

2023 新年營業資訊公告



Market Flavor 悅·市集

除夕當日 | 午餐 11:30 - 14:00 | 晚餐 17:00 - 19:00 / 19:30 - 21:30
其餘時段 | 午餐 11:30 - 14:00 | 晚餐 17:00 - 21:00

		除夕 1/21(六)	初一 1/22(日)	初二 1/23(一)	初三 1/24(二)	初四 1/25(三)	初五 1/26(四)
午餐	成人	NT\$ 1,680	NT\$ 1,280	NT\$ 1,680	NT\$ 1,280		
	兒童	NT\$ 840	NT\$ 640	NT\$ 840	NT\$ 640		
晚餐	成人	NT\$ 2,280	NT\$ 1,280	NT\$ 1,680	NT\$ 1,280		
	兒童	NT\$ 1,144	NT\$ 640	NT\$ 840	NT\$ 640		

以上價格需酌收10%服務費

QING 青雅 YA
CHINESE RESTAURANT

		除夕 1/21(六)	初一 ~ 初五 1/22(日) ~ 1/26(四)
午餐	11:30 14:30	桌菜 : NT\$32,800+10% (十人) 合餐 : NT\$23,800+10% (十人) 小吃區 : NT\$16,400+10% (五人) 提供單點及桌菜服務	包廂區 : NT\$23,800+10% (十人) 小吃區 : NT\$11,900+10% (五人) 初一、初二僅提供桌菜服務
	晚餐	18:00 21:30	



2023 青雅 · 除夕夜桌菜

CHINESE NEW YEAR'S EVE · TABLE MENU

青雅八品集

Assorted Appetizer Platters

松露野菇捲 · 烏魚子蛋捲 · 黃金脆玉 · 青醬貴妃雞
紅酒漬番茄 · 滷水鵝翅 · 滷水鵝胗 · 川耳拌蜆頭

Mushroom roll with Truffle · Mullet Roe with Egg Roll · Cucumber with Fermented Bean Curd
Poached Chicken with Chili Sauce · Marinated Tomato with Red Wine
Brine Goose Wings · Brine Goose Gizzard · Marinated Jellyfish with Black Fungus

黑鑽松露蒸澳龍

Steamed Lobster with Garlic and Truffle Sauce

干貝松茸佛跳牆(位上)

Double-boiled Buddha Jumps Over the Wall with Scallop and Matsutake Mushroom

金銀蒜蒸鮮鮑魚

Steamed Abalone with Garlic

紅燒鵝掌燴烏參

Braised Goose Feet Sea Cucumber

伊比利紅酒小戰斧豬

Tomahawk Pork Chops with Red Wine Sauce

麒麟甘露七星斑

Steamed Leopard Coral Grouper with Sliced Mushroom and Ham

百花蟹鉗拚芝麻海鮮捲

Flower Crab with Sesame Seafood Roll

桃膠紫米紅豆沙

Sweet Red Bean Soup with purple rice and Peach Resin

精緻中西雙美點

Featured Dessert

寶島四季宜時果

Seasonal Fresh Fruits

新台幣 32,800 元 · 10 人 · 另加一成服務費



2023 青雅 · 春節合餐

CHINESE NEW YEAR MENU · TABLE MENU

青雅八品集

Assorted Appetizer Platters

涼皮口水雞 · 松露野菇捲 · 烏魚子蛋捲 · 黃金脆玉
青醬貴妃雞 · 紅酒漬番茄 · 滷水鵝翅 · 川耳拌蜆頭

Poached Chicken with Fresh Cucumber and Cold Green Bean Noodle · Truffle Mushroom Roll,
Mullet Roe with Egg Roll · Cucumber with Fermented Bean Curd · Chicken with Chili Sauce
Marinated Tomato with Red Wine · Brine Goose Wings · Marinated Jellyfish with Black Fungus

黑鑽松露海大蝦

Steamed Shrimp with Black Garlic and Truffle Sauce

金沙麥片鮮鮑魚

Wok-Fried Abalone with Salted Egg Yolk

黑蒜蟲草燉土雞

Double Boiled Chicken Soup with Black Garlic, Cordyceps

金湯蟹肉百花烏參

Braised Sea Cucumber Stuffed with Minced Pork and Seafood in Pumpkin Bisque

金沙蒜香脆皮雞

Deep Fried Boneless Chicken with Crispy Garlic

古法蟲草龍虎斑

Steamed Grouper in Traditional Style with Cordyceps Flower

原籠荷葉糯米雞

Glutinous Rice with Minced Pork and Dried Scallop in Lotus Leaf

金玉滿堂紅豆沙

Sweet Red Bean Soup

酥皮叉燒酥 / 黑金流沙包

Baked Barbecue Pork Pastry Puffs / Steamed Custard Bun stuffed with Salty Egg Yolk

寶島四季宜時果

Seasonal Fresh Fruits

新台幣 23,800 元 · 10 人 · 另加一成服務費

新台幣 11,900 元 · 5 人 · 另加一成服務費

素食套餐 (全素)

另加收 NT\$1,800+10% / 每位

NT\$1,800 +10% Service Charge Per Person

金玉滿堂前菜集

桂花南瓜、松露野菇捲、胡麻山藥、蟲草陳醋雲耳

松茸猴菇燉娃娃蔬

和風水晶蔬果盤

起士金粉烤白玉

羅漢素齋藏珍寶

養生松露石榴球

手工酥炸雙味卷

香蕉卷、絲瓜卷

金盞蘋果炒素松

古味麻油野菇香米

桃膠壽果燉木耳

主廚金牌炸金磚

寶島四季宜時果

訂席資料

姓名: _____

總金額: NT\$ _____ 元

1F吉祥廳 訂位人數: _____ 桌/ 5人;

素食套餐 _____ 位(每位加收NT\$1,800+10%)

2F如意廳 訂位人數: _____ 桌/ 10人;

素食套餐 _____ 位(每位加收NT\$1,800+10%)

3F圓滿廳 訂位人數: _____ 桌/ 5人; _____ 桌/ 10人;

素食套餐 _____ 位(每位加收NT\$1,800+10%)

電話: (H) _____ (O) _____

(M) _____

Email: _____

信用卡別: VISA MASTER AE DINERS JCB

信用卡號: _____

有效日期: 20__年__月 統一編號: _____

持卡人簽名: _____ (需與信用卡簽名一致)

訂位請填妥表格 Mail 至信箱 eva.wu@hiltonsinban.com/
amy.chu@hiltonsinban.com/celine.hong@hiltonsinban.com
欲洽詳情請電: (02) 2958-3000 ext: 8821、8815、8817

*餐費恕不接受退還或轉移,座次將視訂位優先順序及人數由本酒店進行安排。
*自備酒精飲料需另加收酒水服務費,紅酒每瓶 NT\$500 元、烈酒每瓶 NT\$1000 元

Taipeisinban.hilton.com

220690 新北市板橋區民權路88號

NO.88 MINQUAN RD., BANQIAO DISTRICT, NEWTAIPEI CITY, TAIWAN, 220690

電話 T: +886 2 2958 3000 傳真 F: +886 2 2958 3283


Hilton
TAIPEI SINBAN
台北新板希爾頓酒店

台北新板希爾頓酒店 2023除夕圍爐宴

歲歲年豐添美滿·富貴好運頻頻傳

中式桌菜佳餚晚宴

■ 1F 吉祥廳

- 每桌 NT\$9,800+10%服務費(5人一桌),
每加一人加收NT\$1,960+10%服務費
- 日期:2023/01/21(六)
- 入席時間 17:30 / 開席時間: 18:00 準時開席逾時不候
- 2022/11/30 以前訂購享早鳥禮,希爾頓酒店精選蘿蔔糕
禮盒一組 (禮盒將會於用餐當日領取,此為優惠禮品無法更換)
*單人份素食套餐
每位另加收 NT\$1,800+10% (請於訂席時告知)

■ 2F 如意廳

- 每桌 NT\$18,800+10%服務費(10人一桌),
每加一人加收NT\$1,880+10%服務費

■ 3F 圓滿廳

- 會場現場安排有舞獅開場、財神報喜、樂團演出及傳統童玩攤位,
與您闔家同歡!
- 每桌 NT\$28,800+10%服務費(10人一桌),
每加一人加收 NT\$2,880+10%服務費
- 每桌 NT\$16,800+10%服務費(5人一桌),
每加一人加收 NT\$3,360+10%服務費
- 日期:2023/01/21(六)
- 入席時間 17:30 / 開席時間: 18:00 準時開席逾時不候
*每桌訂席享有抽獎券一張(現場報到領取)
*單人份素食套餐
每位另加收 NT\$1,800+10% (請於訂席時告知)

每桌贈送

每桌贈送希爾頓精選紅酒每桌一瓶(原價每瓶 NT\$1,000+10%)及席間果汁
無限暢飲。

1F

吉祥廳

每桌 NT\$9,800+10% 服務費

每桌 5 席

NT\$9,800 +10% Service Charge Per Table (5 PERSONS PER TABLE)

龍蝦沙律盛和盤

海蜆、貽貝、牛腱

XO 醬彩椒玉帶蚌

好彩頭金蒜九孔鮑

極品花膠佛跳牆

廣式甘露龍虎斑

第戎燒烤戰斧豚

櫻花蝦紅蟳米糕

金湯蟲草長年菜

三代同堂土雞盅

主廚金牌炸金磚

寶島四季宜時果

哈根達斯冰淇淋

(豬肉產地:台灣)

2F

如意廳

每桌 NT\$18,800+10% 服務費

每桌 10 席

NT\$18,800+10% Service Charge Per Table (10 PERSONS PER TABLE)

龍蝦沙律盛和盤

海蜆、貽貝、牛腱

XO 醬彩椒玉帶蚌

好彩頭金蒜九孔鮑

極品花膠佛跳牆

廣式甘露龍虎斑

第戎燒烤戰斧豚

櫻花蝦紅蟳米糕

金湯蟲草長年菜

三代同堂土雞盅

主廚金牌炸金磚

寶島四季宜時果

哈根達斯冰淇淋

(豬肉產地:台灣)

3F

圓滿廳

每桌 NT\$28,800+10% 服務費

每桌 10 席

NT\$28,800+10% Service Charge Per Table (10 PERSONS PER TABLE)

吉祥如意來報喜

五味貽貝、照燒松坂、爽口蜆絲、香烏魚子
煙燻素鵝、玫瑰油雞、香蒜蘿蔔糕、黃金泡菜

羊菌花旗蔘燉雞

玉環瑤柱原汁鮑

金柱蘆筍彩椒帶

饗油玉露活龍蝦 (每位半隻)

塩之花伊比利豬 (豬肉產地:西班牙)

鳳脂白玉鮮紅鰻

金湯蟲草長年菜

櫻花蝦紅蟳米糕

哈根達斯冰淇淋

富貴叉燒酥

寶島四季宜時果

(豬肉產地:台灣)