

2026 菊花廳(日本料理)・除夕圍爐宴

【精進套餐】

先付

前菜五品(水雲醋、烏魚子、金時
地瓜、糖漬栗子、梅子山藥)

手捲

酪梨紫蘇胡麻捲

揚物

山芋二重茶巾揚

煮物

烏參、東坡肉、珍珠鮑、
野菜燉煮

烤物

田園焗烤貝比南瓜盅

食事

櫻花葉野菇燻鰻炊飯

吸物

養生湯(山芋、北菇、松茸、蓮子)

甘口

季節水果、美味甜品

一九八〇元／客

- ❖ 以上價格均須加收 10%服務費，除夕(2/16)當晚僅提供上述特餐。
- ❖ 除夕圍爐用餐時段共分為兩段(時段一：17:00 開始 / 時段二：19:30 開始)。
- ❖ 除夕下午 2:00 起至初六：日式便當暫停供應。
- ❖ 除夕至初六：內用簡餐、火鍋、飯、麵類暫停供應。
- ❖ 初一至初六：套餐每客 NT\$750 起。本廳另備有獨立包廂，每位最低消費 NT\$1,200 起，歡迎提前預訂。

訂位洽詢專線：(02)2712-3456 轉 菊花廳