

# 浪漫永恆 婚宴專案

/ **B1** 怡東園 / **B1** 大都會廳 / **B1** 洛北秀南園 /  
三樓 遠東宴會廳 / 二樓 香格里拉宴會廳



台北遠東香格里拉  
**SHANGRI-LA**  
FAR EASTERN  
TAIPEI

臺北市10675 敦化南路二段201號 Tel (02) 2378 8888  
201 Tun Hwa S. Road, Section 2, Taipei 10675, Taiwan. [www.shangri-la.com/taipei](http://www.shangri-la.com/taipei)

## 饗宴美饌

- 主廚精選中式美饌
- 主廚特製開胃佳餚
- 宴席間無限暢飲100%果汁與軟性飲料
- 每桌享用飯店精選進口紅酒兩瓶
- 新人宴前餐點
- 摯愛永恆送客喜糖

## 豪華佈置

- 精緻迎賓接待桌花、繽紛宴席桌花及豪華花柱一對
- 裝飾用五層婚宴蛋糕
- 典雅設計桌巾椅套
- 精緻婚宴菜單與桌次圖
- 頂級螢幕影音聲光設備(含音響工程師一名)
- 貴賓簽名簿、禮金簿及簽字筆

## 尊榮服務

- 尊榮客房住宿一晚，包括西式小點與幸福鮮果盤及雙人早餐
- 文定儀式加價服務費用NT\$10,000(場租需另計)包含文定儀式用品：富貴高腳椅、小圓凳、早生貴子甜茶
- 新娘專屬小管家服務
- 貴賓享有婚禮伴手禮乙份
- 貴賓免費停車

## 加購優惠禮遇

- 精美喜帖享七折優惠
- 婚宴佳餚鑑賞享八折優惠(10位)
- 38樓馬可波羅酒廊婚後派對暢飲2小時加購價每位1,200元+10%(需當日訂位狀況而定，至多20位)
- 幸福注酒冰雕加購價5,000元
- 新娘禮車租借特別優惠，租兩台送一台(每台租價NT\$6,600，限台北市區內三小時使用，新北市或外縣市另計)
- LINLI BOUTIQUE 林莉婚紗貴賓禮服現金抵用券3,000元

🎁消費金額滿新台幣25萬元，可選一項加碼好禮，消費金額滿新台幣35萬元，可選二項加碼好禮

- 尊榮客房住宿一晚升等至雅仕套房
- 雞尾酒小點50人份
- 台北遠東香格里拉餐飲禮券3,600元整
- 尊榮客房週年住宿券一張(含自助早餐兩客)
- 婚禮禮車一台免費使用三小時(限台北市區內)

B1： 怡東園 基本桌數須達10桌  
大都會廳 基本桌數須達6桌  
洛北秀南園 基本桌數須達5桌

二樓： 香格里拉宴會廳 基本桌數須達14桌  
三樓： 遠東宴會廳 基本桌數須達23桌

每桌NT\$18,800+10%起，每桌10位

專案限用於新訂之宴席，恕無法與其它優惠併用，且各項服務無法更換或退款

以上專案有效至2025年12月31日 台北遠東香格里拉保有變動或取消專案的權利，恕不另行通知

迎賓開胃集 (以下任選五道)

琥珀糖核桃 豆醬箭筍 梅汁番茄 蒜苗宜蘭鴨賞 五香乾絲 毛豆仁烤麩 陳醋雲耳  
乾煸四季豆 蒜味小黃瓜 煙燻素鵝卷 丁香小魚花生 蜜芋頭

Appetizer Platter (please select 5 items)

Sugared walnut, Bean pasted Arrowhead Bamboo, Marinated tomato with plum sauce,  
Yilan smoked duck with scallion, Five spices sliced dried tofu,  
Edamame and bran dough, Black vinegar fungus, Fried string bean, Garlic cucumber,  
Smoked vegetarian bean roll, Stir-fried clove fish and peanut, Sugared taro

鴻運大拼盤

燒鴨 蜜汁叉燒 海蜇皮 煙燻素鵝卷

Appetizer platter

Roasted duck, BBQ pork, marinated jellyfish, smoked bean curd roll

花好月圓

Deep-fried sweet glutinous rice dumpling

瑤柱海鮮白玉羹

Braised seafood, tofu and scallop soup

金銀蒜粉絲蒸鮮鮑魚

Steamed abalone with garlic and green bean noodle

酒釀乾燒大明蝦

Braised prawn in fermented rice sauce

核桃鎮江骨

Braised pork sparerib with walnut

薑絲雲耳珍珠大石斑

Steamed grouper with ginger and black fungus

原盅紅棗燉土雞

Double-boiled chicken soup with red dates

廣式臘味糯米飯

Steamed glutinous rice with Chinese sausage

季節寶島水果

Seasonal fruit platter

銀耳蓮子紅棗湯

Stewed sweeten white fungus with red dates and lotus seed

每桌10位 NT\$ 20,800+10% per table for 10 guests



迎賓開胃集 (以下任選五道)

琥珀糖核桃 豆醬箭筍 梅汁番茄 蒜苗宜蘭鴨賞 五香乾絲 毛豆仁烤麩 陳醋雲耳  
乾煸四季豆 蒜味小黃瓜 煙燻素鵝卷 丁香小魚花生 蜜芋頭

Appetizer Platter (please select 5 items)

Sugared walnut, Bean pasted Arrowhead Bamboo, Marinated tomato with plum sauce,  
Yilan smoked duck with scallion, Five spices sliced dried tofu,  
Edamame and bran dough, Black vinegar fungus, Fried string bean, Garlic cucumber,  
Smoked vegetarian bean roll, Stir-fried clove fish and peanut, Sugared taro

精選燒味拼盤

燒鴨 干貝唇 五味章魚 海蜇

Appetizer platter

Roasted duck, scallop lip, octopus with five flavor sauce, marinated jellyfish

花好月團圓

Deep-fried sweet glutinous rice dumplings

翡翠海皇燴雪蛤

Braised hasma with green vegetable and seafood

碧綠彩椒雲耳炒蝦仁

Wok-fried shrimp, bell pepper and vegetable

鳳梨京都骨

Braised pork sparerib with pineapple

樹子蒸金目鱸

Steamed sea bass with cordia dichotoma sauce

金柱鮮蔬扒時蔬

Braised vegetable with scallop

山藥枸杞燉雞湯

Double-boiled chicken soup with yam and wolfberry

X.O.醬瑤柱炆伊麵

Stewed E-Fu noodle with dried scallop and X.O. sauce

季節水果盤

Seasonal fruit platter

香宮雙美點

Finest selection of Shang Palace petit fours

每桌10位 NT\$ 18,800+10% per table for 10 guests