

萬怡酒店
COURTYARD[®]
BY MARRIOTT

台北六福
Taipei

會議便當



中式餐盒 NT\$280



中式餐盒 NT\$380



頂級商務餐盒 NT\$1099



西式點心餐盒 NT\$350

牛奶餐包、鹽可頌、達克瓦茲、抹茶瑪德蓮、
馬卡龍、果汁一瓶



訂購滿NT\$2,500
台北市內10公里內免運



超過10公里
未達免運金額

以計程車方式進行派送，運費將依計程車跳表計費，
抵達後需由賓客自付車資

- 請於3天前(不包含假日)預訂,恕供應當日無法變更餐盒數量。
- 如遇週六、週日或國定例假日欲訂購便當,歡迎來電洽詢。
- 配菜依時令及現場為準,若有過敏或特殊飲食習慣,敬請事先告知

如需詳情或預定，請洽台北六福萬怡酒店+886.2.6615.6565 #8915、#8911 宴會業務部

中式餐盒

招牌掛爐烤鴨
Roasted Duck

蠔皇北菇滑雞
Braised Chicken with Mushroom and Oyster Sauce

叉燒蝦仁滑蛋
Scrambled Egg with Shrimp and Barbecue Pork

小菜一種
Side Dish

蒜炒季節鮮蔬
Stir-fried Seasonal Vegetables with Garlic

滬式香滷烤麩
Braised Wheat Gluten

白飯
Rice

NT\$280

如有對任何食物過敏,請告知我們服務人員,謝謝
Please advise our service staff of any food allergies you may have.

中式餐盒

法式醬香料豬腩骨

Fried Pork with French Sauce

義式奶油烤鮮蔬

Roasted Vegetables with White Sauce

蠔皇海鮮豆腐煲

Seafood Tofu Casserole with Oyster Sauce

金蒜松露蒸時魚

Steamed Fish with Truffle and Garlic

小菜一種

Side Dish

欖菜四季豆

Fried Green Bean with Pickled Vegetable

紫菜砂鍋飯

Steamed Rice with Seaweed

NT\$380

如有對任何食物過敏,請告知我們服務人員,謝謝

Please advise our service staff of any food allergies you may have.

頂級商務餐盒

乾燒龍蝦海斑球

Braised Lobster and Grouper Ball

清燉陳皮和牛臉頰佐法式菌菇醬

Braised Wagyu Beef Cheek with French-Style Mushroom Sauce
(不吃牛可改豉汁松阪豬Matsusaka Pork with Black Bean Sauce)

港式掛爐烤鴨

Roasted Duck

松露干貝滑蛋

Scrambled Egg with Scallop and Truffle

奶油爐烤時蔬

Roasted Seasonal Vegetables with Butter

八珍鮑魚海鮮豆腐

Braised Tofu with Abalone and Seafood

櫻花蝦XO紫菜飯

Sakura Shrimp and XO Sauce Seaweed Rice

紫蘇梅番茄

Cherry Tomato with Perilla Plum

瓶裝果汁

Bottled Juice

NT\$1099

如有對任何食物過敏,請告知我們服務人員,謝謝

Please advise our service staff of any food allergies you may have.

如需詳情或預定,請洽台北六福萬怡酒店 +886.2.6615.6565 # 8915、#8911 宴會業務部