

2023

除夕樂豐融
圍爐賀福年

兔

財神來報到熱鬧不間斷，除夕來萬怡歡樂不停歇，豐盛百種佳餚輪番上場，攜手家人歡度溫馨時光，齊聚一堂團圓圍爐。親臨書法揮毫現場，春滿東方錢兔似錦，親自下筆寫春聯，喜氣帶回家，還有童趣好玩折氣球體驗，回味年節古早味童玩，濃濃年味，再來場魔術師Magic Show加碼助興，意猶未盡。這個除夕夜台北六福萬怡酒店與您闔家同歡，「虎辭勝歲，兔躍新程」！

中式圓桌盛宴 5人 NT\$ 17,500+10%

中式闔家盛宴 10人 NT\$ 32,000+10% 起

早鳥優惠：於2022年12月02日前完成訂席手續，可享95折優惠 ☁️

台北六福萬怡酒店
11561 台北市南港區忠孝東路七段359號

Courtyard By Marriott® Taipei
No.359, Sec. 7, Zhongxiao E. Rd., Nangang Dist., Taipei City 11561, Taiwan

☎ +866.2.2171.6565
courtyardtaipei.com

詳見背面訂購訊息，訂購洽詢：02 6615 6587 02 6615 6565 #8911



2023 台北六福萬怡酒店除夕晚宴訂購單

品項	價格	數量	小計金額
中式圓桌盛宴 / 7F 超新星廳	NT\$17,500+10% /每桌 5 人	/ 桌	
中式圓桌盛宴 / 9F 海山林廳	NT\$32,000+10% /每桌 10 人	/ 桌	
中式闔家盛宴 / 9F 貴賓包廂	NT\$33,500+10% /每桌 10 人 每間包廂最低保證10人起	/ 桌	
<ul style="list-style-type: none">• 早鳥優惠：以上專案於2022年12月02日前完成訂席手續，可享95折優惠（服務費不打折）• 席間 3 小時內享用果汁、中式熱茶無限暢飲及每桌紅酒一瓶• Elite Concept 一禮莊園新年主題花藝贈禮乙盆• 現場安排表演、財神報喜熱鬧拜年，同時設置互動手作攤位• 提供當日貴賓免費停車• 自備酒水需酌收開瓶費，每桌NT\$500元+10%			

● 訂購資料

本人同意以下個人資料依個資法第八條規定告知僅用於年夜晚宴活動用途。

訂購日期 年 月 日

訂購人 電話 傳真

地址

付款方式 現金 信用卡

您從何處得知活動訊息？

官方網站 臉書 新聞媒體 廣告 業務拜訪
 往年曾參加 親友介紹 其他 _____

信用卡授權書

持卡人姓名 信用卡卡號

有效期限 西元 年 月 卡片背面末三碼

信用卡種類 VISA MASTER AE 持卡人簽名
 JCB

統一編號

說明

- 2022 年 12 月 2 日前完成訂席手續，早客可享免95折優惠。
- 台北六福萬怡酒店保留本活動最終解釋權及變更或取消本活動之權利。

飲酒勿開車



未滿十八歲者，禁止飲酒



六福萬怡酒店 2023 除夕樂豐榮 圍爐賀福年

中式桌菜

CHINESE NEW YEAR EVE BANQUET TABLE MENU

萬怡迎賓福氣盤

桂花梅汁蕃茄、金沙瓜仁櫻花蝦、雪菜冷魯百頁
Tomato with Osmanthus and Plum Juice / Stir Fried Dried Shrimps with Melon Seeds and Salty Egg
Bean Curd with Pickled Cabbage

花蝶報喜五路財

炙燒烏魚子、粵亮掛爐烤鴨、紅酒慢燉牛頰、油醋鮑螺絲、明太子黃金香魚
Grilled Mullet Roe / Roasted Duck in Hong Kong Style / Beef Cheek Stew with Red Wine
Ormer with Vinegar / Sweet Fish Rolls with Cod Roe Sauce

開春大吉鳳齊鳴

龍喉玉唇螺肉蒜
Wok Fried Grouper Belly, Fish Lips, Crispy Spare Ribs, Cuttlefish and Snail Meat in Homemade Sauce

富甲天下包萬財

松露上湯龍蝦佐時蔬
Braised Lobster (Half) with Seasonal Vegetables in Truffle Sauce

貴人利事開泰運

一品鮑魚燴關東刺參
Braised Abalone with Sea Cucumber, Pork Knee and Mushrooms

春增福祿壽滿門

金燕瑤柱魚米香
Steamed Giant Grouper with Bird's Nest and Dried Scallop in Gravy

六福竹報平安到

豐融家傳荷香飯
Steamed Glutinous Rice with Pork Liver, Duck Gizzard, Kidney in Sesame Oil

福地德厚富春秋

仙翁金絲扒芽白
Braised Baby Cabbage with Cordyceps, Egg White, Nostoc and Dried Scallop

地靈人傑恩光照

花椒蘑菇燉雞湯
Double Boiled Chicken Soup with Fish Maw, Wolfberry, Agaricus Blazei and Red Dates

生福生壽生財富

鮑魚元寶燒賣、冰心月兔奶酪
Steamed Abalone Shu Mai / Cream Cheese with New Year Rabbit Style

財運昌隆通四海

寰宇四季鮮果盤
Seasonal Fresh Fruit Platter

