

2019-母親節專案 菜單一覽表

廳別	12F大會廳	金龍餐廳	圓苑餐廳	圓山牛排館	松鶴餐廳	花園咖啡廳
適用日期	5/12 午宴				5/11~12日	
餐價	半桌(5人) NT\$13,900+10% 一桌(10人) NT\$26,800+10%	每客NT\$1880+10%	每客NT\$1880+10%	每客NT\$1880+10%	午、晚餐 成人：NT\$1,399+10% 兒童：NT\$699+10% 下午茶：NT\$700+10%	每個780元
菜單	圓山開胃八碟 沙律龍蝦盤 牛肝菌燉花膠(位上) 金銀鮮露活鮑魚 椒鹽羊小排 古早味龍虎斑 三代同堂 烏魚子南瓜炒飯 母親節蛋糕 寶島季節鮮果盤	乳豬拼盤 (乳豬、油雞、鴨脯) 羊肚菌花膠湯 碧綠金沙蝦球 烏參扣鵝掌 松露棒棒腿 蟲草木耳蒸龍膽 干貝扒時蔬 長壽伊麵 雪耳紅蓮 寶島水果	鮮鮑蔬果沙拉盤 羊肚菌燉雞盅 銀龍大明蝦 香草烤羊小排 糖醋菊花黃魚 蟹黃燴娃娃菜 雪菜肉絲煨麵 圓山御製紅豆鬆糕 冰糖紅棗金絲燕 季節鮮時果	燻鴨胸搭配嫩煎干貝佐蜂蜜芥茉醬 OR 鮮蟹肉搭配酪梨慕斯 燉煮溫烤香草蕃茄濃湯 OR 奶油野菇濃湯 有機生菜沙拉起士吧 溫烤香料法式小羊排搭配迷迭香濃肉汁 OR 煎烤大比目魚襯鮮蔬,檸檬奶油醬汁 OR 低溫烹調特選美國無骨牛小排搭配海鹽芥茉 咖啡或茶	/	心花朵朵·榛果黑芝麻慕斯蛋糕 6吋 有著伯爵紅茶蛋糕體, 搭配榛果餡、香草蛋糕體、黑芝麻慕斯, 最上層則以新鮮頂級 Mascarpone (義式馬斯卡邦起司) 打成綿密滑順、奶香味十足的慕斯, 多層次的口感散發出濃濃的榛果及黑芝麻香, 擺上一朵朵多彩梔子花及白巧克力珍珠象徵彼此的愛簡單平凡確充滿希望, 將最珍貴的愛獻給偉大的媽媽。
備註	1. 知名唱將潘越雲現場 演場會, 與大家歡慶母 親節 2. 不論半桌或全桌皆可 獲得現場似顏繪照片乙 張	※ 5人以上適用 (合菜服務) 滿5位以上即贈紅酒乙瓶。 滿10位以上即贈紅酒乙瓶 及百分百果汁2瓶。 ※不得與其他優惠併用, 不適用於餐券。	※ 2人以上適用 消費滿四位贈紅豆鬆 糕一個, 依此類推。 ※不得與其他優惠併 用, 不適用於餐券。	贈送每位母親康乃馨1朵及拍立得1張 ※不得與其他優惠併用, 不適用於餐券。	4/20之前完成預約訂位 午晚餐者, 達6人以上贈 送母親節蛋糕6吋(經典 起司蛋糕)。 ※不得與其他優惠併用 , 不適用於餐券。	*4/30前訂購並結清款項享95 折優惠 *需3天前預訂 *即日起至5/10止開放預購