

# 惟愛旅程

誠品行旅 2024 婚宴提案

## 專案價格

【寵愛之旅】NT\$25,000<sup>+10%</sup>/桌

【惟愛之旅】NT\$28,000<sup>+10%</sup>/桌

【摯愛之旅】NT\$33,000<sup>+10%</sup>/桌

## 適用日期

2024.01.01 起至 2024.12.30



愛無法讓世界轉動，但愛能讓人生的旅程更精彩。

- 富蘭克林 · 瓊斯 -

*Love doesn't make the world go round. Love is what makes the ride worthwhile.*

- Franklin P. Jones -



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

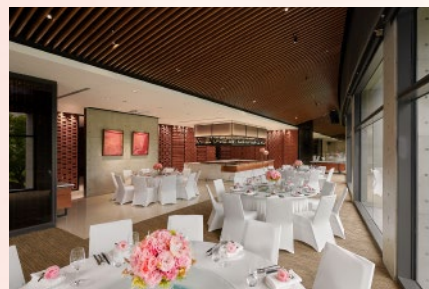




# 寵愛之旅

| 專案價格 |

NT\$25,000 +10%/桌 (每桌10人)



## | 專屬內容 |

1. 主廚精緻中式佳餚美饌
2. 每桌提供精選紅酒2瓶
3. 全場100%鮮榨柳橙汁無限暢飲
4. 主桌烈酒免收開瓶酒水服務費
5. 提供新婚之夜雅緻客房(13坪)一晚及翌日飯店自助式早餐2客
6. 活動期間專屬婚禮小管家
7. 每桌典雅鮮花及主桌花藝設計
8. 專屬簽名捲軸、禮金簿、送客薑糖
9. 迎賓小禮物
10. 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】
11. 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】

## | 優惠加購 |

1. 葡萄酒買一送一【原價每瓶NT\$1,900+10%】
2. 餐前迎賓特調雞尾酒【NT\$7,000+10%/50杯】
3. 婚禮派對甜點 Candy Bar【NT\$13,000+10%/30份】

## | 專案規範 |

1. 需適用婚宴場地最低消費規定：【桌數最大容納2樓16桌；16樓7桌】
  - 平日 | 2F In Between NT\$290,000；16F The Penthouse NT\$130,000
  - 假日 | 2F In Between NT\$360,000；16F The Penthouse NT\$160,000

---

---

# 寵愛之旅 | 專屬饗宴

---

---

## 誠品迎賓六小碟

玫瑰油雞腿 | 蒜辣黃瓜牛腱 | 花雕嫩醉筍 |  
浙醋海蜇 | 錦菇水蓮 | 梅汁小蕃茄

Appetizer x 6

Soy-poached chicken, spicy garlic cucumber & beef shank, drunken bamboo,  
black vinaigrette jellyfish, white water snowflake, plum juice tomato

## 鳳梨莎莎溫熱蝦仁

Pineapple salsa shrimp

## 蔥燒花膠雙寶湯

Double boiled soup, fish maw, pork rib, pork knuckle

## 上湯龍蝦/干貝

Chicken superior stock, lobster & scallop

## 金湯蔬丁松葉蟹

Snow crab, vegetable broth

## 七彩草菇燉烏雞

Doubled boiled silky chicken soup, 7 mushrooms

## 蒜香豉椒蒸時鮮

Garlic & black bean steamed market-fish

## 麻油珍蕈雞炊飯

Blend-steamed rice, diced chicken, mushroom, bamboo, sesame oil

## 時令寶島鮮果盤

Seasonal fruit platter

## 青檸茉香銀耳露

Snow fungus sweet soup, jasmine & lime

每桌10人, 新台幣NT\$25,000+10%

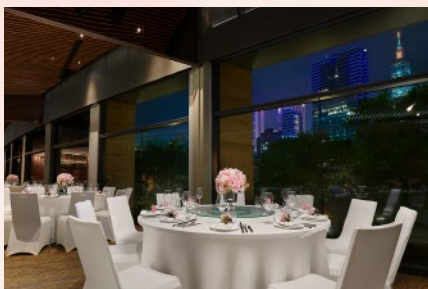
Per table for 10 persons NT\$25,000+10%



# 惟愛之旅

| 專案價格 |

NT\$28,000 +10%/桌 (每桌10人)



## | 專屬內容 |

1. 主廚精緻中式佳餚美饌
2. 全場提供精選紅酒無限暢飲
3. 全場100%鮮榨柳橙汁無限暢飲
4. 主桌烈酒免收開瓶酒水服務費
5. 提供新婚之夜行政套房(21坪)一晚及翌日飯店自助式早餐2客
6. 享每桌誠品行旅新婚祝賀餐飲抵用券新台幣\$500元
7. 活動期間專屬婚禮小管家
8. 每桌典雅鮮花及主桌花藝設計
9. 專屬簽名捲軸、禮金簿、送客薑糖
10. 迎賓小禮物
11. 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】
12. 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】

## | 優惠加購 |

1. 餐前迎賓特調雞尾酒【NT\$7,000+10%/50杯】
2. 婚禮派對甜點 Candy Bar【NT\$13,000+10%/30份】

## | 專案規範 |

1. 需適用婚宴場地最低消費規定：【桌數最大容納2樓16桌；16樓7桌】
  - 平日 | 2F In Between NT\$290,000；16F The Penthouse NT\$130,000
  - 假日 | 2F In Between NT\$360,000；16F The Penthouse NT\$160,000

---

---

# 惟愛之旅 | 專屬饗宴

---

---

## 誠品迎賓八小碟

玫瑰油雞腿 | 海膽醬軟絲 | 蒜辣黃瓜牛腱 | 花雕嫩醉筍 |  
浙醋海蜇 | 廣式叉燒肉 | 錦菇水蓮 | 梅汁小蕃茄

Appetizer x 8

Soy-poached chicken, boiled squid sea urchin paste, spicy garlic cucumber & beef shank, drunken bamboo,  
black vinaigrette jellyfish, BBQ pork, white water snowflake, plum juice tomato

## 明太子錦蔬蝦仁

Stir-fried shrimp, vegetable, mentaiko sauce

## 藥膳花膠燉子排

Chinese medicine soup, pork rib, fish maw

## 味噌醬燒牛小排

Baked beef short rib, miso teriyaki sauce

## 豆醬干貝鮮龍蝦

Stir-fired lobster & scallop, bean paste

## 黑蒜珍蕈燉烏雞

Doubled boiled silky chicken soup, black garlic & mushroom

## 絲瓜蝦皮蒸時鮮

Steamed market fish, sponge gourd & scampi

## 臘味鮑丁八寶飯

Clay pot rice, abalone, spicy sausage

## 時令寶島鮮果盤

Seasonal fruit platter

## 青檸雪燕銀耳露

Snow fungus sweet soup, gum tragacanth

每桌10人, 新台幣NT\$28,000+10%

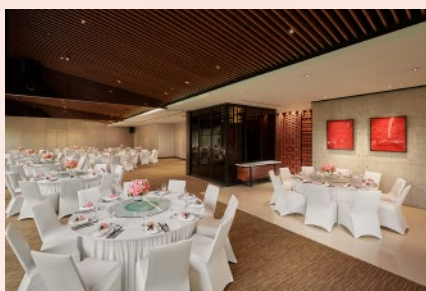
Per table for 10 persons NT\$28,000+10%



# 摯愛之旅

| 專案價格 |

NT\$**33,000** +10%/桌 (每桌10人)



## | 專屬內容 |

1. 主廚精緻中式佳餚美饌
2. 全場提供精選紅酒無限暢飲
3. 全場100%鮮榨柳橙汁無限暢飲
4. 主桌烈酒免收開瓶酒水服務費
5. 提供新婚之夜行政套房(21坪)一晚及翌日飯店自助式早餐2客
6. 婚禮派對甜點Candy Bar 30份
7. 享每桌誠品行旅新婚祝賀餐飲抵用券新台幣\$800元
8. 活動期間專屬婚禮小管家
9. 每桌典雅鮮花及主桌花藝設計
10. 專屬簽名捲軸、禮金簿、送客薑糖
11. 迎賓小禮物
12. 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】
13. 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】

## | 優惠加購 |

1. 餐前迎賓特調雞尾酒【NT\$7,000+10%/50杯】
2. 婚禮派對甜點Candy Bar【NT\$13,000+10%/30份】

## | 專案規範 |

1. 需適用婚宴場地最低消費規定：【桌數最大容納2樓16桌；16樓7桌】
  - 平日 | 2F In Between NT\$290,000；16F The Penthouse NT\$130,000
  - 假日 | 2F In Between NT\$360,000；16F The Penthouse NT\$160,000

---

---

# 摯愛之旅 | 專屬饗宴

---

---

## 誠品迎賓八小碟

胡麻嫩雞腿 | 醬滷南非鮑 | 五味軟絲 | 香辣滷牛腱 |  
浙醋海蜇 | 蜜汁松阪肉 | 酸菜鮮筍 | 錦菇水蓮

Appetizer x 8

Sesame poached chicken, soy braised abalone, boiled squid, spicy beef shank,  
black vinaigrette jellyfish, honey glazed pork neck, pickled mustard green & bamboo, white water snowflake

## 雪菜橄欖四季蝦

Stir-fried shrimp, mustard green, green bean

## XO 醬干貝龍蝦湯

XO scallop & lobster bisque

## 爐烤法式羊小排

Roasted lamb chop, truffle cream paste

## 松茸竹筍野蔬葷

Stir-fried brussel sprout, matsutake, bamboo fungus, mushroom

## 黑蒜牛肝菌燉雞

Doubled boiled chicken soup, black garlic & ceps mushroom

## 清蒸蔥油片龍膽

Steamed sliced giant garoupa, scallion oil

## 大蝦花膠蝦膏飯

Shrimp paste rice, jumbo prawn & fish maw

## 時令寶島鮮果盤

Seasonal fruit platter

## 芝麻雪燕鮮奶酪

Sesame & gum tragacanth panna cotta

每桌10人, 新台幣NT\$33,000+10%

Per table for 10 persons NT\$33,000+10%