

## 藝之宴 · 琴瑟在御婚宴專案

### 適用會場

- B3 樓晶英會 : 最低保證桌數須達 10 桌，最大容客量可至 14 桌 (每桌十二位)
- 四 樓寰宇廳 : 最低保證桌數須達 10 桌，最大容客量可至 18 桌 (每桌十二位)
- 四 樓萬象廳 : 最低保證桌數須達 25 桌，最大容客量可至 36 桌 (每桌十二位)

### 浪漫新人禮

- 新婚蜜月精緻套房住宿一晚(限當晚使用)
- 招待客房服務美式早餐兩客
- 親友住宿客房特惠五折優待  
(恕不適用電腦展及跨年期間)
- 精緻甜蜜喜糖
- 壹桌八折試菜優惠價 (限已付訂金者)
- 免費提供貴賓停車券

### 現場佈置

- 證婚桌及司儀台佈置及裝飾
- 典雅迎賓桌及相片區佈置
- 入口處指引海報及桌次圖
- 新人進場紅地毯及兩側裝飾花架
- 主桌典雅佈置
- 桌面鮮花佈置
- 典雅桌布椅套設計

### 優質婚禮企劃服務

- 專屬婚禮企劃人員
- 婚宴新人管家
- 專業禮俗諮詢
- 婚禮音樂諮詢
- 量身打造婚宴流程
- 婚宴廠商統籌服務

### 特選佳餚

- 主廚精選中式婚宴菜單
- 席間無限暢飲盒裝柳橙汁
- 每桌另贈兩瓶晶華特選紅酒

### 婚禮聲光效果

- 高彩度投影設備
- 專業燈光及音響設備
- 專業燈光及音響控制人員

# Regent

TAIPEI

每桌 NT\$20,800,另加一成服務費 (每桌 12 席)  
NT\$20,800 + 10% Service Charge Per Table (12 PERSONS PER TABLE)

紫 氣 東 昇 獻 龍 踪  
龍蝦、燻鴨胸、烏魚子

**Lobster, Smoked Duck Breast and Mullet Roe on Lettuce Salad**

花 團 錦 簇 月 常 圓  
Sweet Rice Dumpling with Longan, Jelly Fungus, Taro and Peanut Powder

蠔 皇 澳 洲 原 粒 鮑  
Braised Abalone with Lettuce in Oyster Sauce

XO 醬 爆 鮮 干 貝  
Stir-Fried Fresh Scallop, Pea and Bell Pepper with XO Sauce

金 湯 瑤 柱 海 皇 翅  
Double-Boiled Chicken Soup with Shark's Fin, Dried Scallop and Seafood

油 淋 春 花 慶 有 餘  
Steamed Grouper with Scallions

虎 掌 栗 子 燴 珠 參  
Braised Sea Cucumbers with Pork Ham Hock Heart, Chestnut and Vegetable

清 宮 秘 製 琵琶 骨  
Braised Tendon Bone, Bell Pepper and Scallion with Regent BBQ Sauce

黃 金 蟲 草 燉 烏 雞  
Double-Boiled Black Bone Chicken Soup with Mushroom and Chinese Herbal Medicine

竹 香 豆 沙 珍 珠 飯  
Steamed Sticky Rice with Bamboo Incense Sweetened Bean Paste

繁 心 點 點 結 同 心  
Regent Gourmet Dessert

繽 紛 四 季 鮮 水 果  
Seasonal Fresh Fruit Platter

自 2017 年 06 月 08 日起適用

# Regent

TAIPEI

每桌 NT\$22,800,另加一成服務費 (每桌 12 席)  
NT\$22,800+10% Service Charge Per Table (12 PERSONS PER TABLE)

蟠 龍 呈 祥 鸞 飛 舞

龍蝦、老滷澳洲牛腱、烏魚子

Lobster, Braised AUS Beef Shank and Mullet Roe on Lettuce Salad

花 團 錦 簇 月 常 圓

Sweet Rice Dumpling with Longan, Jelly Fungus, Taro and Peanut Powder

牡 丹 蠔 皇 原 粒 鮑

Braised Abalone with Chinese Cabbage, Lion's Mane Mushroom and Oyster Sauce

極 品 魚 翅 佛 跳 牆

Double-Boiled Shark's Fin Soup with Pork, Bamboo Fungus, Chinese Mushrooms, Chicken, Taro, Pork Tendon, Bamboo Shoots, Dried Scallop, Chinese Red Date, Chestnut

XO 醬 翡 翠 海 蝦 球

Stir-Fried Shrimp Ball, Pea and Bell Pepper with XO Sauce

鮮 露 東 海 戲 遊 麟

Steamed Grouper with Scallions

花 魷 蹄 筋 燴 雙 冬

Braised Pork Tendon, Squid, Mushroom and Vegetable

醬 燒 御 製 羊 肩 排

Stewed Lamb Chop, Bell Pepper and Scallion with BBQ Sauce

黃 金 蟲 草 燉 烏 雞

Double-Boiled Black Bone Chicken Soup with Mushroom and Chinese Herbal Medicine

竹 香 豆 沙 珍 珠 飯

Steamed Sticky Rice with Bamboo Incense Sweetened Bean Paste

鳳 凰 于 飛 意 綿 綿

Regent Gourmet Dessert

寰 宇 宜 時 鮮 果 集

Seasonal Fresh Fruit Platter

自 2017 年 06 月 08 日起適用

# Regent

TAIPEI

每桌 NT\$25,800,另加一成服務費 (每桌 12 席)  
NT\$25,800+10% Service Charge Per Table (12 PERSONS PER TABLE)

祥 龍 獻 瑞 耀 金 光  
龍蝦、烏魚子、日月貝、老滷澳洲牛腩

Lobster, Mullet Roe, Mussel and Braised AUS Beef Shank on Lettuce Salad

花 團 錦 簇 月 常 圓

Sweet Rice Dumpling with Longan, Jelly Fungus, Taro and Peanut Powder

蠔 皇 南 非 活 青 鮑

Braised Abalone with Lettuce in Oyster Sauce

XO 醬 爆 鮮 干 貝

Stir-Fried Fresh Scallop with XO Sauce

花 膠 瑤 柱 燉 津 白(位上)

Double-Boiled Fish Tripe Soup with Dried Scallop, Chinese Cabbage

油 淋 薑 蔥 紅 鰱 斑

Steamed Grouper with Scallions

蘭 花 起 司 海 明 蝦

Deep-Fried Prawn Shrimps with Broccoli and Cheese Sauce

紅 酒 美 國 無 骨 牛 小 排

Stewed U.S. Beef Spare Rib with Red Wine Sauce

老 火 雙 件 原 盅 雞

Double-Boiled Chicken Soup

竹 香 豆 沙 珍 珠 飯(位上)

Steamed Sticky Rice with Bamboo Incense Sweetened Bean Paste

點 點 心 意 點 點 情

Regent Gourmet Dessert

寶 島 四 季 鮮 果 皿

Seasonal Fresh Fruit Platter

自 2017 年 06 月 08 日起適用