

除夕圍爐宴 2024

會席時段

晚餐

第一場 17:00 - 19:00 第二場 19:30 - 21:30



4人份示意圖

圍爐鍋物會席套餐

- ◆ 金運五點如意前菜
- ◆ 桂氣時令季節刺身
- ◆ 日式燒霜干貝晶凍
- ◆ 本味炭烤和風燒肉
- ◆ 料峭鮭魚柚庵炭燒
- ◆ 理合明蝦蔥味鮮蒸
- ◆ 迎歡帝王蟹紫蘇楊
- ◆ 春暖龍蝦鮑魚火鍋
- ◆ 圍爐海鮮壽司盛合
- ◆ 爐意時節水果拼盤
- ◆ 宴席創意特製甜點

NT\$2,680/套



鐵板燒會席套餐

- | 主餐 | 附餐 |
|--------------------------------|---|
| ◆ 宮崎和牛肋眼
..... NT\$3,680/套 | ◆ 年節前菜
◆ 北海道干貝清湯
◆ 香酥麵包
◆ 和風沙拉
◆ 時令刺身
◆ 白身魚奶油燒
◆ 香煎大明蝦、帝王蟹
◆ 香煎白鮑魚、扇貝
◆ 廣島大牡蠣
◆ 現炒時令時蔬
◆ 鐵板創意炒飯
◆ 季節水果盛合
◆ 主廚特製甜點 |
| ◆ 美國PR菲力
..... NT\$2,680/套 | |
| ◆ 美國PR牛小排
..... NT\$2,480/套 | |
| ◆ 紐西蘭小羔羊
..... NT\$2,280/套 | |
| ◆ 伊比利豬梅花
..... NT\$2,180/套 | |

蔬食饗宴套餐

- ◆ 金運五點如意前菜
- ◆ 桂氣時令蒟蒻刺身
- ◆ 日式松茸昆布清湯
- ◆ 本味香煎松露沙拉
- ◆ 料峭飛龍頭暖煮物
- ◆ 理合野菜歐姆蛋燒
- ◆ 蔬菜天婦羅盛合揚
- ◆ 食事壽司綜合拼盤
- ◆ 饗遇行雲水果拼盤
- ◆ 宴席創意特製甜點

NT\$1,680/套

兒童套餐

- ◆ 香鬆飯糰
- ◆ 黑豆
- ◆ 馬鈴薯沙拉
- ◆ 茶碗蒸
- ◆ 薯格格
- ◆ 鑫鑫腸
- ◆ 白蝦
- ◆ 玉子燒
- ◆ 青菜
- ◆ 蝦丸、雞肉丸
- ◆ 焦糖布蕾
- ◆ 柳橙汁

NT\$450/套



名人堂花園大飯店
FAME HALL GARDEN HOTEL



@533yloil

1. 內用均須加10%服務費。
2. 請與服務人員確認用餐時段、場次，並全額付清後方可完成訂位。
3. 本專案為特殊專案，恕不能與其他優惠並用。
4. 為提供更好的餐點品質，本餐廳保有最終調整與解釋權。
5. 預約專線：03-499-4678 / LINE:@533yloil

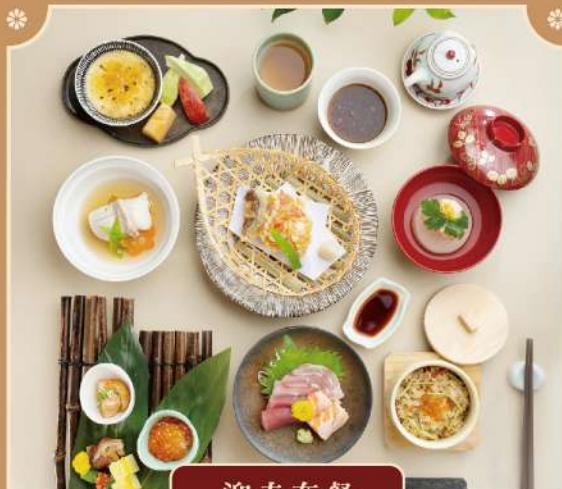
[以上圖片僅供參考]

初一至初五團圓宴

2024

會席
時段

午餐	第一場 11:00-12:30	第二場 13:00-14:30
晚餐	第一場 17:00-19:00	第二場 19:30-21:30



迎春套餐

◆ 神龍套餐 NT\$ 2,380/套

品項 · 前菜 · 湯品 · 刺身 · 烤物 · 素休
· 煮物 · 炸物 · 食事 · 水果 · 甜點

◆ 福套餐 NT\$ 1,980/套

◆ 祿套餐 NT\$ 1,680/套

◆ 壽套餐 NT\$ 1,380/套

◆ 蔬食套餐 [蛋奶素 / 鍋邊素] NT\$ 1,380/套

品項 · 前菜 · 湯品 · 刺身 · 烤物 · 煮物
· 炸物 · 食事 · 水果 · 甜點

兒童套餐

◆ 香鬆飯糰	◆ 白蝦
◆ 黑豆	◆ 玉子燒
◆ 馬鈴薯沙拉	◆ 青菜
◆ 茶碗蒸	◆ 蝦丸、雞肉丸
◆ 薯格格	◆ 焦糖布蕾
◆ 鑫鑫腸	◆ 柳橙汁

..... NT\$ 450/套



鐵板燒會席套餐

主餐

◆ 宮崎和牛肋眼

..... NT\$ 3,480/套

◆ 紐西蘭小羔羊

◆ 美國PR菲力 NT\$ 2,080/套

..... NT\$ 2,480/套

◆ 伊比利豬梅花

◆ 美國PR牛小排 NT\$ 1,980/套

..... NT\$ 2,280/套

附餐

◆ 年節前菜

◆ 北海道干貝清湯

◆ 香酥麵包

◆ 和風沙拉

◆ 時令刺身

◆ 白身魚奶油燒

◆ 香煎大明蝦、帝王蟹

◆ 香煎白鮑魚、扇貝

◆ 松露玉子蒸蛋

◆ 現炒時令時蔬

◆ 鐵板創意炒飯

◆ 季節水果盛合

◆ 主廚特製甜點



名人堂花園大飯店
FAME HALL GARDEN HOTEL

@533yloil



- 內用均須加10%服務費。
- 請與服務人員確認用餐時段、場次，並全額付清後方可完成訂位。
- 本專案為特殊專案，恕不能與其他優惠並用。
- 為提供更好的餐點品質，本餐廳保有最終調整與解釋權。
- 預約專線：03-499-4678 / LINE:@553yloil

[以上圖片僅供參考]



日本料理
GOLDEN LOTUS
JAPANESE CUISINE
金桂

外帶迎春年菜



名人堂花園大飯店
FAME HALL GARDEN HOTEL

2024

取餐時間 02.01(四) ~ 02.14(三) 11:30 / 15:00

套餐

4~5人份

金運五點如意前菜
桂氣時令季節刺身
日式胡麻烤雞沙拉
本味鮭魚柚庵炭燒
料峭炭香松阪豬肉
理應明蝦岩石揚物
迎歡帝王蟹海苔揚
春暖花開海鮮火鍋
年年有餘鍋物食事
菜蔬特製甜點菓物

NT\$6,888/套

單點

奢侈刺身盛合.....	NT\$1,680
鮭魚肚x4、海鱺x4、北寄貝x4、 干貝x4、甜蝦x12	
豪華刺身盛合.....	NT\$980
鮭魚x4、鮪魚x4、旗魚x4、 海鱺x4、竹筍魚x4	
錦繡握壽司盛合/30貫.....	NT\$1,380
炙燒握壽司盛合/20貫.....	NT\$880
蒲燒鰻魚.....	NT\$380
牛小排燒肉.....	NT\$380
帝王蟹古酒蒸.....	NT\$380
鰈魚清酒蒸.....	NT\$320
炸明蝦天婦羅/2尾.....	NT\$320
油鰈西京燒.....	NT\$250
酥炸雞肉唐揚/5塊.....	NT\$220

@533yloil



1. 外帶年菜須全額付清後才算完成預約。
2. 外帶餐點須在取餐前三日確認完畢，超時恕不接受更改。
3. 以上單品、年菜均為限量供應，售完為止。
4. 外帶年菜為制式餐點，如無特殊狀況恕不接受客製化。
5. 外帶年菜為特殊專案，恕不能與其他優惠併用。
6. 為提供更好的餐點品質，本餐廳保有最終調整與解釋權。
7. 預購專線：03-499-4678