



2018 Taiwan Culinary Exhibition

台灣美食展

08.10-13

台北世貿一館 TWTC HALL 1



## 2018 台灣美食展五大展區介紹

### 一、 美善台灣

台灣向來以美食推廣台灣觀光，本區將以展示、試吃與銷售為重點，邀請飯店、餐廳、伴手禮業者參加，讓民眾到美食展即可看到、吃到、聞到全台灣有名美膳。

本區更有 12 家集團飯店參與今年度「美食月」推廣活動，推出 8 月份期間限定的美膳桌餐，讓民眾不只在展覽現場看得到，更能在飯店吃的到精緻美味。

### 二、 探索廚藝

#### ➤ 廚藝大賽：

邀請各式廚藝好手，互相切磋交流，本屆比賽將緊扣台灣食材，介紹其特性及成長環境，吸引民眾前往觀光。

#### ➤ 藝鳴驚人：

以果雕藝術為重點展示，讓民眾看到台灣廚師的精湛技藝。

#### ➤ 大師開講：

將邀請國外名廚及世界比賽得獎的台灣之光，在現場分享他們對料理的熱忱和堅持，讓有興趣成為廚師的學生/民眾能夠藉此知道未來的方向。

#### ➤ 廚藝教室：

邀請廚師以廚藝教學為主題，讓民眾了解挑選食材、食品及製作佳餚，今年首度讓參與民眾能夠自己親手做，達到寓教於樂的效果。

### 三、 美味食光

台灣原味街(經濟部商業司)：除了特別集結滷肉飯晶華的「滷肉飯節」之外，將邀請台灣古早店家於現場展現台灣經典美食，並銷售各式台灣小吃、料理、點心及飲品等，讓民眾一次網羅台灣味。

### 四、 土地台灣

#### ➤ 台灣農業：

台灣以農立國，農業過去是支持國家經濟發展的重要產業。本次將邀請農委會參展藉由創新理念及國際行銷話題推廣地產地銷觀念，行銷台灣優質農業。

#### ➤ 小吃大器：

本展區展示獨具特色的食器作品，將揚名國際的台灣小吃融入新興的創意設計力，不僅講求設計美學、更著重求新求變，提升小吃餐具的質感，讓台灣小吃不僅在夜市、餐廳或是星級飯店都能驚豔上桌！

➤ 品味食器：

器皿猶如料理的衣裳，該如何穿搭才能符合美食界的潮流是一大學問，本區邀請文化部、飯店業者、工藝家及相關業者現場展售食器。

➤ 美味文化：

美食藉由不同風格呈現，將會展現不同文化，本展區將邀請客委會、原民會、台鐵路、各地方政府參加，展現台灣多元文化之美食。

➤ 交通部觀光局國家風景區主題館：

以「山海宴」為名，結合 12 個國家風景區的在地美食及觀光特色進行形象包裝設計，內部分成「海洋美食館」、「美味文化館」、「仲夏冰店館」三部份，希望藉由推展美食旅遊促進地方觀光經濟。「海洋美食館」循「2018 海灣旅遊年」推廣豐富的海洋資源及自然景觀；「美味文化館」結合「原住民美食」與「部落遊程」打造原民觀光路線；「仲夏冰店館」網羅全台 7 種特色冰品為大家帶來消暑的清涼快感。

## 五、異國美食

➤ 異國美食：

為使台灣成為國際美食大國，增加台灣廚師與民眾對異國料理的認識，故將邀請各國家/地區參展，給廚師及民眾國際級的美食交流平台增加美食世界觀，讓民眾不需出國即可品嚐道地異國料理。今年度有日本札幌、香川、岩手、及越南等國家參與。

➤ 穆斯林館：

穆斯林佔全球 17 億人口，每年旅遊約 1.2 億人口，消費能力很強，但飲食及生活習慣較為特殊，為爭取穆斯林旅遊商機，台灣近年不斷改善接待環境，外貿協會也成立台灣清真推廣中心，穆斯林認證餐廳已達百餘家，為推廣台灣穆斯林接待環境，今年首度設立穆斯林美食館，將包含穆斯林文化介紹、認證飲食展示與相關講座等活動，讓民眾了解清真飲食文化。

## 2018台灣美食展-美食月參展飯店及餐廳美膳桌餐資訊

地區	參展單位		桌餐主題	桌餐價格	介紹	桌餐內容	訂位專線
大台北 地區 Taipei	天成飯店集團 COSMOS HOTELS & RESORTS	天成大飯店 COSMOS HOTELS TAIPEI	台灣美食展 美膳桌席	NT\$7,000+10%	天成飯店集團由擁有40多年掌杓廚藝經驗的中餐行政總主廚王書年領軍，於台灣美食展美食月期間推出美膳桌席，優惠價每桌NT\$7,000+10%(原價NT\$8,000+10%)。 此次台灣美食展美食月美膳桌席於天成飯店集團旗下的台北天成大飯店、台北花園大酒店「翠庭」中餐廳推出，兩家飯店鄰近台北車站與西門町，擁有絕佳交通地利之便。 多年來天成飯店集團「翠庭」中餐廳以多元中式美饌享譽聞名，美膳桌席精選了許多行政總主廚拿手佳餚，包括金沙美人腿、藥膳醉鴨翅、黃金杏鮑菇、滬式糖小排、干絲炒肉絲、珍寶海鮮粥、圓籠蒸鮮蝦、時蔬爆雙片、東坡川味肘子、椒鹽北海冰魚、蟲草燉雞盅、江南棗泥包與寶島鮮時果等12道，以「煨」、「燉」、「燒」的精湛手藝，呈現出大器豐盛的食尚饗宴。	金沙美人腿、藥膳醉鴨翅、黃金杏鮑菇、滬式糖小排、干絲炒肉絲、珍寶海鮮粥、圓籠蒸鮮蝦、時蔬爆雙片、東坡川味肘子、椒鹽北海冰魚、蟲草燉雞盅、江南棗泥包與寶島鮮時果	+886-2-2312-1000
		花園大酒店 GARDEN HOTEL TAIPEI		NT\$7,000+10%			
	六福旅遊集團 Leofoo Tourism Group	六福客棧 The Leofoo Hotel	客棧如意宴	NT\$5,000	擁有45年歷史的六福客棧，是許多台北人的共同記憶，位於11樓的金鳳廳，更以經典粵菜與推車港點聞名全台。 「客棧如意宴」，以「星級手藝、平價享受」為訴求，融合台菜與粵菜手藝，精選台灣各樣新鮮食材，將海陸精華完美呈現，精心打造精緻巧手粵菜饗宴。	客棧三味拼(西施鮑 黃金泡菜 珍味干貝唇)、雪山鹽白蝦、宮保嫩牛柳、豆瓣台灣鯛、梅乾扣花腩、六福霸味海鮮粥、上湯金銀蛋時蔬、涼瓜魚干排骨湯、酥炸銀絲卷、季節鮮水果	+886-2-2507-3211
			客棧臻品宴	NT\$8,000	金鳳廳的「客棧臻品宴」，從經典功夫前菜〈鴻圖美時冷碟〉中的烤鴨與油雞、粵式名菜〈蟹粉海鮮豆腐煲〉、〈鼓油皇蒸鱸魚〉、〈金牌叉燒酥〉，到新食尚粵菜〈極汁生煎羊小排〉、〈珊瑚蟹肉蔬〉皆有，呈現一種與時俱進的嶄新味覺感受。	鴻圖美時冷碟(貴妃鮑 烤鴨 油雞 珍味干貝唇)、金蒜葛粉蒸草蝦、蟹粉海鮮豆腐煲、極汁生煎羊小排、金瓜扣方肉、鼓油皇蒸鱸魚、珊瑚蟹肉蔬、六福霸味海鮮粥、金牌叉燒酥、椰奶西米露、季節鮮水果	
		六福萬怡酒店 Courtyard by Marriott Taipei	粵亮尊品宴	NT\$12,800	六福萬怡酒店的粵亮粵式料理餐廳，粵亮是月亮的諧音，也喻意為之一亮，時尚中國風(Modern Chinese)的裝潢基調，展現了東方人文氣質。 「粵亮尊品宴」，著重於展現料理的深度以及提升食材的原始風味，從第一道菜開始，就帶您用創意品嚐粵式精髓。包括厚實彈牙的〈焦糖松阪豬〉，微辣爽口的〈辣椒雞捲〉，皮酥脆、肉鮮嫩的〈蒜香金牌脆皮雞〉，用料高檔的〈山藥蟲草響螺燉花膠〉，匯集海味於一身的〈六福霸味海鮮粥〉以及粵亮招牌美雙點等等，裡外兼顧將餐廳中的人氣美味一次收進胃裡。	海陸雙色五味盤(五味軟絲 燒鴨 焦糖松阪豬 叉燒 辣椒雞捲)、山藥蟲草響螺燉花膠、蘆筍醬皇爆珍寶、蒜香金牌脆皮雞、六福霸味海鮮粥、鮮露樹子蒸海斑、綠野仙果扒鮮蔬、粵亮招牌美雙點(叉燒酥 豆花)、寶島四季鮮果盤(四種當季水果)	+886-2-6615-6528
	台北美福大飯店 Grand Mayfull Hotel Taipei		傳統台灣古早味美膳套餐	NT\$15,000 NET	榮獲<<米其林指南>>推薦的米香台菜餐廳以做工繁複的「手路菜」為主軸，再現台灣幾乎失傳的傳統古早味。師傅選用安全、無毒的食材，以數十年的手藝親手細細處理，不怕費工、耗時，不採用半成品，絕對手作帶出縈繞記憶的道地風味，品嚐主廚精心製作的手路菜，富有濃厚古早味的兒時回憶，邀請您細細品味。	錦繡三合盤(碳烤烏魚子/青醬油雞腿/涼拌海蜆皮)、瑤柱燉雞湯、大甲芋頭酥、鳳梨明蝦球、香煎菜脯蛋、蜜汁豬肋排、陶板什錦鍋、五柳溫泉魚、台式紅蟳海鮮粥(或紅蟳香米糕)、古早味麻糬	+886-2-7722-3391

## 2018台灣美食展-美食月參展飯店及餐廳美膳桌餐資訊

地區	參展單位	桌餐主題	桌餐價格	介紹	桌餐內容	訂位專線
大台北 地區 Taipei	台北福華大飯店 Howard Plaza Hotel	江南春 Yangtse River	福華美膳名饌  NT\$10,000 NET	台北福華大飯店經34年的經營，館內擁有7間餐廳，從中式精緻桌宴到西式美饌自助吧皆可自由享受。主廚以多年爐底工淬煉出的卓越廚藝與五星高檔的用料食材，使台北福華各餐廳皆擁忠實饕客。本次三間中餐廳—「蓬萊邨、江南春、珍珠坊」攜手參與台灣美食展，推出美膳桌菜，除了饕客必點經典熱銷菜餚，亦加入「美膳限定」獨家菜色，想要一嘗台灣美食的魅力從台北福華開始。 江南春承襲正宗江浙料理「濃油赤醬」的料理精神，經34年在地傳承演變，精選10道台北福華饕客最愛美味。其中櫻桃鴨饗宴，選用宜蘭好山好水飼養的櫻桃鴨，遵循古法烘烤，金黃表皮酥脆焦香，風乾麥芽糖滋味濃厚；烏參東坡肉，先滷再炸，膠質豐富口齒留香。另有翡翠素蒸餃、蓮子香芋泥、椰漿珍珠露等精緻巧點，滋味引人回味。歡迎加入台北老饕的行列。	四季春拼盤、椒鹽海大蝦、蟹黃海鮮翅、烏參東坡肉、櫻桃鴨饗宴(片皮滋飯糕Q餅片皮捲)、鴨胸海鮮粥、翡翠素蒸餃、蓮子香芋泥、椰漿珍珠露、季節鮮果盤	+886-2-2326-7420
		宴會廳/珍珠坊 PEARL RIVER		珍珠坊以港式美點聞名，主廚尤擅長料理煲湯與肉類料理。本次推出粉絲蒸大蝦、五柳海鱸魚、山藥雞湯煲、京都焗肉排、廣烤鴨饗宴(片皮鴨、生菜炒鴨鬆)、XO彩椒牛柳、一品海鮮粥，一次蒐羅7種台灣民眾最喜愛的肉類，各以不同方式料理呈現，專味熱愛享受肉類料理多變美味的饕客設計。	粉絲蒸大蝦、五柳海鱸魚、山藥雞湯煲、京都焗肉排、廣烤鴨饗宴(片皮鴨、生菜炒鴨鬆)、XO彩椒牛柳、一品海鮮粥、蜜汁叉燒酥、杏仁凍豆腐、新鮮水果盤	+886-2-2326-7426
		蓬萊邨 FORMOSA		蓬萊邨推出10道寶島古早美味，海鮮類包括紅糟炸魷魚、龍蝦三明治、奶油焗螃蟹、砂鍋魚頭煲、干貝蚵嗲酥、龍胆海鮮粥，品嚐海味的同時，港邊風情躍然舌間；當歸鴨麵線與清燉牛肉湯呈現台灣日常市民美食，湯頭濃郁全靠食材本身滋味與主廚燉煮工夫，純樸無添加；古早味甜點蕃薯椪、芋頭丸，使用台灣最常見的番薯與芋頭加入主廚的巧思，蓬萊寶島的文化於餐桌上體現。	紅糟炸魷魚、龍蝦三明治、奶油焗螃蟹、砂鍋魚頭煲、當歸鴨麵線、干貝蚵嗲酥、清燉牛肉湯、龍胆海鮮粥、古早味甜點(蕃薯椪、芋頭丸)、蓬萊鮮果盤	+886-2-2326-7433
大台北 地區 Taipei	北投水美溫泉飯店 Sweetme Hotspring Resort	水美食府美食月專案宴席	NT\$8,000+10%	水美食府位於亞洲最便捷樂活の溫泉酒店北投水美溫泉會館，傳承北投特色酒家菜，葉福來行政主廚特別加以改良菜色，讓來到北投的貴賓品嚐新式的酒家菜料理。 水美酒家菜系列之推薦排骨酥、經典魷魚螺肉蒜等皆廣受貴賓好評。精選上等豬肋排醃製一晚後以低溫油炸，鹹甜多汁好口味，令人無法放過指尖餘味！ 魷魚螺肉蒜則是酒家菜中最無人不知的料理，湯頭越熬越甘甜，令人回味無窮！立即重溫酒家菜的風華！	迎賓津品開味菜、和風海蜆沙拉鮑、經典魚香炒雙鮮、一品吉祥佛跳牆、北投名菜排骨酥、經典魷魚螺肉蒜、蔥香鮮露蒸石斑、主廚御制海鮮粥、養生甘泉隨逸露、繽紛如意美甜點	+886-2-2898-3838
	晶華麗晶酒店集團 Regent Hotels & Resorts	晶華酒店 Regent Taipei	NT10,000 NET	晶華酒店宴廚團隊特以台灣本地食材入饌、精選在地且當令的蔬果及海鮮，佐以五星級酒店的精湛料理手藝，設計出此次的「寶島海灣美食饗宴」菜單，希望讓食客感受到真摯而道地的台灣美饌。	寶島五福大拼盤(基隆港五味軟絲、宜蘭櫻桃鴨胸、台式蔥油雞、東港烏魚子、八里綠竹筍沙拉)、北投蓬萊閣佛跳牆、蒜蒸蝦球美濃板條、屏東萬巒燒豬腳、西螺鼓汁蒸魚片、花蓮山蘇炒丁香、台南目魚海鮮粥、埔里香菇燉雞盅、古早手作綠豆糕、福爾摩沙鮮果盤	+886-2-2523-8000
		台北園外園 Garden villa	NT\$7,000 NET		泰式海鮮拌沙拉、鳳津蟹肉海鮮羹、脆蔬蒜香一根骨、牛肝巧達花枝蝦、莊園香草脆皮雞、野菌田園彩蔬匯、鮮露青蔥蒸鮮魚、蓬萊迎香佛跳牆、山舞花海珍珠粥、寶島四季時鮮果	+886-2-2291-9966

## 2018台灣美食展-美食月參展飯店及餐廳美膳桌餐資訊

地區	參展單位		桌餐主題	桌餐價格	介紹	桌餐內容	訂位專線
		台北園外園 Garden villa	晶華酒店-寶島海灣美食饗宴	NT\$5,000 NET	晶華酒店宴廚團隊特以台灣本地食材入饌、精選在地且當令的蔬果及海鮮，佐以五星級酒店的精湛料理手藝，設計出此次的「寶島海灣美食饗宴」菜單，希望讓食客感受到真摯而道地的台灣美饌。	沁夏莊園四季春、東港海皇石蚶羹、翡翠碧綠炒雙鮮、京醬肉絲荷葉夾、蛋酥西魯燴白菜、果木煙燻豬肋排、糖醋紅燒游水鮮、綠筍瑤柱燉雞盅、蠔皇什錦海鮮粥、寶島四季時鮮果	+886-2-2291-9966
		故宮晶華 Silks Palace		NT\$4,000 NET		府城四喜拼盤、府城蝦捲拼花枝丸、芋香排骨酥湯、鼓汁鮮蚵燒豆腐、蝦米白菜、筍絲炆扣肉、樹子蒸鮮魚、蛤蠣扒絲瓜、鮑絲瘦肉粥、季節怡鮮果	+886-2-2882-9393
大台北 地區 Taipei	晶華麗晶酒店集團 Regent Hotels & Resorts	故宮晶華 Silks Palace	晶華酒店-寶島海灣美食饗宴	NT\$5,000 NET	台北國賓飯店米其林推薦主廚團隊精心打造「川粵饗宴套餐」，其中更有使用珍貴花膠燉煮而成「魚肚燉菜膽」、色香味俱全經典川味「干燒蝦仁」等13道國賓飯店代表名菜一次呈現，讓賓客同時體驗「廣式珍鮮」及「百變川味」美膳名饌套餐。	寶島四喜拼盤、糖醋排骨、鹽酥鮮海蝦、塔香三杯雞、黃金蟲草炒水蓮、鹹蛋苦瓜、五柳燒鮮魚、花瓜炖雞盅、蛤蠣瑤柱粥、季節怡鮮果	+886-2-2882-9393
				NT\$7,000 NET		蓬萊五福拼盤、蒜蓉蒸海蝦、台式佛跳牆、富貴燒圓蹄、蚵捲拼干貝酥、梅棗蒸鮮魚、香酥紅糟肉、樹子炒山蘇、瑤柱鮮蝦魚片粥、季節怡鮮果	
	國賓大飯店 The Ambassador Hotel	美膳名饌饗宴	NT\$10,000+10%	四喜碟(蒜香排骨、藿香牛肉、XO醬海蜆、四川烤鴨)、福臨門燒雞、魚肚燉菜膽、干燒蝦仁、金錢蝦餅/孜然子排、豆酥蒸石斑、生猛海鮮粥、奶皇流沙包、黑糯米珍珠露、四季鮮果		+886-2-2551-1111	
	圓山大飯店 The Grand Hotel	澎湃海鮮大豐收	NT\$9999+10%	台灣四面環海、氣候宜人，不僅盛產海鮮，水果更是四季皆有。此次圓山大飯店由擁有40年料理經驗、人稱「活海鮮料理高手」的葉伯華主廚，特別精挑細選台灣各地具代表性的海鮮及食材入菜，以「澎湃海鮮大豐收」為主題，展現台灣豐衣足食的意向，期吸引國際旅客來台旅遊、體驗寶島別具特色的海鮮料理。		東港烏魚子佐宜蘭燻鴨、糖醋金絲繡球、霸王花燉烏骨雞、蕨粉蟹腿淡菜、蠔皇時蔬珍珠鮑、蒜香琵琶骨、泡椒鮮魚捲、府城海鮮粥、精緻美點、寶島鮮水果	+886-2-2886-8888
	台北中山店 HPW Zhongshann Branche				海霸王懷念料理 全新組合 澎湃開桌 鮮活的生猛海鮮、美味的全雞煲湯、第一名的櫻花蝦米糕.... 『海霸王2018懷念料理澎派經典桌菜』 道道料好味鮮，提供許多經典台式佳餚，無論親友聚餐或公司行號宴客，都是最佳選擇！每一道都是上選料裡，全套十道精選料理加上二道甜點，融合傳統與創新的台灣筵席風味，在總舖師深厚的廚藝中展露無遺。	冰花鮮魚、泰式中卷、圓籠蒸鮮蝦、咖哩海蟹、櫻花蝦米糕、八仙佛跳牆、紅燒圓蹄、招牌芋香鍋、紅蟳海鮮粥、鳳貝砂鍋雞(+合時青菜)、中式美點心、甜蜜情人果	+886-2-2596-3141
	台北長安店 HPW Changan Branche						+886-2-2552-2205

## 2018台灣美食展-美食月參展飯店及餐廳美膳桌餐資訊

地區	參展單位		桌餐主題	桌餐價格	介紹	桌餐內容	訂位專線
	海霸王企業集團 Hai Pa Wang Group	土城海山店 HPW Haishan Branche	寶島澎派美膳饗宴	NT\$4300+10%	海霸王懷念料理 全新組合 澎拜開桌 鮮活的生猛海鮮、美味的全雞煲湯、第一名的櫻花蝦米糕.... 『海霸王2018懷念料理澎派經典桌菜』 道道料好味鮮，提供許多經典台式佳餚，無論親友聚餐或公司行號宴客，都是最佳選擇！每一道都是上選料裡，全套十道精選料理加上二道甜點，融合傳統與創新的台灣筵席風味，在總舖師深厚的廚藝中展露無遺。	冰花鮮魚、泰式中卷、圓籠蒸鮮蝦、咖哩海蟹、櫻花蝦米糕、八仙佛跳牆、紅燒圓蹄、招牌芋香鍋、紅蟳海鮮粥、鳳貝砂鍋雞(+合時青菜)、中式美點心、甜蜜情人果	+886-2-2266-4835
		新北蘆洲店 HPW Luzhou Branche					+886-2-2281-7711
		桃園航空館 HPW Hanghong Branche					+886-3-385-9978
桃園 Taoyuan	蔣府宴 Chiang Fu Yan		美膳食藝	NT\$4000+10%	蔣府宴由兩蔣料理御廚坐鎮，帶領熟捻江浙菜系之廚師團隊，承襲古代廚藝，注入現代創新，結合知名古玩名畫，古今交錯的用餐環境，彷彿穿越世代，一同享受蔣府佳餚。	四喜什錦麩、上海燻香魚、琥珀千層峰、中正憶東坡、蟹黃三鮮粥、醬爆腰果雞、芙蓉映鮮蝦、干炸酥響鈴、蠔油清蒸魚、蝦皮燴時蔬、群菇蓮子湯、白玉雪銀耳、時令鮮果盆	+886-3-471-6635
			美膳食藝	NT\$7000+10%			
台中 Taichung	台中金典酒店 The Splendor Hotel Taichung		台中金典酒店美膳套餐桌菜菜單	NT\$7,000+10%	由擁有國宴經歷的金牌主廚團隊展現拿手料理，不僅融合東西飲食文化精華，更是充份發揮創意巧思，以及紮實廚藝和獨特手法，菜餚以台菜為主體，融合廣式、江浙菜系等大江南北的精華美味，絕對能滿足您挑剔的味蕾。	燒味雙拼盤、沙律山藥捲、梅干扣肉、翡翠海鮮羹、大漠風沙雞、清蒸海上鮮、綜合海鮮粥、蟹肉時蔬、藥燉排骨湯、寶島水果盤、杏仁豆腐	+886-4-2324-6111
				NT\$8,000+10%		錦繡大拼盤、金湯海皇羹、脆奶橙花骨、老酒醉翁蝦、梅菜海上鮮、醬爆花安貝、荷葉香菇蒸雞、虱目魚海鮮粥、扁尖筍老鴨煲湯、寶島鮮果盤、芋頭西米露	
	台中金典酒店 The Splendor Hotel Taichung	台中金典酒店美膳套餐桌菜菜單	NT\$9,000+10%	由擁有國宴經歷的金牌主廚團隊展現拿手料理，不僅融合東西飲食文化精華，更是充份發揮創意巧思，以及紮實廚藝和獨特手法，菜餚以台菜為主體，融合廣式、江浙菜系等大江南北的精華美味，絕對能滿足您挑剔的味蕾。	錦繡燒味拼盤、千絲萬縷餘米羹、XO醬爆雙貝、魚片海鮮粥、古法蒸鮮魚、無錫排骨、虎掌燴雙冬、魷魚螺肉蒜、紅豆蓮子甜湯、寶島水果盤	+886-4-2324-6111	

## 2018台灣美食展-美食月參展飯店及餐廳美膳桌餐資訊

地區	參展單位		桌餐主題	桌餐價格	介紹	桌餐內容	訂位專線
高雄 Kaohsiung	海霸王企業集團 Hai Pa Wang Group	高雄真愛館 HPW Zhenai Branche	寶島澎派美膳饗宴	NT\$4300+10%	海霸王懷念料理 全新組合 澎拜開桌 鮮活的生猛海鮮、美味的全雞煲湯、第一名的櫻花蝦米糕... 『海霸王2018懷念料理澎派經典桌菜』 道道料好味鮮，提供許多經典台式佳餚，無論親友聚餐或公司行號宴客，都是最佳選擇！每一道都是上選料裡，全套十道精選料理加上二道甜點，融合傳統與創新的台灣筵席風味，在總舖師深厚的廚藝中展露無遺。	冰花鮮魚、泰式中卷、圓籠蒸鮮蝦、咖哩海蟹、櫻花蝦米糕、八仙佛跳牆、紅燒圓蹄、招牌芋香鍋、紅蟳海鮮粥、鳳貝砂鍋雞(+合時青菜)、中式美點心、甜蜜情人果	+886-7-521-5715
宜蘭 Yilan	香格里拉冬山河渡假飯店 SHANGRILA BOUTIQUE HOTEL		田園風味餐	NT\$4,000+10%	香格里拉農場位於蘭陽平原的山麓上 運用宜蘭獨有的農業資源 打造出豐富的農村自然生態 農場特別以新鮮食材融入餐飲服務 每一樣食材 尤其是海鮮部份 皆來自每日市場新鮮採買 提供遊客品嚐在地食材入菜的道地美饌 認識蘭陽飲食的內涵 體驗農場的獨特田園風味	彩蔬御品貽貝盤、農場養生野土雞、油淋蔥香海上鮮、咖哩透抽螺絲卷、紅麩肉餅酥炸品、陶板櫻蝦翠絲瓜、銀魚綜合鮮味粥、山藥菌菇排骨湯、四季時令水果盤	+886-3-960-5388