



故宮晶華

Silks Palace at National Palace Museum

2011 尾牙暨 2012 年春酒平日特惠專案

在充滿文化藝術的氛圍中及優雅時尚的宴會空間裡

由晶華國際酒店集團經營管理的故宮晶華，

集合晶華酒店專業菁英、建構堅強的服務與廚藝團隊，

提供擷取中華料理菁華之處的酒席桌菜，全面移植五星級的餐飲品質

多變化的氣氛、全方位的服務，將能減輕您籌辦尾牙春酒的負擔。

優惠期間：2011 年 12 月 01 日至 2012 年 03 月 31 日止

平日專案：每桌 **NT\$11,800+10%** (每桌 10 位) (僅適用於週一至四)

基本桌數：中式宴席 4 桌起或同等消費

餐飲安排：- 席間暢飲果汁

- 每桌精選紅酒 1 瓶

- 每桌另加 **NT\$1,000+10%**，即可享席間暢飲特選紅酒

- 每桌另加 **NT\$1,000+10%**，即可享席間暢飲金牌台灣啤酒

會場佈置：- 獨立宴席空間

- 提供入口處指引海報

- 迎賓接待桌花

- 免費提供舞台及講台

- 每桌典雅花藝及精緻菜單佈置

專案內容：- 現場燈光、音響及高彩度投影設備

- 免費提供無線麥克風 2 支及摸彩箱

- 提供賓客免費停車

- 卡拉 OK 特價優惠：(卡拉 OK 整組原價 NT15,000net)

- 凡訂席滿中式 25 桌 (含) 以上，免費使用卡拉 OK 設備一組

- 凡訂席滿中式 4 桌 (含) 以上，卡拉 OK 設備優惠每組 NT\$8,000

(以上所提供之各項服務，恕無法接受更換或退款)

如需詳情或訂位，請洽 **2882-9393** 轉分機 **605~609** 宴會業務部

Silks Palace at National Palace Museum

No.221, Sec. 2, Jhihshan Rd., Shihlin District, Taipei City 111, Taiwan



2011 尾牙暨 2012 年春酒平日特惠菜譜

故宮御饌小滿漢

Assorted Entree

| | |
|--|---|
| 糖漬栗子 <i>Chestnut in Sweeten</i> | 蠔汁杏鮑菇 <i>Mushroom with Oyster Sauce</i> |
| 糖衣腰果 <i>Cashew in Sugar Coating</i> | 吻魚脆芋絲 <i>Deep-Fried Taro with Fish</i> |
| 涼拌耳絲 <i>Toss the Pig Ears Garlic Sprouts</i> | 家鄉小炒 <i>Sauteed Diced Seafood with Chili</i> |
| 雪菜百頁筍 <i>Braised Bamboo Shoots with Mustard Green</i> | 彩椒鳳片 <i>Fried Chicken with Sweet Pepper</i> |

五福大拼盤

(香蒜鴨條/玫瑰油雞/酒醋蹄片/海蜇/蒜香松阪豬)

Appetizer Combination

XO 醬爆雙脆

Sauteed Squid and Clam with XO Sauce

鮑參魚肚羹

Braised Shredded Fish Maw and Sea Cucumber Soup

婆參燴蹄筋

Braised Sea Cucumber with Pork's Tender

甘露海上鮮

Steamed Sea Bream with Green Onion

翠玉白菜

Cabbage Jade

人參野菌燉雞

Double-Boiled Chicken Consomme; with Mushroom and Chinese Herbs

鮮菇伊府麵

Fried E-Fu Noodle with Mushroom

美點映雙輝

Silks Palace Pastries Combination

季節怡鮮果

Seasonal Fresh Fruit Platter

每桌 **NT\$11,800**，另需加一成服務費 (每桌 10 位)
NT\$11,800 per table Subject to 10% service charge (10 persons per table)



故宮晶華

Silks Palace at National Palace Museum

2011 尾牙暨 2012 年春酒假日特惠專案

在充滿文化藝術的氛圍中及優雅時尚的宴會空間裡

由晶華國際酒店集團經營管理的故宮晶華，

集合晶華酒店專業菁英、建構堅強的服務與廚藝團隊，

提供擷取中華料理菁華之處的酒席桌菜，全面移植五星級的餐飲品質
多變化的氣氛、全方位的服務，將能減輕您籌辦尾牙春酒的負擔。

優惠期間：2011年12月01日至2012年03月31日止

假日專案：每桌 **NT\$13,800+10%** (每桌 10 位) (適用於週五至日)

基本桌數：中式宴席 **25** 桌起或同等消費

餐飲安排：- 席間暢飲精選紅酒及果汁

- 每桌另加 **NT\$1,000+10%**，即可享席間暢飲金牌台灣啤酒

會場佈置：- 獨立宴席空間

- 提供入口處指引海報

- 迎賓接待桌花

- 免費提供舞台及講台

- 每桌典雅花藝及精緻菜單佈置

專案內容：-現場燈光、音響及高彩度投影設備

- 免費提供無線麥克風 **2** 支及摸彩箱

- 提供賓客免費停車

- 免費提供卡拉 OK 設備 1 組

- 卡拉 **OK** 特價優惠：(卡拉 **OK** 整組原價 **NT15,000net**)

- 凡訂席滿中式 **25** 桌 (含)以上，免費使用卡拉 **OK** 設備一組

- 凡訂席滿中式 **4** 桌 (含)以上，卡拉 **OK** 設備優惠每組
NT\$8,000net

(以上所提供之各項服務，恕無法接受更換或退款)

如需詳情或訂位，請洽 **2882-9393** 轉分機 **605~609** 宴會業務部

Silks Palace at National Palace Museum

No.221, Sec. 2, Jhihshan Rd., Shihlin District, Taipei City 111, Taiwan



故宮晶華

Silks Palace at National Palace Museum

2011 尾牙暨 2012 年春酒假日特惠菜譜

故宮御饌小滿漢

Assorted Entree

| | |
|---|--|
| 糖衣腰果 <i>Sweeten Red Bean</i> | 椒麻雞片 <i>Sliced Chicken Dressing with Chinese Pepper</i> |
| 琥珀核桃 <i>Walnut in Malt Sugar</i> | 香炒大蝦干 <i>Stir-Fried Dried Shrimp</i> |
| 涼拌魚皮 <i>Toss the Fish Skin with Onion</i> | 金沙鮮筍 <i>Braised Bamboo Shoots with Egg Yolk</i> |
| 紅酒馬蹄 <i>Chinese Water Chestnut with Red Wine Sauce</i> | XO 醬爆雙脆 <i>Sauteed Squid and Sliced Sea Whelk with XO Sauce</i> |

乳豬燒味集

(乳豬/玫瑰油雞/潮州蒜子鵝/海蜇/酒醋蹄片)
Barbecued Suckling Pig Combination

八珍瑤柱海鮮羹

Braised Rich Soup with Fish, Sea Cucumber, Scallop, Mushroom and Bamboo

杏香海鮮捲拼香檸骨

Deep Fry Seafood Roll and Pork Ribs with Orange Sauce

蠔汁蹄筋鮑魚

Braised Slice Abalone and Pork Tendon with Lettuce in Oyster Sauce

翠玉白菜

Cabbage Jade

樹子蒸海斑

Steamed Grouper with Scallions and Tree Pod

山藥湘蓮燉烏雞

Double-Boiled Chicken Soup with Yam and Lotus Seeds

櫻花映珍珠

Steamed Glutinous Rice with Dried Shrimp

多寶格御點集

Classic Desserts in Chinese Curio Box

季節怡鮮果

Seasonal Fresh Fruit Platter

每桌 **NT\$13,800**，另需加一成服務費 (每桌 10 位)
NT\$13,800 per table Subject to 10% service charge (10 persons per table)

Silks Palace at National Palace Museum

No.221, Sec. 2, Jhihshan Rd., Shihlin District, Taipei City 111, Taiwan



故宮晶華

Silks Palace at National Palace Museum

2011 尾牙暨 2012 年春酒假日特惠菜譜

故宮御饌小滿漢

Assorted Entree

糖漬栗子

Chestnut in Sweeten

梅汁蕃茄

Tomato with Plum Juice

腐乳山藥

Mountain Yam with Preserved Bean Curd

涼拌魚皮

Toss the Fish Skin with Onion

桂花蜜南瓜

Pumpkin with Sweet Osmanthus Sauce

金沙杏鮑菇

Braised Mushroom with Egg Yolk

XO 醬爆雙魷

Sauteed Two kinds of Squid with XO Sauce

椒鹽龍珠

Deep-Fried Cuttlefish Lips

龍蝦大拼盤

Lobster and Mullet Roe with Salad

弦紋鼎雪蛤海鮮羹

Braised Rich Soup with Forest Frog's Cream and Seafood

翡翠原粒鮑魚參

Braised Abalone and Sea Cucumber with Lettuce in Oyster Sauce

翠玉白菜

Cabbage Jade

古法三絲蒸海斑

Steamed Grouper with Shredded Pork, Chinese Mushroom and Ginger

故宮東坡肉

Dong-Po Pork with Seasonal Vegetable

粉光竹筴燉烏雞

Double-Boiled Chicken Soup with Bamboo fungus

櫻花蝦干貝米糕

Steamed Glutinous Rice with Dried Scallops and Dried Shrimps

多寶格御點集

Classic Desserts in Chinese Curio Box

季節怡鮮果

Seasonal Fresh Fruit Platter

每桌 **NT\$16,800**，另需加一成服務費 (每桌 10 位)

NT\$16,800 per table Subject to 10% service charge (10 persons per table)

Silks Palace at National Palace Museum

No.221, Sec. 2, Jhihshan Rd., Shihlin District, Taipei City 111, Taiwan