

Regent

TAIPEI

藝之宴·琴瑟在御婚宴專案

- | | |
|---------|---|
| B3 樓晶英會 | ：最低保證桌數須達 10 桌，最大容客量可至 13 桌 |
| 四 樓寰宇廳 | ：最低保證桌數須達 10 桌，最大容客量可至 13 桌 |
| 四 樓萬象廳 | ：最低保證桌數須達 25 桌，最大容客量可至 34 桌 |
| 一 樓晶華會 | ：最低保證桌數須達 15 桌，最大容客量可至 22 桌 (限用 NT\$25,800+10%菜單) |

浪漫新人禮

- 新婚蜜月精緻套房住宿一晚 (限當晚使用)
- 招待客房服務美式早餐兩客
- 親友住宿客房特惠價
(恕不適用電腦展及跨年期間)
- 精緻甜蜜喜糖
- 壹桌八折試菜優惠價 (限已付訂金者)
- 免費提供貴賓停車券

特別獻禮

- 選用 NT\$25,800+10%菜單，即贈
- 餐前酒會，提供迎賓無酒精水果酒
 - 每位賓客桌上精美送客小禮

現場佈置

- 證婚桌佈置及裝飾
- 迎賓桌及相片區擺設
- 入口處指引海報及桌次圖
- 新人進場紅地毯及兩側裝飾花架
- 主桌典雅佈置
- 桌面雅緻鮮花
- 精選桌布椅套設計

優質婚禮企劃服務

- 專屬婚禮企劃人員
- 婚宴新人管家
- 專業禮俗諮詢
- 婚禮音樂諮詢
- 量身打造婚宴流程
- 婚宴廠商統籌服務

特選佳餚

- 主廚精選中式婚宴菜單
- 席間無限暢飲
晶華特選紅酒與盒裝柳橙汁

婚禮聲光效果

- 高彩度投影設備
- 專業燈光及音響設備
- 專業燈光及音響控制人員

台北晶華酒店

台北市中山北路二段39巷3號 No. 3, Ln.39, Sec. 2, Zhongshan N. Rd., Taipei 104, Taiwan
T. 886 2 2523 8000 F. 886 2 2523 2828 www.regenthotels.com



每桌 NT\$20,800,另加一成服務費 (每桌 10 席)
NT\$20,800 +10% Service Charge Per Table (10 PERSONS PER TABLE)

紫 氣 東 昇 獻 龍 踪

龍蝦、烏魚子、泰式海鮮、燻鴨胸

Lobster, Mullet Roe, Seafood Salad with Thai Sauce and Smoked Duck Breast on Lettuce Salad

花 團 錦 簇 月 常 圓

Sweet Dumpling with Longan, Jelly Fungus, Taro and Peanut Powder

蒜 香 銀 絲 原 粒 鮑

Steamed Abalone and Green Bean Noodle in Garlic Sauce

金 湯 瑤 柱 海 皇 翅

Double-Boiled Chicken Soup with Shark's Fin, Dried Scallop and Seafood

海 膽 奶 油 鮮 干 貝

Stir-Fried Fresh Scallop with Sea Urchin Butter

油 淋 春 花 慶 有 餘

Steamed Grouper with Scallions

清 宮 秘 製 琵琶 骨

Braised Tendon Bone, Bell Pepper and Scallion with Regent BBQ Sauce

黃 金 蟲 草 燉 全 雞

Double-Boiled Chicken Soup with Mushroom and Chinese Herbal Medicine

竹 香 豆 沙 珍 珠 飯

Steamed Glutinous Rice with Shred Pork, Chinese Mushroom, Dried Shrimp,
Bean Paste served in Bamboo Leaf

哈 根 達 斯 冰 淇 淋

Haagen-Dazs Ice Cream

※上述菜單使用豬肉/豬脂來源：台灣

※因應宴會食材來源及運輸問題,飯店保留調整菜單之權利,將於婚禮一周前給予完善安排並保有最終解釋權

台北晶華酒店

台北市中山北路二段39巷3號 No. 3, Ln.39, Sec. 2, Zhongshan N. Rd., Taipei 104, Taiwan
T. 886 2 2523 8000 F. 886 2 2523 2828 www.regenthotels.com



每桌 NT\$22,800,另加一成服務費 (每桌 10 席)
NT\$22,800+10% Service Charge Per Table (10 PERSONS PER TABLE)

前 付 迎 賓 六 品 集

Assorted Appetizer Platters

蒜苗烏魚子 Mullet Roe with Slice Garlic Bolt	五香滷牛腱 Braised AUS Beef Shank
紹興貴妃雞 Marinated Chicken in Sao-Shin Wine	青蔥響螺片 Sliced Conch with Scallions Sauce
脆瓜拌蜆絲 Marinated Shred Cucumber and Jelly fish	腐衣素鵝卷 Vegetable Roll covered with Bean Curd Sheet

花 團 錦 簇 月 常 圓

Sweet Dumpling with Longan, Jelly Fungus, Taro and Peanut Powder

蠔 皇 烏 參 扣 原 鮑

Braised Whole Abalone and Sea Cucumber with Oyster Sauce

瑤 柱 花 膠 燉 津 白 (位上)

Double-Boiled Chicken Soup with Dried Scallop, Fish Maw, Mushroom and Chinese Cabbage

蒜 茸 清 蒸 龍 蝦 件 (每人半隻)

Steamed Lobster with Garlic Sauce

薑 蔥 油 淋 七 星 斑

Steamed Grouper with Scallions

麥 穗 椒 鹽 豬 肋 排

Deep-Fry Pork Ribs with Corn Flakes and Dried Peppers

黃 金 蟲 草 燉 全 雞

Double-Boiled Chicken Soup with Mushroom and Chinese Herbal Medicine

竹 香 豆 沙 珍 珠 飯

Steamed Glutinous Rice with Shred Pork, Chinese Mushroom, Dried Shrimp,
Bean Paste served in Bamboo Leaf

哈 根 達 斯 冰 淇 淋

Haagen-Dazs Ice Cream

※上述菜單使用豬肉/豬脂來源：台灣、加拿大；牛肉來源：澳洲。

※因應宴會食材來源及運輸問題,飯店保留調整菜單之權利,將於婚禮一周前給予完善安排並保有最終解釋權

台北晶華酒店

台北市中山北路二段39巷3號 No. 3, Ln.39, Sec. 2, Zhongshan N. Rd., Taipei 104, Taiwan
T. 886 2 2523 8000 F. 886 2 2523 2828 www.regenthotels.com



每桌 NT\$25,800,另加一成服務費 (每桌 10 席)
NT\$25,800+10% Service Charge Per Table (10 PERSONS PER TABLE)

晶華御膳八品集

Assorted Appetizer Platters

蒜苗烏魚子 Mullet Roe with Slice Garlic Bolt	麻辣蜂巢肚 Braised AUS Beef Shank
橙花燻鴨胸 Sliced Smoked Duck Breast	青蔥嫩油雞 Chicken with Scallions Sauce
脆瓜拌蜆絲 Marinated Shred Cucumber and Jelly fish	醋溜鯛魚皮 Fish Skin in Sour Sauce
琥珀蜜核桃 Honey Glazed Walnuts	腐衣素鵝卷 Vegetable Roll covered with Bean Curd Sheet

花團錦簇月常圓

Sweet Dumpling with Longan, Jelly Fungus, Taro and Peanut Powder

極品花膠佛跳牆 (位上)

Double-Boiled Chicken Consommé with Fish Maw, Mushroom,
Bamboo Shoots, Chestnut, Taro and Dried Scallop

蒜茸清蒸龍蝦件 (每人半隻)

Steamed Lobster with Garlic Sauce

松露起司南非青殼鮑

South Africa Abalone with Truffle and Cheese Sauce

水晶鳳脂龍虎斑

Steamed Grouper with Wax Gourd and Chicken-Fat

36 小時慢燉美國帶骨牛

36-hour Simmered U.S. Short Ribs with Seasonal Vegetables

竹香豆沙珍珠飯

Steamed Glutinous Rice with Shred Pork, Chinese Mushroom,
Dried Shrimp, Bean Paste served in Bamboo Leaf

寰宇季節水果皿

Seasonal Fresh Fruits Plate

哈根達斯冰淇淋

Haagen-Dazs Ice Cream

※上述菜單使用豬肉/豬脂來源：台灣、加拿大；牛肉來源：美國、澳洲。

※因應宴會食材來源及運輸問題,飯店保留調整菜單之權利,將於婚禮一周前給予完善安排並保有最終解釋權

台北晶華酒店

台北市中山北路二段39巷3號 No. 3, Ln.39, Sec. 2, Zhongshan N. Rd., Taipei 104, Taiwan
T. 886 2 2523 8000 F. 886 2 2523 2828 www.regenthotels.com