



謝師宴歐式自助餐菜單

2024/5/1(三)-8/31(日)

每位 800 元+10%

彩虹沙拉吧	凱撒綜合美生菜 鮮紅番茄	紫高麗絲 有機苜宿芽	綠意小豆苗 黃金玉米粒
沙拉醬	凱撒沙拉醬 千島沙拉醬	卡芙起士粉	和風芥子醬
冷盤	黑胡椒天鵝肉 雞醬酸辣花枝 人參枸杞活蝦	日式墨魚涼麵 鳳梨蝦球沙拉盤 貴妃鮑片沙拉	蒲燒鯛魚腹 壽司綜合拼盤
湯品	奶油海鮮濃湯	山藥燉雞湯	
熱食區	奧勒岡牛小排 杏仁堅果肋上排 醃菜德式豬腳 一品燴烏參香	迷迭香烤雞腿 檸檬香茅鮮魚 玫瑰白酒蛤蜊 迷迭香起士活蝦	香草醬汁野菜 中式什錦炒飯
甜點水果區	寶島新鮮水果盤 北海道牛奶蛋糕	黑森林蛋糕 奶油泡芙	巧克力榛果
飲料	柳橙汁	紅茶	

“因部分食材具季節性或易受天候因素影響，本會館保有調整食材之權利



謝師宴歐式自助餐菜單

2024/5/1(三)-8/31(日)

每位 1,000 元+10%

彩虹沙拉吧	蘿蔓生菜 紅甜椒 鮭魚卵碧綠小黃 瓜蜜汁人蔘球 黃甜椒	紫捲生菜 綠捲生菜 桂花大黑棗 五味拌白茄 梅子小蕃茄	玉米脆片 蔓越梅乾 黑橄欖 起司粉 麵包丁
沙拉醬	和風芥子醬 千島沙拉醬	義大利油醋 凱薩沙拉醬	
冷盤	黑胡椒煙燻雁鴨 泰式雞醬墨魚 碧玉海哲花	人蔘醉蝦 鮑魚片沙拉 日式墨魚麵	和風綜合壽司 辣味螺肉 蜜汁蒲燒鰻魚
湯品	玉蘭筍雞湯	野菇燉上排	
現切肉品	燒烤頂級沙朗牛排		
熱食區	迷迭香烤嫩雞排	港式清蒸海上鮮	桔汁香蒜肩子排
熱食位上	迷迭香起司活蝦	南洋海味干貝盅	
甜點水果區	乳酪起司蛋糕 巧克力榛果蛋糕 寶島什錦四色水果	黑森林蛋糕 水果綜合蛋塔	紅豆抹茶奶酪 奶油泡芙
飲料區	檸檬紅茶 綜合香草茶	柳橙汁	美式咖啡

“因部分食材具季節性或易受天候因素影響，本會館保有調整食材之權利



謝師宴歐式自助餐菜單

2024/5/1(三)-8/31(日)

每位 1,200 元+10%

彩虹沙拉吧	無花果 草莓 藍莓 蘋果丁 小紅黃番茄	波士頓生菜 紅橡 綠橡 蘿蔓 綠捲	青白花菜 綠火焰 杏仁片 黑橄欖
沙拉醬	和風芥子醬 千島沙拉醬	義大利油醋 凱薩沙拉醬	
冷盤	黑胡椒煙燻雁鴨 泰式雞醬墨魚 碧玉海哲花	人蔘醉蝦 鮑魚片沙拉 義式紅醬義大利麵	和風綜合壽司 辣味螺肉 蜜汁蒲燒鰻魚
湯品	玉蘭筍雞湯	野菇燉上排	
現切肉品	燒烤頂級沙朗牛排		
熱食區	迷迭香烤嫩雞排	港式清蒸海上鮮	桔汁香蒜肩子排
熱食位上	蒜泥粿條蒸大蝦	奇醬北海道干貝	魚翅南瓜海味盅
甜點水果區	乳酪起司蛋糕 巧克力榛果蛋糕 寶島什錦四色水果	黑森林蛋糕 水果綜合蛋塔	紅豆抹茶奶酪 奶油泡芙
飲料區	柳橙汁 美式咖啡	檸檬紅茶 綜合香草茶	

“因部分食材具季節性或易受天候因素影響，本會館保有調整食材之權利