

# Graduate



## 謝師宴專案



CLASS  
OF 2026

專案日期：2026.5/1-8/31

### 桌菜 /10位

每桌 \$9,000、\$10,888、\$12,888、\$14,888、\$16,888 (需加10%服務費)

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一缸

訂席保證10桌 每桌贈果汁暢飲及雞尾酒一缸、平日桌菜享滿10桌送1桌

【數量有限 送完為止】

青青風車莊園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



每桌 \$9,000+10%



迎賓精美四味盤

(泰式拌鮮魷、川味拌雲耳  
香柚釀蓮藕、沙律蟹味棒)

和風蔬果貴妃鮑

白灼甘露蒸鮮蝦

琉璃翡翠扣錦繡

金蒜鮮捲躍銀河

椒麻清蒸鮮魚球

櫻蝦荷葉珍珠飯

梅林京都肋上排

芋香火鴨米粉湯

港式香酥奶皇包

桂圓紅棗銀耳露

每桌 \$10,888+10%



迎賓精美四味盤

(涼拌海蜆絲、泰式拌鮮魷  
沙律貴妃鮑、香柚釀蓮藕)

和風蔬果煙燻鮭

翡翠錦繡海皇羹

起士金薯爆鮮蝦

金蒜鮮捲躍銀河

甘露清蒸合時鮮

櫻蝦荷葉珍珠飯

脆梅香橙肋上排

芋香火鴨米粉湯

冰饌手工綠豆糕

桂圓紅棗銀耳露

每桌 \$12,888+10%



迎賓珍品五味盤

(泰式拌鮮魷、涼拌海蜆絲

沙律貴妃鮑、香柚釀蓮藕、五香滷牛腩)

和風蔬果鮮鮑粒

花膠香栗佛跳牆

金蒜鮮蝦躍銀河

椒醬堅果羊小排

甘露清蒸合時鮮

櫻蝦荷葉珍珠飯

脆梅起司焗扇貝

枸杞蟲草燉鳳凰

提拉米蘇鮮蛋糕

桂圓紅棗銀耳露

每桌 \$14,888+10%



迎賓珍品五味集

(涼拌海蜆絲、香柚釀蓮藕

五香滷牛腩、和風蜜桃鴨、泰式拌鮮魷)

和風蔬果鮮鮑粒

花膠蟲草燉玉排(位)

金蒜大蝦躍銀河

椒醬堅果牛小排

甘露清蒸海上鮮

櫻蝦荷葉珍珠飯

泰式咖哩軟殼蟹

竹笙御膳燉鳳凰

法式精緻檸檬派

桃膠桂圓銀耳露

每桌 \$16,888+10%



迎賓精美五品集

(涼拌海蜆絲、紹興醉雞腿

和風蜜桃鴨、蒜香烏魚子、香柚釀蓮藕)

和風蔬果鮮鮑粒

花膠魚翅燉蟲草(位)

金蒜鮮龍躍銀河

椒醬堅果牛小排

甘露清蒸海石斑

瑤柱荷葉珍珠飯

泰式咖哩軟殼蟹

蘑菇野菌燉鳳凰

原味法式千層派

桃膠桂圓銀耳露

“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