



恆 愛 之 約

誠品行旅2021婚宴提案
適用日期 2021.01.01 起至 2021.12.30

愛不隨分秒日月改變，不畏時間，直到末日盡頭 - 威廉·莎士比亞

Love alters not with his brief hours and weeks, but bears it out even to the edge of doom.

- William Shakespeare

春開的花 夏拂的風 秋落的葉 冬結的霜
無論四季更迭變換 唯不變彼此相守的永恆

恆愛·婚宴 WEDDING



二〇二一 合二為一
愛 就是未來的我們 擁有彼此



| 專案價格 |

【誠品經典小滿漢】NT\$23,800+10%起/桌 (每桌10人)

【誠品風雅小滿漢】NT\$26,800+10%起/桌 (每桌10人)

- 加贈餐前迎賓特調雞尾酒 (NT\$7,000/50杯)

【誠品人文小滿漢】NT\$29,800+10%起/桌 (每桌10人)

- 加贈餐前迎賓特調雞尾酒(NT\$7,000/50杯)、
Wedding Candy Bar (NT\$9,000/30份)

| 優惠加購 |

1. 餐前迎賓特調雞尾酒 NT\$7,000/50杯

2. Wedding Candy Bar NT\$9,000/30份

3. 結婚三層蛋糕 NT\$5,500/6吋, 8吋, 10吋

| 專屬內容 |

1. 主廚精緻中式佳餚美饌。
2. 每桌提供精選紅酒二瓶。
3. 享100%鮮榨柳橙汁無限暢飲。
4. 活動期間專屬婚禮小管家。
5. 每桌典雅鮮花及主桌花藝設計。
6. 提供新婚之夜雅緻客套房一晚及翌日飯店自助式早餐2客
(午宴於前一晚使用;晚宴於當日使用)。
7. 專屬簽名捲軸、禮金簿、送客齋糖、迎賓小禮物。
8. 婚宴試菜享85折優惠乙次
(限已簽約付訂並以一桌10人為限)。
9. 提供婚宴嘉賓每輛車4小時免費停車
(限本飯店地下停車場)。
10. 婚宴親友住房, 享入住期間最優惠房價保證
(依實際房況報價)。

| 專案規範 |

1. 需適用婚宴場地最低消費規定:
 - 平日 | 2F多功能廳 NT\$280,000 ; 16F The Penthouse品居 NT\$120,000
 - 假日 | 2F多功能廳 NT\$350,000 ; 16F The Penthouse品居 NT\$150,000
2. 婚宴場地最大容納桌數: 2F多功能廳16桌; 16F The Penthouse品居8桌。

誠品經典小滿漢

迎賓八小碟

莎莎醉雞腿 | 炙燒海膽醬軟絲 | 橄欖菜鮮筍 | 北菇燒烤麩 | 椒麻滷牛腱 |
涼拌海蜆頭 | 野菇拌水蓮 | 梅汁蕃茄

Petit cold food

Drunken chicken, broil sea urchin & squid, marinated kale & bamboo,
braised wheat gluten & mushroom, spicy sliced beef shank, marinated cold jellyfish,
water snowflake, plum juice tomato

雙味鴛鴦子母蝦

波士頓龍蝦沙拉 | 松露豌豆蝦仁

Boston lobster salad, stir-fried shrimp, truffle & green pea

椒香肚條煲豬腱

Pork loin casserole

時蔬香料牛小排

Beef rib, seasonal vegetable

蔥燒百菇燴玉參

Braised scallion, sea cucumber, mushroom

花膠燻辣雞燉湯

Chicken soup, fish maw, spicy sausage

絲瓜蝦皮蒸鮮魚

Steamed market fish, dried shrimp, luffa squash, garlic

明太子海鮮焗飯

Gratin seafood rice, mentaiko

時令寶島鮮果盤

Seasonal fruit platter

銀耳桃膠燉果粒

White wood ear sweet soup, resin, fruit

每桌10人, 新台幣NT\$23,800+10%

Per Table For 10 Persons NT\$23,800+10%

誠品風雅小滿漢

迎賓八小碟

莎莎醉雞腿 | 炙燒海膽醬軟絲 | 橄欖菜鮮筍 | 北菇燒烤麩 | 椒麻滷牛腱 |
涼拌海蜆頭 | 野菇拌水蓮 | 梅汁蕃茄

Petit cold food

Drunken chicken, broil sea urchin & squid, marinated kale & bamboo,
braised wheat gluten & mushroom, spicy sliced beef shank, marinated cold jellyfish,
water snowflake, plum juice tomato

明太子黃金蝦仁

Stair-fried shrimp, egg yolk, mentaiko

XO醬味龍蝦湯

Lobster bisque

秘滷頂級牛小排

Roasted marinated beef rib

玉參花膠松葉蟹

Braised fish maw, snow crab, sea cucumber

蟲草響螺燉雞湯

Chicken broth soup, cordyceps, giant conch

薑香豉皇蒸鮮魚

Steamed market fish, fermented soya bean, ginger

瑤柱鮑魚汁炊飯

Blend-steamed rice, dried scallop, abalone

時令寶島鮮果盤

Seasonal fruit platter

雪蛤桃膠燉果粒

Hashima sweet soup, resin, fruit

每桌10人, 新台幣NT\$26,800+10%

Per Table For 10 Persons NT\$26,800+10%

誠品人文小滿漢

迎賓八小碟

莎莎醉雞腿 | 炙燒海膽醬軟絲 | 橄欖菜鮮筍 | 北菇燒烤麩 | 椒麻滷牛腱 |
涼拌海蜆頭 | 野菇拌水蓮 | 梅汁蕃茄

Petit cold food

Drunken chicken, broil sea urchin & squid, marinated kale & bamboo,
braised wheat gluten & mushroom, spicy sliced beef shank, marinated cold jellyfish,
water snowflake, plum juice tomato

上湯真鮮蒸龍蝦

Steamed lobster

醇酒烟蒸太白鴨

Supreme duck soup

黑蒜菌菇切牛排

Roasted beef fillet, porcini mushroom, black garlic

蔥燒黑玉參鮑魚

Braised scallion, sea cucumber, abalone, soy sauce

香檳茸珍蕈雞湯

Chicken soup, champignon

蒜茸椒香蒸鮮魚

Steamed market fish, garlic puree

蟹粉花膠海鮮飯

Braised-steamed rice, crab roe, fish maw

時令寶島鮮果盤

Seasonal fruit platter

雪燕桃膠燉果粒

Bird's nest sweet soup, resin, fruit

每桌10人, 新台幣NT\$29,800+10%

Per Table For 10 Persons NT\$29,800+10%