THE LANDIS
TAIPEI
台北亞都麗緻大飯店

2025 謝師宴專案

一場獻給成長與感恩的雙重饗宴 · 麗緻精心打造

在青春的轉折點，用一場儀式說聲感謝。麗緻邀請您與摯愛師長共度這段珍貴時光，
並透過「成年體驗課程」為青春里程留下深刻印記，讓感恩之情在美食、歡笑與溫馨中綻放。

活動期間｜**2025/06/15 ~ 08/31**

謝師宴專屬菜單

天香感恩歡聚宴	麗緻中西美饌宴
3桌以上即享獨立包廂	50位以上即享獨立包廂
精選桌菜**NT$20,800+10%** /每桌10人份	自助饗宴**NT$2,080+10%** /每位

專案特色｜謝師 × 成年體驗課程

成年課程三擇一（60分鐘課程＋結業證書，最高價值4萬元）

- 葡萄美酒初識之旅
- 宋代點茶風雅茶席
- 西餐禮儀優雅入門

專案內容｜全方位儀式體驗

- 提供無線麥克風與投影設備，完整呈現感人回憶影片
- 入場紅毯儀式，打造明星般登場氛圍
- 拍照道具區，留下珍貴師生合影

青春儀式｜寫給未來的自己

- 「未來信」：寫下給3年後的自己，由飯店保存寄出

加購服務｜打造獨一無二的歡樂派對

- 每桌加價NT$2,000+10% 即享軟性飲料無限暢飲
- 有酒精雞尾酒每缸NT$7,500+10%
- 無酒精雞尾酒每缸NT$5,500+10%
- 卡拉OK歡唱 3 小時｜NT$16,000
- 印卡讚拍貼機 3 小時｜NT$16,000

限時禮遇｜再升級您的美好回憶

一週內完成下訂，即贈全場濃縮果汁無限暢飲！

專案規範：
1.專案不適用任何信用卡優惠，不得與其他優惠合併使用。
2.如自備酒水，將酌收酒水服務費。
3.以上專案內容無法更換，亞都麗緻大飯店保有最終修改與解釋權利

立即預約您的榮耀時刻
亞都麗緻大飯店 宴會訂席專線：(02) 7735-2368

THE LANDIS
TAIPEI
台北亞都麗緻大飯店

2025 謝師宴桌菜

Teacher Appreciation Party Table Menu

杭式珍饈前菜盤
Appetizers Cold Platter

上湯虎蝦佐伊麵
Tiger Prawns in Superior Broth, Served with E-Fu Noodles

XO醬虎掌雞球
Stir-Fried Pork Tendons and Chicken in XO Sauce

娃菜魚圓燉全雞
Slowly Cooked Chicken Broth with Fish Ball and Baby Cabbage

野菇極汁嫩羊排
Roasted Lamb Chops with Mixed Mushrooms

紅茄川耳時令蔬
Seasonal Vegetable with Black Fungus and Tomato

清蒸蛤蜊黃花魚
Steamed Yellow Croaker with Clams

臘味雙寶玉珍珠
Steamed Glutinous Rice with Chinese Sausage

時令精緻鮮水果
Seasonal Fresh Fruits Platter

時令鮮果嫩奶酪
Panna Cotta with Seasonal Fresh Fruit

每桌 NT$20,800+10%服務費
NT$20,800+10% Service Charge Per Table
每桌 10 位，最晚請於一週前預訂
10 Persons Per Table, 7 Days Advance Reservation

亞都麗緻大飯店 宴會訂席專線：(02) 7735-2368

THE LANDIS
TAIPEI
台北亞都麗緻大飯店

2025 謝師宴自助饗宴

Teacher Appreciation Party Buffet Menu

開味品	**COLD SELECTION**
香蒜蝦油雞	Chicken with Garlic and Shrimp-Infused Oil
古法鹹豬肉	Traditional Salted Pork
杭式燻魚	Smoked Fish "Hangzhou" Style
辣拌脆蜇絲	Mixed Cold Jellyfish
梅汁番茄	Fresh Tomatoes in Plum Sauce
時蘿燻鮭魚	Smoked Salmon with Dill Dressing
沙拉	**SALADS**
綜合沙拉(素)附各式佐醬	Mixed Salad with Assortment of Dressing
(日式和風醬 & 千島醬)	(Japanese Dressing & Thousand Island Dressing)
湯品	**SOUP**
津白獅子頭燉湯	Braised Lion's Head with Chinese Cabbage
奶油南瓜湯	Cream of Pumpkin Soup
熱菜	**HOT DISHES**
油淋百花球	Deep Fried Shrimps with Pork Balls
黃金鮮蝦仁	Stir Fried River Shrimps with Salted Yolk
燒烤洋蔥肋排	Sweet & Sour Pork Rib with Onion
椒鹽酥鮮魚	Fried Fish in Pepper and Salt
浙式火胴菜飯	Steamed Rice with Ham, Mushroom & Seafood
荷葉蒸肉醢	Steamed Pork Patty in Lotus Leaf
彩椒黑椒牛柳	Three Colors Pepper Sautee with Beef Strips
左宗棠雞球	General Tso's Chicken
什錦法式麵包籃	**ALL ASSORTMENT OF FRENCH BREAD**
中式點心	**CHINESE DIM SUM**
香酥銀絲卷	Steamed Rolls
圓籠蒸燒賣	Shao Mai
芝麻小酥餅	Baked Crisp Pastry
甜點	**DESSERT**
紐約起士	Cheese Cake
水果塔	Fruit Tart
奧培拉	Opera Cake
季節水果盤	Fresh Fruit Platter
咖啡、紅茶	Coffee & Tea

每位 NT$2,080+10%服務費

NT$2,080+10% Service Charge Per Person

菜色依季節食材滾動調整，豐富美味不間斷

亞都麗緻大飯店 宴會訂席專線：(02) 7735-2368