



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

春酒尾牙 特惠專案

每桌 NT\$20,800起，需另加一成服務費

犒賞團隊辛勞，共慶卓越時刻！
台北遠東香格里拉「尾牙春酒專案」呈獻星級佳餚、
氣派宴會廳與貼心細膩款待。
讓我們為您的榮耀舉杯，迎接璀璨來年。

專案獨家禮遇



加價 經典美饌

享優惠加價品嚐「香宮招牌
果木掛爐烤鴨兩吃」經典鎮
店美饌。



贈 限定禮遇

預訂三樓「遠東宴會廳」同時
享有免費下午茶券、自助餐券
及尊榮客房券多重好禮。



升級 頂級設備

七組環景高畫質巨型螢幕打造
主題沈浸式氛圍。

超值專案內容

適用日期：2025 年11月1日至2026年5月31日

精緻餐飲

- 週日至週四，席間果汁無限暢飲，每桌另加贈二瓶飯店特選進口紅酒
- 週五和週六，席間果汁、台灣啤酒無限暢飲，每桌另加贈二瓶飯店特選進口紅酒
- 每桌外加NT\$2,280+10%，可再享飯店特選進口紅酒3小時無限暢飲
- 每桌外加NT\$1,280+10%，可再享台灣啤酒3小時無限暢飲
- 自備酒水開瓶費 (紅酒、白酒或烈酒) 每瓶特價NT\$500

佈置及設備

- 免費提供舞台、舞板、摸彩箱、桌上季節擺設及派對玩具
- 免費提供飯店基本燈光及音響設備
- KTV設備租借，特價NT\$20,000 (原價NT\$25,000)
- 免費提供當日每桌10小時停車券
- 免費使用當日單槍投影設備乙組

加值優惠

- 訂席5桌以上，加贈6F遠東Café下午茶二客 (價值NT\$2,596)
- 訂席10桌以上，加贈台北遠東香格里拉餐券，價值NT\$3,600 (適用於館內各餐廳及酒廊)
- 訂席15桌以上，加贈6F遠東Café平日午餐或晚餐四客 (價值NT\$7,392)
- 訂席25桌以上，加贈尊榮客房住宿禮券乙張及二客豐盛自助早餐 (價值NT\$24,000)
- 訂席2樓香格里拉宴會廳且桌數達到18桌以上，可享NT\$30,000之優惠價使用270吋LED 螢幕 (原價NT\$150,000)
- 訂席3樓遠東宴會廳且桌數達到28桌以上，可享NT\$50,000之優惠價使用350吋LED 螢幕 (原價NT\$250,000)

豪華宴會廳各廳適用桌數說明如下

- 遠東宴會廳 (3F，基本桌數達24桌)
- 香格里拉宴會廳 (2F，基本桌數達16桌)
- 怡東園 (B1，基本桌數達12桌)
- 大都會廳 (B1，基本桌數達8桌)
- 洛北秀南園 (B1，基本桌數達6桌)
- 九如十全廳 (3F，基本桌數達3桌)

	週日至週二	週三、週四	週五、週六
中式桌宴 (每桌10位)	NT\$20,800+10% 起/桌	NT\$24,800+10% 起/桌	NT\$26,800+10% 起/桌
自助饗宴 (適用人數40位起)	NT\$2,080+10% 起/位	NT\$2,480+10% 起/位	NT\$2,680+10% 起/位

- 每桌加價NT\$3,080+10%即可享有香宮脆皮烤鴨兩吃(10-12人份)
可選擇片皮鴨及塔香蔥爆鴨架或酸菜薑絲鴨架湯 (二選一)
- 每桌加價NT\$6,600+10% 即可享有金銀蒜粉絲蒸波士頓龍蝦塊 (10-12人份)

以上餐飲費用皆須外加一成服務費

請洽 (02) 2378-8888轉宴會暨會議部 #6024，搶先預訂您所屬意的場地！

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

10675臺北市敦化南路二段201號 T：(886 2) 2378 8888 F：(886 2) 2377 7777

www.shangri-la.com/taipei E-mail: Events.tpe@shangri-la.com



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

2025-2026年 尾牙春酒 特惠專案

Year End Celebration Packages

自助饗宴 (週五及週六適用)

Western Dinner Buffet Menu (Friday-Saturday)

每位NT\$2,680+10% per person (適用人數40位起 A minimum of 40 people)

Appetizer & Salad

凱薩沙拉
綜合精選有機生菜沙拉
凱撒醬，千島醬(奶素)
義大利油醋醬(全素)
燻鮭魚沙拉佐洋葱酸豆，檸檬角，
蜂蜜芥末醬
柳橙鮮蝦洋葱番茄沙拉
法式爐烤豬肉沙拉
香料雞肉沙拉配番茄和羅勒
火烤牛肉沙拉佐柳橙和紅蔥頭
馬鈴薯綜合海鮮沙拉

Caesar Salad
Selection of Mixed Organic Lettuce Salad
Caesar Dressing, Thousand Island Dressing (Vegetarian),
Italian Vinaigrette (Vegan)
Smoked Salmon with Onions, Capers, Lemon Wedges and
Honey Mustard Dressing
Citrus Shrimp Salad with Onions and Tomatoes
French Roasted Pork Salad
Spiced Chicken Salad with Tomato and Basil
Roasted Beef Salad with Oranges and Crispy Shallots
Mixed Seafood and Potato Salad

Cold Cuts & Cheese

煙燻火腿，胡椒豬里肌，煙燻雞肉
艾曼塔乳酪，煙燻乳酪，巧達乳酪
綜合醃製蔬菜，脆餅乾，水果乾，堅果

Smoked Ham, Black Pepper Pork and Smoked Chicken
Emmental, Smoked Cheddar Mixed Pickled Vegetables,
Crispy Crackers, Dried Fruits and Nuts

Soup

挪威鮭魚海鮮風乾蕃茄濃湯附佛卡夏麵包丁
精選鮮烤麵包佐奶油

Norwegian Salmon, Seafood and Dried Tomato Soup with Focaccia Croutons,
Selection of Freshly Baked Bread Roll and Butter

Live Station

頂級特選澳洲戰斧牛肉襯炭烤有機蔬菜，
松露薯泥佐牛骨醬汁

Australian Grilled Tomahawk Ribeye Steak with Organic Vegetables,
Truffle Mashed Potatoes and Beef Gravy

Main Dishes

慢燉澳洲和牛頰肉附水煮奶油洋芋和烤蔬菜

瑞典絕對伏特加蜂蜜BBQ烤雞
美式風格茄汁烤焦糖松阪豬
奶油烤加拿大鮭魚附楓糖奶油醬
西班牙鷹嘴豆番茄燉羊肉
地中海蕃茄風味烤素食海鮮(奶素)
牛肝菌菇與野菇，橄欖油炒義大利指環麵(全素)
百里香橄欖油爐烤季節蔬菜(全素)

Slow-Cooked Australian Wagyu Beef Cheeks with Poached Butter
Potatoes and Roasted Vegetables
Grilled Honey Barbecue Chicken with Absolut Vodka
Grilled Caramelized Pork Jowl with American Tomato Sauce
Grilled Canadian Salmon with Maple Cream Sauce
Spanish Style Lamb Stew with Chickpeas and Tomatoes
Mediterranean Tomato-Flavored Grilled Plant-made Seafood (Vegetarian)
Calamarata Pasta with Porcini Mushroom (Vegan)
Roasted Seasonal Vegetables with Thyme and Olive Oil (Vegan)

Dessert

提拉米蘇
檸檬優格慕斯
繽紛色彩馬卡龍
法式巧克力歐培拉蛋糕
法式反烤蘋果派
新鮮水果塔
繽紛泡芙
黑醋栗榛果蛋糕
季節新鮮水果盤

Tiramisu
Lemon Yogurt Mousse
Macaron
Opéra
Apple Tart Tatin
Fresh Fruit Tart
Colorful Puff
Cassis Hazelnut Cake
Seasonal Fresh Fruits Platter

若無特別註明，本菜單所使用之豬肉產地為台灣；牛肉產地為美國。

All pork featured in this menu is sourced from Taiwan,
while the beef is imported from the United States, unless specified otherwise.



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

2025-2026年 尾牙春酒 特惠專案

Year End Celebration Packages

精選美饌盡在台北遠東香格里拉
尾牙專案菜單加價優惠

加價NT\$550+10%/每人
Additional NT\$550+10% per person
即可享有 | Enjoy:

綜合海鮮盤

鮮蟹，鮮蝦，貽貝，鮮魷佐雞尾酒醬，五味醬及檸檬角
Cooked Assorted Seafood with Fresh Crab,
Shrimp, Mussel and Squid Served with Cocktail Sauce,
Taiwan Seafood Sauce and Lemon Wedges

加價NT\$900+10%/每人
Additional NT\$900+10% per person
即可享有 | Enjoy:

日式生魚片及握壽司

旗魚，鮪魚，鮭魚，鰹魚，章魚
Japanese Sashimi and Nigiri Sushi
Swordfish, Tuna, Salmon, Bonito, Octopus

以上餐飲費用皆須外加一成服務費
請洽 (02) 2378-8888轉宴會暨會議部 #6024，搶先預訂您所屬意的場地！
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