

台北凱達大飯店

2023 尾牙暨 2024 年春酒桌菜菜單

(假日週五到週日適用)

NT\$12,800+10%

凱達迎賓五彩盤

薑蔥油雞/老滷豬蹄/梅漬干貝
川麻魚肚/醬燒鮮螺

乾燒軟殼大蝦佐脆米

錦繡富貴蟹肉羹

日式照燒豬棒腿

XO 醬炒雙脆

東港櫻蝦芋香米糕

吻魚百花扒時蔬

鮮露蒸游水鮮魚

蟲草花膠燉鳳凰

時尚精美流沙包

寶島得時四季果

NT\$13,800+10%

凱達如意六彩碟

蜀香鴨胸/芥味松花捲/醋溜魚皮
泡菜冰卷/蜜汁小排/梅漬干貝

金蒜銀絲人字蝦

古早味蔥燒佛跳牆

堅果香草豬肋排

蠔皇花膠扒烏參

雙臘味八寶米糕

碧綠翡翠餃娃娃菜

甘露樹子蒸時鮮

金線蓮菇燉雞

時尚精美箔金包

寶島得時四季果

NT\$15,800+10%

凱達迎賓六彩碟

陳滷豬蹄/爐烤燒鴨/西芹蜆頭
醬燒鮮螺/鳳尾子魚/口水雞

日式油漬鮑魚野蔬

金銀蒜蒸澎湖明蝦

響螺片燉花膠(位)

極汁羊排襯菌菇

蠔皇蹄花扒烏參

北海鮮干貝時蔬

薑蔥鮮露澎湖石斑

金線蓮燉鳳凰

金饌精美叉燒酥

寶島得時四季果

NT\$18,800+10%

凱達迎賓六品碟

蔥烤香魚/口水雞/芥味松花卷
蜆頭川耳/嘴饞豬蹄/和風珠貝

避風塘乾椒鮑魚

薑蔥響油蒸龍蝦

罐味魚肚佛跳牆(位)

慢燉牛小排/荔蓉酥

碧綠虎掌扒烏參

蠔皇玉帶雙鮮脆

松露響油龍虎斑

天麻螺頭烏骨雞

金饌精美蘿蔔酥

寶島得時四季果

以上為每桌 10 位，素食需另外計費

台北凱達大飯店

2023 尾牙暨 2024 年春酒-素食菜單

素食套餐

凱達和風素拼盤
彩椒蘆筍燴百合
富貴佐雙方
鳳眼果春筍
益善四寶盅
翡翠綠炒飯
杏仁凍豆腐
春暖花開四季果

每位\$1,200 元+10%

素食套餐

凱達御品集
彩椒醬燒猴頭菇
碧綠素黃雀
蘿蔓千絲蝦
羅漢香溢佛跳牆
一品上素荷葉飯
萬壽杏汁露
春暖花開四季果

每位\$1,500 元+10%

素食套餐

凱達巧意姿造盤
堅果胡麻油醋寶島蔬
番茄如意百花盅(湯)
松露干煎蘑菇炒蘆筍
翡翠扁尖素黃雀
義式青醬猴頭菇
杏城南瓜什錦燉飯盅
淨素蒸餃
冰糖燕窩盅
寶島水果

每位\$1800 元+10%