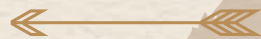


精緻饗宴，給您的賓客最尊貴的禮遇



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
鴨片起士握壽司
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



抓週一條龍



| 包廂 | 主持 |

| 攝影 | 佈置 |

女兒紅推出新中式風格抓周，從佈置到攝影全部都幫您準備好了！一起與小寶貝共度美好的抓周時刻！

- 精緻西式港點方案 NT.30800
- 精緻中式桌菜方案 NT.29800

於114/12/31前下訂可享優惠價：
精緻西式港點方案 原價30800→24800
精緻中式桌菜方案 原價29800→23800



抓周活動方案項目



1. 獨立包廂/廳房

- 依用餐人數選擇包廂大小
- 包廂使用時間**11:00-14:00、17:00-21:00**
- 超時將收取超時費用(包廂→**3000/1hr**、宴會廳→**6000/1hr**)

2. 佈置道具

- 抓周預測板、證書
- 3種風格佈置背板擇一

3. 抓周道具

- 虎衣、虎鞋、虎帽1套；聰明門&祈福道具1組；抓周道具1組
- ※道具僅供抓周使用，如有遺失或損壞需照價賠償
- 

4. 抓周餐點方案

- 精緻西式港點方案(10人份，包含桌上佈置及餐點)
- 精緻中式桌菜方案(10人份)

5. 主持人

- 協助抓周活動進行(包含抓周儀式、遊戲環節、攝影提醒)
- 遊戲環節具體細節可討論，如自帶抓周蛋糕，可一併討論主持環節如何進行
- 可自行另聘主持人

6. 活動紀錄拍攝(靜態攝影，無影片)

- 提供100-150左右的「調色照」，不含精修毛片
 - 交稿日期14-20天左右，照片將上傳至google雲端供客人下載
- ※此為抓周方案內的包套攝影紀錄，不提供客製化需求，如對照片有特殊要求或者對調色要求極高者，可另聘攝影師
- 

精緻西式港點方案

NT.30,800/10 人份

01/ 綜合沙拉 (口味選擇：胡麻醬或和風柚子)

02/ 鹹食 (每項提供 10 個)

◆綜合蒸燒賣 ◆蜜汁叉燒酥 ◆XO 醬蘿蔔糕 ◆紫玉珍珠丸

03/ 甜食 (每項提供 10 個)

◆冰火菠蘿包 ◆芙蓉紅豆塔 ◆黃金流沙包 ◆酥炸馬蹄條

04/ 飲料 (每項提供 1 桶)

◆芭柳汁 (約 2700ml) ◆冰無糖綠茶 (約 2700ml) ◆熱美式咖啡 (附糖、奶油球)

05/ 當季水果雙拼

※以上餐點加量需加價，可選擇加：

半套 (約 5 人份)----- NT.4,000

| 全套 (約 10 人份)----- NT.8,000



朝暮良辰

114/12/31 前下訂加贈以下餐點各一份：

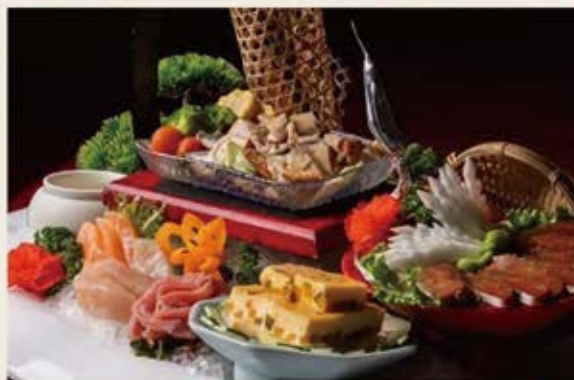
- 港式臘味雙拼 (明爐燒鴨 + 玫瑰油雞 • NT.720)
- 花旗頂蔘金雞湯 (NT.1,980)
- 櫻花蝦米糕 / 雞蓉玉米粥 (二擇一 • NT.660)

114/12/31 前下訂享優惠價

NT.24,800

精緻中式桌菜方案

NT. 29,800/10 人份



- 01/ 精緻前菜
- 02/ 冰鑽海皇拼盤
- 03/ 龍湯芽白雞湯
- 04/ 酒香火焰櫻桃鴨
- 05/ 鴨片起士握壽司

- 06/ 蒜香水晶海大蝦
- 07/ 泰式檸檬石斑
- 08/ 黃金上湯燴時蔬
- 09/ 金牌老火鴨架粥
- 10/ 寶島四季水果

佈置風格-鴻運竹趣風



※圖片僅供參考，道具、氣球、擺件等等相關硬體數量與位置可能會略微不同
※道具僅供抓周使用，如有遺失或損壞需照價賠償
※抓周道具款式依現場為主

佈置風格-翠竹青青風



※圖片僅供參考，道具、氣球、擺件等等相關硬體數量與位置可能會略微不同
※道具僅供抓周使用，如有遺失或損壞需照價賠償
※抓周道具款式依現場為主

佈置風格-可愛動物風



※圖片僅供參考，道具、氣球、擺件等等相關硬體數量與位置可能會略微不同
※道具僅供抓周使用，如有遺失或損壞需照價賠償
※抓周道具款式依現場為主