

# 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	包廂區 : NT\$32,800+10% (十人) 小吃區 : NT\$16,400+10% (五人) 僅提供桌菜服務	



## 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](mailto:eva.wu@hiltonsinban.com)/  
[amy.chu@hiltonsinban.com](mailto:amy.chu@hiltonsinban.com)/[celine.hong@hiltonsinban.com](mailto: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)