

- 2026 年 -

煙波宴會菜單

豬肉產地：台灣

Origin of pork : Taiwan

自備酒水須酌收酒水服務費 紅白酒 NT \$300 / 瓶、烈酒 NT \$500 / 瓶

An additional service fee will be charged for bringing your own liquor :

NT \$300 per bottle for red or white wine, and NT \$500 per bottle for spirits.

十人合菜 (限平日使用)

NT\$ 6,000 +10%

煙波開胃四喜拼

(煙波白斬雞、陳醋拌海蜇、芝麻牛蒡絲、沙拉風味棒)

金莎杏鮑海虎蝦

京都鎮江酥子排拼溪蝦南瓜炸什

錦海藻雪花海皇露

花雕鮮筍干鍋雞

樹子白玉鮮魚件

吉安月桃芋香糕

金銀蛋碧綠時蔬

蒜子蛤蜊燉雞湯

煙波江南美甜點

寶島季節鮮果盤

十人合菜

NT\$ 8,000 +10%

煙波迎賓風味賞

(煙波白斬雞、陳醋拌海蜇、佃煮柳葉魚、

芝麻牛蒡絲、沙拉風味棒)

金蒜銀絲海虎蝦

八珍海鮮西魯羹

無錫香蔥嫩子排

XO醬蝦球爆雙鮮

樹子冬香海石斑

櫻蝦臘味糯米飯

蘆筍百果季節蔬

三代同堂蛤蜊雞

煙波精緻美甜點

寶島四季鮮果盤

十人合菜

NT\$ 10,000 +10%

煙波迎賓小滿漢

(煙波白斬雞、陳醋拌海蜇、櫻桃鴨肉捲、

沙拉風味棒、芝麻牛蒡絲、佃煮柳葉魚)

芥香田園富貴蝦

煙波一品四方肉(刈包)

金湯秘製佛跳牆

港式避風塘鮮蟹

清蒸玉露石斑魚

櫻蝦月桃芋香糕

蘆筍百果山藥蔬

花菇蟲草養生雞

煙波精緻美甜點

寶島四季鮮果盤