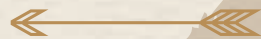


精緻饗宴，給您的賓客最尊貴的禮遇



朝暮良辰

Good time wedding hall

婚 | 宴 | 會 | 館



朝暮良辰餐宴菜單



MENU

NT.6,600+10% 餐宴A

本菜單為10人份，加人需加價。

港式臘味雙拼盤
香江西施海皇羹
荷葉圓籠蒸鮮蝦
清蒸甘露海上鮮
君度橙汁嫩子排
蒜香季節炒時蔬
韭香櫻花蝦米糕
鮭魚御首米粉鍋
手作菜圃麻糬燒
椰奶芋頭西米露

供應時段

午餐時段供應至14:00，晚餐時段供應至20:30

注意事項

- 1.自備酒水另收開瓶費每桌\$500，有加購本店酒品則免收開瓶費
- 2.菜餚每桌10人量，第11人起加量需加價，每位加菜單價位的1/10
- 3.包廂、宴會廳超時每半小時將取超時費用，收費標準依各廳房規定為主

NT.6,600+10% 餐宴B

本菜單為10人份，加人需加價。

港式臘味雙拼盤
東菠翡翠海皇羹
蒜香水晶蒸鮮蝦
泰式檸檬海上鮮
麻油菌菇梅花肉
田園季節炒時蔬
麻香雞球香米糕
藥膳百菇燉子排
招牌美心流沙包
冰釀枸杞銀耳露

供應時段

午餐時段供應至14:00，晚餐時段供應至20:30

注意事項

- 1.自備酒水另收開瓶費每桌\$500，有加購本店酒品則免收開瓶費
- 2.菜餚每桌10人量，第11人起加量需加價，每位加菜單價位的1/10
- 3.包廂、宴會廳超時每半小時將取超時費用，收費標準依各廳房規定為主

NT.7,700+10% 餐宴A

本菜單為10人份，加人需加價。

港味吉祥三味拼
西施瑤柱海皇羹
蒜香水晶蒸鮮蝦
清蒸甘露海上鮮
香筍三鮮燴元蹄
田園季節炒時蔬
芋香栗子香米糕
鮭魚御首米粉鍋
千層蜜汁叉燒酥
寶島當季鮮果盤

供應時段

午餐時段供應至14:00，晚餐時段供應至20:30

注意事項

- 1.自備酒水另收開瓶費每桌\$500，有加購本店酒品則免收開瓶費
- 2.菜餚每桌10人量，第11人起加量需加價，每位加菜單價位的1/10
- 3.包廂、宴會廳超時每半小時將取超時費用，收費標準依各廳房規定為主

NT.7,700+10% 餐宴B

本菜單為10人份，加人需加價。

港味吉祥三味拼
翡翠瑤柱海皇羹
避風塘爆炒鮮蝦
四川麻辣水煮魚
黃金脆皮烤金雞
田園季節炒時蔬
臘味栗子香米糕
黑鑽百菇燉子排
招牌美心流沙包
寶島當季鮮果盤

供應時段

午餐時段供應至14:00，晚餐時段供應至20:30

注意事項

- 1.自備酒水另收開瓶費每桌\$500，有加購本店酒品則免收開瓶費
- 2.菜餚每桌10人量，第11人起加量需加價，每位加菜單價位的1/10
- 3.包廂、宴會廳超時每半小時將取超時費用，收費標準依各廳房規定為主

NT.8,800+10% 餐宴A

本菜單為10人份，加人需加價。

盛合大漁生魚片
御香極品佛跳牆
蒜香水晶海大蝦
清蒸冬香石斑魚
法式路易士肋排
黃金上湯燴時蔬
招牌荷葉抱珍珠
北海昆布海皇鍋
手工蟹黃鮮燒賣
四時繽紛珍果盤

供應時段

午餐時段供應至14:00，晚餐時段供應至20:30

注意事項

- 1.自備酒水另收開瓶費每桌\$500，有加購本店酒品則免收開瓶費
- 2.菜餚每桌10人量，第11人起加量需加價，每位加菜單價位的1/10
- 3.包廂、宴會廳超時每半小時將取超時費用，收費標準依各廳房規定為主

NT.8,800+10% 餐宴B

本菜單為10人份，加人需加價。

盛合大漁生魚片
芋香魚首海味鍋
避風塘蒜味海老
泰式醋溜鮮魚片
蜜汁炭烤富貴腿
田園季節炒時蔬
招牌荷葉抱珍珠
黑鑽百菇燉全雞
手工蟹黃鮮燒賣
美美心楊枝甘露

供應時段

午餐時段供應至14:00，晚餐時段供應至20:30

注意事項

- 1.自備酒水另收開瓶費每桌\$500，有加購本店酒品則免收開瓶費
- 2.菜餚每桌10人量，第11人起加量需加價，每位加菜單價位的1/10
- 3.包廂、宴會廳超時每半小時將取超時費用，收費標準依各廳房規定為主

NT.9,900+10% 餐宴A

本菜單為10人份，加人需加價。

日式鴻運大拼盤
御品瑤柱佛跳牆
酒香火焰櫻桃鴨
鴨片起士握壽司
湘式咖哩海大蝦
冬香玉露石斑魚
黃金上湯燴時蔬
招牌荷葉抱珍珠
陳皮老火煲鴨鍋
港式酥皮叉燒包
四時繽紛珍果盤

供應時段

午餐時段供應至14:00，晚餐時段供應至20:30

注意事項

- 1.自備酒水另收開瓶費每桌\$500，有加購本店酒品則免收開瓶費
- 2.菜餚每桌10人量，第11人起加量需加價，每位加菜單價位的1/10
- 3.包廂、宴會廳超時每半小時將取超時費用，收費標準依各廳房規定為主

NT.9,900+10% 餐宴B

本菜單為10人份，加人需加價。

日式鴻運大拼盤
龍湯芽白燉雞湯
蒜蓉水晶海大蝦
泰式檸檬石斑魚
天婦羅佐軟殼蟹
XO醬田園炒時蔬
紅酒路易士肋排
招牌荷葉抱珍珠
鮭魚御首米粉鍋
特製美心流沙包
四時繽紛珍果盤

供應時段

午餐時段供應至14:00，晚餐時段供應至20:30

注意事項

- 1.自備酒水另收開瓶費每桌\$500，有加購本店酒品則免收開瓶費
- 2.菜餚每桌10人量，第11人起加量需加價，每位加菜單價位的1/10
- 3.包廂、宴會廳超時每半小時將取超時費用，收費標準依各廳房規定為主

NT.11,000+10%

本菜單為10人份，加人需加價。附精緻前菜

冰鑽海皇大拼盤

酒香火焰櫻桃鴨

鴉片起士握壽司

避風塘蒜味海老

泰式檸檬石斑魚

天婦羅佐軟殼蟹

鮮香鮑魚福州飯

一品花膠砂鍋雞

英式典藏御甜品

四時繽紛珍果盤

供應時段

午餐時段供應至14:00，晚餐時段供應至20:30

注意事項

- 1.自備酒水另收開瓶費每桌\$500，有加購本店酒品則免收開瓶費
- 2.菜餚每桌10人量，第11人起加量需加價，每位加菜單價位的1/10
- 3.包廂、宴會廳超時每半小時將取超時費用，收費標準依各廳房規定為主



NT.12,000+10%

本菜單為10人份，加人需加價。附精緻前菜

冰鑽海皇大拼盤
酒香火焰櫻桃鴨
鴨片起士握壽司
湘式咖哩海大蝦
冬香玉露石斑魚
招牌荷葉抱珍珠
手工蛤蜊鮮燒賣
銀杏百合鮮蘆筍
花旗頂蔘金雞湯
英式典藏御甜品
四時繽紛珍果盤

供應時段

午餐時段供應至14:00，晚餐時段供應至20:30

注意事項

- 1.自備酒水另收開瓶費每桌\$500，有加購本店酒品則免收開瓶費
- 2.菜餚每桌10人量，第11人起加量需加價，每位加菜單價位的1/10
- 3.包廂、宴會廳超時每半小時將取超時費用，收費標準依各廳房規定為主



NT.13,800+10%

本菜單為10人份，加人需加價。附精緻前菜

冰鑽海皇美珍饌

酒香火焰櫻桃鴨

(鴨片起土握壽司,京醬爆火鴨)

蟹肉五寶海皇羹

翡翠蔥醬水晶蝦

川味椒香石斑魚

蠔皇鮑魚燴烏參

港式美點映雙輝

花膠頂蔘燉金雞

美美心楊枝甘露

四時繽紛珍果盤

供應時段

午餐時段供應至14:00，晚餐時段供應至20:30

注意事項

- 1.自備酒水另收開瓶費每桌\$500，有加購本店酒品則免收開瓶費
- 2.菜餚每桌10人量，第11人起加量需加價，每位加菜單價位的1/10
- 3.包廂、宴會廳超時每半小時將取超時費用，收費標準依各廳房規定為主

NT.15,800+10%

本菜單為10人份，加人需加價。附精緻前菜

冰鑽海皇美珍饌

酒香火焰櫻桃鴨

(鴨片起土握壽司,七彩火鴨絲)

上湯鳳凰魚翅盅

碧綠鮮彩玉帶子

金蒜銀絲海大蝦

麒麟繽紛石斑魚

蠔皇鮑魚燴烏參

花膠頂蔘燉金雞

美美心楊枝甘露

四時繽紛珍果盤

供應時段

午餐時段供應至14:00，晚餐時段供應至20:30

注意事項

- 1.自備酒水另收開瓶費每桌\$500，有加購本店酒品則免收開瓶費
- 2.菜餚每桌10人量，第11人起加量需加價，每位加菜單價位的1/10
- 3.包廂、宴會廳超時每半小時將取超時費用，收費標準依各廳房規定為主