

台北國泰萬怡酒店 2027 尾牙專案

平日中式宴席：星期日至星期四 | 每桌 NT\$20,800 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：2027 年 01 月 01 日至 2027 年 02 月 03 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
- ◆ 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

- ◆ 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11月30日前完成簽約及付訂流程)

- ◆ 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

2027 尾牙專案 平日中式桌席菜單

滿堂鴻運如意盤

Cold Platter

(起司黃金烏魚子/椒麻香牛腱/松露香雞/胡麻海蜇/蜜汁叉燒/梅香漬九孔/椒麻雲耳/京都骰子肉)

Mullet Roe with Cheese/Sichuan Pepper Beef Shank/Truffle Chicken/Sesame Jellyfish Salad/BBQ Pork with Honey/Marinated Plum Abalone/Spicy Black Fungus/Diced Pork

金尊薑蔥龍皇煨粿條

Steamed Lobster with Rice Noodles

虎筋螺頭燉花膠(位上)

Stewed Soup with Pork Tendon, Fish Maw and Whelk

青花椒香爆伊比利松阪豚

Stir-Fried Iberico Pork Jowl with Green Sichuan Pepper

黃金蟲草玉露海上鮮

Steamed Fish with Cordyceps and Scallion

火龍彩玉真鯛御炊飯

Dragon Fruit Essence Rice with Sea Bream and Seafood

麻油暖心翠玉蔬

Seasonal Vegetables with Sesame Oil

野菌金華慢燉雞

Stewed Chicken Soup with Mushrooms and Jinhua Ham

精緻御品美西點

Western Dessert

寶島神仙吮果盤

Seasonal Fruit Platter

每桌新台幣 20,800 元 每桌 10 位 / NT\$20,800 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.

2027 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.