

2026 菊花廳(日本料理)・除夕圍爐宴

【除夕套餐】

先付

前菜四品(炙燒干貝、磯煮鮑魚、
文甲花枝、蔬果沙拉)

旬造里

精選季節生魚片(五片)・牡丹蝦

揚物

蒜香烏魚子、扇貝、車海老龍鬚麵

烤物

羊膝田樂燒

強肴

蒜蒸伊勢海老、龍膽石斑

食事

櫻葉炊飯(蒲燒鰻、櫻花蝦、鬱金
香米)

吸物

海陸上湯(烏參、小鮑魚、土雞、
貝柱、小北菇)

菓物

季節水果、甜湯、小泡芙

三〇八〇元／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