

大吉大利 / 長崎蜂蜜蛋糕

Orange / Castella

喜樂洋洋八味碟

Appetizer Platter

(蛋皮烏魚子壽司 / 蜜汁黑豚叉燒 / 青檸香煎蝦餅 / XO 醬鮑魚海蜆 / 五香牛花腱 / 野菌脆皮燒鵝 / 椒鹽龍鱖粒 / 蟹味有機車厘茄)

(Mullet Roe Sushi Wrapped in Egg Crepe / Barbecue Pork with Honey Sauce / Pan-Fried Shrimp Patties /

Abalone and Jellyfish with XO Sauce / Five-Spice Beef Shank / Roasted Goose with Wild Mushrooms /

Salt and Pepper Sablefish Bites / Cherry Tomatoes with Crab-Flavored Dressing)

蟲草清宮佛跳牆

Buddha Jumps Over the Wall with Cordyceps

廣東式炒澳洲龍蝦

Cantonese-Style Wok-Fried Australian Lobster

三元及第

Braised South African Abalone, Kanto Sea Cucumber, and Changbai Mountain Goose Web

川魚香東坡圓蹄

Sichuan Fish-Fragrant Braised Pork Pork Knuckle

金蒜翡翠海星斑

Steamed Star Coral Grouper with Crispy Garlic and Vegetables

魚子醬乳豬糯米飯

Roasted Suckling Pig Glutinous Rice with Caviar

羊肚菌鳳眼果燉土雞

Double-boiled Chicken Soup with Morel Mushrooms and Ping Pong Nuts

鮮干貝蟹黃扒長年菜

Braised Chinese Mustard Greens with Fresh Scallops and Crab Roe

蘋果白乳酪水晶杯

Apple and Fromage Blanc Parfait

每桌 10 位 NT\$38,800+10%服務費

NT\$38,800 per table for ten people and subject to 10% service charge

本菜單所使用牛肉和豬肉來自於：USA-美國/TW-台灣/NL-荷蘭/CA-加拿大/AU-澳洲

台中李方艾美酒店保留修改及終止專案之權利，不另行通知並保有本專案之最終解釋權。

Le Meridien Taichung 台中李方艾美酒店

40001 台中市中區建國路 111 號

洽詢專線：04 2224 0888 轉 宴會業務

Email：cateringsalesgroup@lemeridientaichung.com.tw

大吉大利 / 長崎蜂蜜蛋糕

Orange / Castella

喜樂洋洋五福拼

Assorted Appetizer Platter

(蛋皮烏魚子壽司 / 蜜汁黑豚叉燒 / 青檸香煎蝦餅 / XO 醬鮑魚海蜆 / 五香牛花腱)

(Mullet Roe Sushi Wrapped in Egg Crepe / Barbecue Pork with Honey Sauce / Pan-Fried Shrimp Patties /

Abalone and Jellyfish with XO Sauce / Five-Spice Beef Shank)

港式珍寶佛跳牆

Hong Kong Style Buddha Jumps Over the Wall

紫芋焗烤開邊龍蝦

Gratinated Half Lobster with Purple Taro

三星蔥燒虎掌鮮鮑

Braised Pork Tendon and Abalone with Sanxing Scallions

川魚香東坡圓蹄

Sichuan Fish-Fragrant Braised Pork Pork Knuckle

嚴選海魚樹果甘露蒸

Steamed Fish with Cordia Berries and Soy Sauce

蟹鉗臘味荷葉飯

Steamed Lotus Leaf Rice with Crab Pincers and Cured Meat

花旗參雙棗燉竹絲雞

Double-Stewed Black Chicken with American Ginseng and Dates

鮮干貝瑤柱扒長年菜

Braised Chinese Mustard Greens with Fresh and Dried Scallops

胡桃花生布朗尼

Pecan Peanut Brownie

每桌 6 位 NT\$19,800+10%服務費

NT\$19,800 per table for six people and subject to 10% service charge

每桌 10 位 NT\$28,800+10%服務費

NT\$28,800 per table for ten people and subject to 10% service charge

本菜單所使用牛肉和豬肉來自於：USA-美國/TW-台灣/NL-荷蘭/CA-加拿大/AU-澳洲

台中李方艾美酒店保留修改及終止專案之權利，不另行通知並保有本專案之最終解釋權。

Le Meridien Taichung 台中李方艾美酒店

40001 台中市中區建國路 111 號

洽詢專線：04 2224 0888 轉 宴會業務

Email：cateringsalesgroup@lemeridientaichung.com.tw

鮮蔬親子雞肉凍

Chicken & Egg Veggie Jelly

菇菇枸杞鱸魚湯

Sea Bass, Mushroom and Goji Berry Soup

鳳梨沙沙佐乾煎牛小排

Pan-Seared Short Ribs with Pineapple Salsa

or

田園南瓜薑汁燒肉

Rustic Pumpkin & Mild Ginger Pork

銀鮭魚雜炊粥

Silver Salmon Rice Porridge

喵嗚星球水果盤

Seasonal Fruit Platter

每套 NT\$2,280+10%服務費

NT\$2,280 per set and subject to 10% service charge

本菜單所使用牛肉和豬肉來自於：USA-美國/TW-台灣/NL-荷蘭/CA-加拿大/AU-澳洲

台中李方艾美酒店保留修改及終止專案之權利，不另行通知並保有本專案之最終解釋權。

Le Meridien Taichung 台中李方艾美酒店

40001 台中市中區建國路 111 號

洽詢專線：04 2224 0888 轉 宴會業務

Email : cateringsalesgroup@lemeridientaichung.com.tw

開胃三小碟

Side Dishes

(金沙麥片紫薯磚 / 琥珀核桃 / 欖菜四季豆)

(Sweet Potato with Salted Egg / Fried Walnut / Stir-fried Green Beans with Black Olive Leaves)

艾美養生三色塔

Le Meridien Appetizer

黃耳山藥燉羊菌

Double-boiled Yam, Morels and Yellow Fungus Soup

胡麻香煎猴頭菇

Pan-fried Lion's Mane Mushrooms with Sesame Sauce

手工脆皮豆腐卷

Crispy Bean Curd Roll

紅燒上素獅子頭

Braised Tofu Ball

五穀豐收

Steamed Mix Root Vegetables

金湯薏米鮮蘆筍

Braised Asparagus with Pumpkin Broth and Adlay

雄菇野菌稻禾麵

Braised Noodles with Mix Mushrooms

生磨杏仁茶油條

Sweet Almond Soup with Fried Dough Fritter

大吉大利

Orange

每位 NT\$2,880+10%服務費

NT\$2,880 per person and subject to 10% service charge

本菜單所使用牛肉和豬肉來自於：USA-美國/TW-台灣/NL-荷蘭/CA-加拿大/AU-澳洲

台中李方艾美酒店保留修改及終止專案之權利，不另行通知並保有本專案之最終解釋權。

Le Meridien Taichung 台中李方艾美酒店

40001 台中市中區建國路 111 號

洽詢專線：04 2224 0888 轉 宴會業務

Email：cateringsalesgroup@lemeridientaichung.com.tw