅香漬鮑魚/梅汁番茄/爽脆雲耳)

Spicy Chicken/Roasted Duck/Smoked Salmon/Truffle Mushrooms/Mullet Roe with
Cheese/Braised Beef Shank/Sesame Jellyfish Salad/Marinated Plum Abalone/Plum
Tomatoes/Crispy Black Fungus

金尊御品佛跳牆(位上)

Buddha Jumps Over the Wall

摩卡焗香龍皇蝦

Baked Lobster with Mocha Salad Sauce

XO 醬皇海陸雙饗

Shrimp Ball and Pork Jowl with XO Sauce

馬告蜜香炙金鯧

Grilled Golden Pomfret with Makaury Pepper

滬香烤方烏參夾

Braised Pork Belly and Sea Cucumber with Steamed Buns

炭香翼板御品黃金飯

Fried Rice with Flat Iron Steak

荷香天麻龍井雞

Chinese Herbal Chicken Soup

鴻運雙輝美點映

Chinese Dessert

寶島四季神仙果

Seasonal Fruit Platter

每桌新台幣 24,800 元 每桌 10 位 / NT\$24,800 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

Above price is quoted in NT dollars and subjected to 10% service charge.