



地點：咖啡廳 | 費用：NT\$1,880+10% /人

### Salad 沙拉

美生菜、蘿蔓生菜、櫻桃蕃茄、紫洋蔥  
小黃瓜、香甜玉米粒、苜蓿芽

-

### Selections of Dressing 沙拉醬&配料

藍莓醬、和風芝麻、千島醬、凱薩醬  
核桃、麵包丁、帕米森起司粉、葡萄乾  
白芝麻

-

### Appetizer 開胃菜

明太子玉子燒  
九孔鮑佐沙沙醬  
鵝肝醬無花果(位上)  
挪威煙燻鮭魚  
明蝦洋芋沙拉  
涼拌海蜇頭  
海鮮橙盅  
煙燻鴨胸佐風乾蕃茄  
西西里綜合海鮮沙拉  
香滷牛三寶  
歐風什錦冷肉

-

### Soup 湯品

干貝南瓜濃湯  
山藥排骨湯

-

### Noodle Soup Station 家鄉小吃

現煮擔仔麵、米粉及粿條

-

### Carving Trolley 碳烤車

香烤特級肋眼牛排  
佐黑胡椒或蘑菇醬

### Seafood Bar 海鮮壽司吧

綜合手工握壽司與生魚片  
佐漬薑片與芥末醬油

-

### Hot Dish 熱食

加勒比海烤明蝦(位上)  
X.O醬炒海鮮  
水波鮭魚佐蛋黃醬  
香煎干貝堡佐鮮蝦醬  
精選牛小排佐松露醬  
墨西哥香料烤豬肋排  
香煎羊小排佐紅酒醬  
季節蔬菜  
百菇蝦仁炒飯  
鮮蝦墨魚麵  
多芬妮斯洋芋

-

### Dessert 甜點

法式野莓莓果慕斯  
法式水果棉花糖  
焦糖烤布蕾  
鮮果繽紛杯  
巧克力酪蛋糕  
法式水果塔  
繽紛馬卡龍  
美式蘋果派  
花旗泡芙  
法式點心  
精美巧克力盤  
綜合餅乾

-

### 季節水果盤

-

### 咖啡或紅茶

地點：咖啡廳 | 費用：NT\$2,280+10% /人

### Salad 沙拉

美生菜、蘿蔓生菜、櫻桃蕃茄、紫高麗  
小黃瓜、香甜玉米粒、苜蓿芽

-

### Selections of Dressing 沙拉醬&配料

柳橙優格醬、和風芝麻、千島醬、凱薩醬  
核桃、麵包丁、帕米森起司粉、葡萄乾  
白芝麻

-

### Appetizer 開胃菜

北海道生食干貝佐火龍果莎莎

明蝦洋芋球

櫻桃鴨胸佐無花果(位上)

挪威鮮燻鮭魚起司捲

鮮綠鮑佐五味醬

伊比利梅花豬佐甜椒醬

各式乳酪盤

西蘭花綜合海鮮沙拉

香草牛舌佐巴西里薄荷醬

羅馬蕃茄起司佐青醬

煙燻火腿佐蜂蜜芥末醬

紹興醉雞

-

### Soup 湯品

松露野菇濃湯

排骨蓮藕湯

-

### Carving Trolley 碳烤車

香烤特級肋眼牛排

佐黑胡椒或蘑菇醬

-

### Assorted Seafood Soup 綜合海鮮湯

### Seafood Bar 海鮮壽司吧

綜合手工握壽司與生魚片

佐漬薑片與芥末醬油

-

### Hot Dish 熱食

香煎明蝦佐諾曼第醬(位上)

生蠔干貝佐鮮蚵醬

起司彩椒千層魚

香煎干貝堡佐鮮蝦醬

義式青醬烤羊排

精選牛小排佐牛肝菌醬

爐烤櫻桃鴨佐水蜜桃醬

蟹黃拱月

季節蔬菜

廣式臘腸炒飯

海鮮千層麵

-

### Dessert 甜點

美式重乳酪蛋糕

法式水果軟糖

法芙娜巧克力慕斯

森林莓果慕斯

法式櫻桃派

焦糖烤布蕾

香蕉生巧克力蛋糕

法式點心

繽紛馬卡龍

法式水果塔

精美巧克力盤

綜合餅乾

-

### 季節水果盤

-

### 咖啡或紅茶