

Graduate

CHIN CHIN
青青食尚花園會館
GARDEN RESTAURANT

謝師宴專案



CLASS
OF 2025

專案日期：2025.5/1-8/31

Buffet自助餐 /低消50位

每人 \$800+10%/人、每人 \$1,000+10%/人
每人 \$1,200+10%/人

訂席保證 50人 每組贈雞尾酒1缸、1名免費
訂席保證100人 每組贈雞尾酒1缸、3名免費

桌菜 /10位

每桌 \$8,800+10%、每桌\$9,800+10%
每桌\$10,800+10%

訂席保證 3桌 每桌贈果汁暢飲
訂席保證 5桌 每桌贈果汁暢飲及雞尾酒1缸
訂席保證10桌 每桌贈果汁暢飲及雞尾酒1缸
平日桌菜享滿10桌送1桌

無限岩燒BBQ /低消50位

每人 \$899+10%/人，平日優惠價 799+10%

訂席保證 30人 每桌贈雞尾酒1缸
訂席保證 50人 每組贈雞尾酒1缸、1名免費
訂席保證100人 每組贈雞尾酒1缸、3名免費

青青食尚花園會館多功能的空間規劃可配合服務各種不同活動需求,從少桌數單一班級、系所,到多桌適合全年級、校友聯誼、跨校合辦謝師宴等活動都有場地可供服務,並有相關影音設備可供租用,讓畢業師生共享美景佳諾,為畢業生在有歡笑有淚水的學生涯留下最後的燦爛回憶。

LINE詢問詳細方案



Menu

謝師宴專案


CHIN CHIN
青青食尚花園會館
GARDEN RESTAURANT

NT\$8,800+10%/桌

NT\$9,800+10%/桌

NT\$10,800+10%/桌

榮耀啟航鮑你精彩
和風鮑魚沙拉盤

高分一跳金榜佛跳牆
花膠冬菇佛跳牆

蝦氣十足升級不稏待
蒜香粿條蒸大蝦

肋戰群雄杏福滿滿排
杏仁堅果肋上排

蟹逅青春黃金滿蔬
蟹黃醬淋合時蔬

蓮續友誼熱雞盈懷
雪蓮茶樹燉土雞

荷你一起粽享榮耀
荷葉櫻蝦蒸米糕

魚躍龍門榮耀鱸續
油淋合時海鱸魚

花開學壩綠豆風神
花開富貴綠豆糕

繽紛回憶果然有你
繽紛四季水果盤

登科狀元鮑蝦盤
鮑魚大蝦沙拉盤

學海無崖跳龍門
花膠冬菇佛跳牆

榮耀加冕金沙蝦
咖哩香葉金沙蝦

拚搏不懈戰力排
杏仁堅果肋上排

感恩如山蟹黃蔬
蟹黃醬淋合時蔬

圓夢啟程暖心雞
雪蓮茶樹燉土雞

步步高升櫻蝦糕
荷葉櫻蝦蒸米糕

乘風破浪鱸躍龍門
油淋合時龍虎斑

榮耀綻放綠豆糕
花開富貴綠豆糕

繽紛回憶收割盤
繽紛四季水果盤

登科狀元鮑蝦盤
鮑魚干貝生菜盤

智慧滿堂跳龍門
竹笙冬菇佛跳牆

如意前程富貴球
如意百花富貴球

拚搏不懈戰力排
杏仁堅果肋上排

火力全開追夢蚌
XO醬爆炒蘭花蚌

圓夢啟程暖心雞
雪蓮鹿茸燉土雞

步步高升珍珠路
荷葉珍珠糯米雞

乘風破浪鱸躍龍門
油淋合時龍虎斑

榮耀綻放綠豆糕
花開富貴綠豆糕

繽紛回憶收割盤
繽紛四季水果盤

“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

本菜單適用日期: 2025/5/1-8/31

Menu

謝師宴 Buffet自助餐



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

義大利肉醬麵
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

杏仁堅果肋上排
醃菜德式豬腳

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
本菜單適用日期:2025/5/1-8/31

Menu

謝師宴 Buffet自助餐



每位 1,000 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 義大利肉醬麵	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
本菜單適用日期: 2025/5/1-8/31

Menu

謝師宴 Buffet自助餐



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 義大利肉醬麵	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	蒜泥裸條蒸大蝦	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
本菜單適用日期:2025/5/1-8/31

Menu

無限岩燒BBQ

每人 \$899+10%/人，平日優惠價 799+10%



肉品

加州風牛五花 | 紐西蘭低脂菲力 | 蒙特婁牛肋條 | 黑胡椒梅花豬
醬烤豬五花 | 義式雞腿肉 | 高粱香腸

海鮮

挪威鯖魚 | 黑胡椒烤魚下巴 | 塔可香魚 | 紐西蘭淡菜
法式扇貝 | 生干貝 | 烤魷魚 | 生白蝦

炸物

雞米花 | 薯條 | 炸地瓜 | 炸生香菇 | 麥克雞塊

蔬菜

蘿蔓生菜

筍白筍 | 乾烤香菇 | 清甜烤青椒 | 蜜汁杏鮑菇
絲瓜盒 | 奶油金針菇 | 洋蔥絲 | 泡菜 | 檸檬片

甜點

蜂蜜蛋糕 | 閃電泡芙 | 北海道巧克力 | 日式烤麻糬

飲品

可樂 | 雪碧 | 芬達 | 紅茶 | 綠茶 | 柳橙汁 |

升級招待

(限每人一份)

橄欖鮑魚沙拉/份
+
海陸盤

大草蝦/隻 | 天使紅蝦/隻 | 牛小排/塊 | 法式羊排/支 | 豬肋排/支

加購項目

特大草蝦 \$160/隻
天使紅蝦 \$80/隻
帶殼鮑魚 \$40/個

鴨胸和風沙拉 \$260/份 (4人份)
金牌啤酒 \$100/杯
新鮮果汁 \$150/杯

牛小排 \$200/塊
法式羊排 \$150/支
戰斧豬排 \$120/支

“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
本菜單適用日期：2025/5/1-8/31