

2026 馬年食力派 x 李方艾美團圓菜

高空宴會廳 | 團聚圍爐好好玩

全席 NT\$28,800+10%(每桌 10 位) / 半席 NT\$18,800+10%(每桌 6 位)

包廂限定 NT\$36,800+10%(每桌 10 位)

(初一至初六不適用半桌)

高空宴會廳 | 團聚圍爐好好玩

- ◆ 席間果汁及軟性飲料無限暢飲
- ◆ 包廂每桌贈紅酒兩瓶

早鳥最優惠 (2025/12/31 前全額付訂)

- 每桌贈 House Wine 乙瓶
- 預訂兩桌以上(含) · 每桌加贈 PANO 24 雙人英式下午茶券乙張
- 預訂三桌以上(含) · 每桌享 9 折 優惠且含以上優惠內容

精采表演內容、好彩頭摸彩活動 即將推出 · 敬請期待

※注意事項※

- ❶ 凡過年期間訂位，皆需繳全額餐費以供保留。
- ❷ 素食套餐為位上，每位費用 NT\$2,880+10%。
- ❸ 用餐席間自備酒水需酌收開瓶費：紅白酒 NT\$500/瓶、烈酒 NT\$1,000/瓶，不可自帶啤酒。
- ❹ 此活動不適用萬豪旅享家點數累計，亦不適用萬譽會會員折扣及禮券。
- ❺ 此活動無法與其他行銷專案與信用卡優惠合併使用，餐廳保有最終解釋權，並保留隨時修改或終止本注意事項之權利。

Le Meridien Taichung 台中李方艾美酒店

No. 111, JianGuo Rd., Taichung City 40001, Taiwan 40001 台中市中區建國路 111 號

TEL 886-4-22240888 轉宴會業務 FAX 886-4-22240123 MAIL cateringsales@lemeridientaichung.com.tw

-MENU-

手工長崎蛋糕

Castella

馬到金來五福拼

Assorted Appetizer Platter

(青蒜百花烏魚子 / 花雕醉酒九孔鮑 / 水晶蔥油雞 / 橙汁醃鴨胸 / 蜜汁叉燒)

(Mullet Roe and Spring Onion wrapped in Shrimp Puree / Marinated Scallops with Shaoxing Wine /
Poached Chicken with Scallion Oil / Smoked Duck Breast with Orange Sauce / Barbecue Pork with Honey Sauce)

瑤柱螺頭花膠燉雞湯

Double-boiled Chicken Soup with Conpoy, Whelks and Fish Maw

雙醬起司焗龍蝦

Gratin Lobster with Cheese

蠔皇烏參玉環圃

Braised Sea Cucumber in Marrow Melon with Oyster Sauce

梅菜蔗筍富貴圓蹄

Braised Pork Knuckle with Preserved Vegetables and Bamboo Shoots

五穀豐收

Steamed Mix Root Vegetables

青蔥鮮露筍殼魚(半席) / 青蔥鮮露龍虎斑(全席)

Steamed Marble Goby with Green Onion and Soy Sauce (Six People) /

Steamed Tiger Grouper with Green Onion and Soy Sauce (Ten People)

芙蓉金柱扒菜膽

Braised Baby Cabbage with Sauteed Egg White and Conpoy

籠仔糯米飯蒸蟹

Steamed Sticky Rice with Crab

好事花生提拉米蘇

Peanut Tiramisu

大吉大利

Orange

(每桌 6 位)NT\$18,800+10%服務費 / (每桌 10 位)NT\$28,800+10%服務費

NT\$18,800 per table for six people and subject to 10% service charge /

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

Le Meridien Taichung 台中李方艾美酒店

No. 111, JianGuo Rd., Taichung City 40001, Taiwan 40001 台中市中國路 111 號

TEL 886-4-22240888 轉宴會業務 FAX 886-4-22240123 MAIL cateringsales@lemeridientaichung.com.tw

-MENU-

手工長崎蛋糕

Castella

鴻運乳豬迎賓集

Suckling Pig Platter

(化皮乳豬 / 青花椒厚切牛舌 / 醉翁酒香黑羽雞 / 金盃烏魚子 / 五味醬九孔鮑 / 橙汁百花釀蟹鉗)

(Roasted Suckling Pig / Beef Tongue with Sichuan Green Peppercorns / Poached Black Chicken with Shaoxing Wine /

Mullet Roe with Spring Onion / Marinated Abalones with Five Flavor Sauce / Crab Claws wrapped in Shrimp Puree with Orange Sauce)

日月魚火烱花膠筒雞湯 (加價\$2,000 升等海中寶)

Double-boiled Chicken Soup with Asian Moon Scallops, Fish Maw and Ham

(Special Seafood Upgrade add NT\$2,000)

黑松露蒜仔蒸澳洲活龍蝦

Steamed Australian Lobster with Garlic and Truffle

一品刺參極品 6 頭鮑魚

Braised Whole 6 headed Dried Abalone

梅菜蔗筍富貴圓蹄

Braised Pork Knuckle with Preserved Vegetables and Bamboo Shoots

五穀豐收

Steamed Mix Root Vegetables

油鹽水花蛤珍珠龍膽

Poached Tiger Grouper and Clams

芙蓉金柱扒蘆筍

Braised Asparagus with Sauteed Egg White and Conpoy

籠仔糯米飯蒸蟹

Steamed Sticky Rice with Crab

泰莓歐帕麗斯白巧慕斯

Strawberry White Chocolate Mousse Cake

大吉大利

Orange

每桌 10 位 NT\$36,800+10%服務費

NT\$36,800 per table for ten people and subject to 10% service charge

Le Meridien Taichung 台中李方艾美酒店

No. 111, JianGuo Rd., Taichung City 40001, Taiwan 40001 台中市中區建國路 111 號

TEL 886-4-22240888 轉宴會業務 FAX 886-4-22240123 MAIL cateringsales@lemeridientaichung.com.tw