

Graduate

CHIN CHIN
青青食尚花園會館
GARDEN RESTAURANT

謝師宴專案



CLASS
OF 2026

專案日期：2026.5/1-8/31

桌菜 /10位

每桌 \$7,999+10%、\$9,999+10%、\$11,999+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

Buffet自助餐 /低消50位

每人\$800+10%、\$1,000+10%、\$1,200+10%

- 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\$7,999+10%/桌

NT\$9,999+10%/桌

NT\$11,999+10%/桌

和風鮑魚沙拉盤

鮑魚鳳尾蝦沙拉

鮑魚干貝生菜盤

花膠冬菇佛跳牆

干貝冬菇佛跳牆

竹筴冬菇佛跳牆

蒜香粿條蒸淡菜

咖哩香葉金沙蝦

如意百花富貴球

杏仁堅果肋上排

杏仁堅果肋上排

杏仁堅果肋上排

蟹黃醬淋合時蔬

蟹黃醬淋合時蔬

XO醬爆炒蘭花蚌

雪蓮茶樹燉土雞

雪蓮茶樹燉土雞

雪蓮鹿茸燉土雞

★荷葉櫻蝦蒸米糕

荷葉櫻蝦蒸米糕

荷葉珍珠糯米雞

油淋合時海鱸魚

油淋合時龍虎斑

油淋合時龍虎斑

法式提拉米蘇

美式香甜檸檬派

美式香甜檸檬派

繽紛四季水果盤

繽紛四季水果盤

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:2026/5/1-8/31

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

熟食區

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: 2026/5/1-8/31

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:2026/5/1-8/31

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:2026/5/1-8/31