



2025 全日會議專案

Full Day Meeting Package

專案價格 *Charge Package Rate*

- 20~49 位 NT\$2,800 + 10 % / person
- 50 位以上 NT\$2,500 + 10 % / person

使用時間 *Meeting Section*

- 上午九時至十二時 或 下午十三時三十分至十六時三十分
Morning 09:00~12:00 or afternoon 13:30~16:30

茶點提供 *Meeting Refreshment*

- 可享用二次精緻點心及咖啡、茶、古早味彈珠汽水
2 period of delicate snacks, coffee and tea
- 可任選下列 49 款精緻點心三種
Optionally following the 49 snacks to choose 3 kinds

午餐 *Lunch*

- 精選中式桌菜、中式套餐、西式套餐
Chinese Table Menu or Chinese Set Menu or Western Set Menu

專案獨享 *Exclusive Offer*

- 吸頂式單槍投影機與升降投影幕 *Over-head Projector and screen*
- 升級 70 吋液晶螢幕，每位加價 NT\$600+10%
Change to 70-inch LCD screen, Extra price NT\$600+10% / person.
- 簡報架 *Presentation Board*
- 無線麥克風兩支 *Wireless microphone X 2*
- 會議專用文具組 *Full meeting set-up with paper and pencil*
- 薄荷涼糖及玻璃瓶裝水(僅提供飯店內使用，如遺失或攜出，每瓶 NT\$100) *Mints and bottledwater*

會議室依飯店場地狀況安排

Function Room arrangement is subject to Hotel's availability

會議專案適用於周一至周五

Meeting Package is valid for Monday ~ Friday Only (Except Public Holidays)

歡迎來電洽詢訂席專線(02)2181-9999 轉宴會業務部

For reservations or more information, please contact our Events team at telephone:(02)2181-9999

2025 會議專案菜單

會議專案午餐菜單 (三擇一)

(A) 西式套餐 Western Set Menu	(B) 中式桌餐 Chinese Table Menu (不提供分菜)	(C) 中式套餐 Chinese Set Menu
<p>主廚特製精選麵包 <i>Assorted Bread</i> 君品凱薩沙拉 <i>Caesar Salad</i> 法式脆皮雞腿佐 季節時蔬與洋芋泥 <i>French Crispy Chicken with seasonal vegetable and Mashed Potato</i> 法式甜點集 (巧克力塔/提拉米蘇/馬卡龍) <i>French Dessert (chocolate cup / Tiramisu / Macaron)</i> 咖啡或茶 <i>Coffee or Tea</i></p> <p>以上菜色全部位上服務 限 10 人以上</p>	<p>(附白飯) 海蝦沙拉 <i>Shrimp Salad</i> XO 醬炒雙脆 <i>Stir Fried seafood with XO Sauce</i> 八寶海皇羹(位上) <i>Braised Seafood Treasure Soup</i> 麻婆豆腐煲 <i>Stewed Tofu</i> 酥炸腐皮捲 <i>Deep-Fried Bean Curd Roll</i> 清炒什錦蔬 <i>Stir-Fried Seasonal Vegetable</i> 臘味糯米飯 <i>Glutinous Rice with Chinese Sausage</i> 紅豆沙小湯圓 <i>Sweet Red Bean with Glutinous Rice Ball</i> Soup 美點映雙輝 <i>Le Palais Dessert Platter</i> 四季水果盤 <i>Seasonal Fruit Platter</i></p>	<p>海蝦沙拉 <i>Shrimp Salad</i> 八寶海皇羹 <i>Braised Seafood Treasure Soup</i> 京都骨佐炸蝦片 <i>Deep-fried Spare-Rib with Shrimp Chip</i> 葡汁焗海鮮 <i>Baked Seafood with Curry Sauce</i> 芙蓉蒸鮮魚 <i>Steamed Fish Fillet with Tofu</i> 臘味糯米飯 <i>Glutinous Rice with Chinese Sausage</i> 美點映雙輝 <i>Le Palais Dessert Platter</i> 椰汁馬蹄沙 <i>Sweetened Coconut and Water Chesnutt</i> Ginkgo Soup</p> <p>以上菜色全部位上服務 限 10 人以上</p>

本菜單使用台灣豬肉
Origin of Taiwan

如有對任何食物過敏, 請告知我們服務人員, 謝謝
Please do advise to our service staff of any food items you might be allergic to.