柒号洋楼 MANSION 7 Authentic Shanghai Cuisine

柒号洋楼 MANSION 7 Authentic Shanghai Cuisine

台北漢普頓酒店 柒號洋樓 2026_27 春酒尾牙桌菜菜單

江南山水五品集	江南山水六品集	洋樓御品七小福
西芹海蜇絲/蔥泥油雞腿	西芹海蜇絲/蔥泥油雞腿	檸檬酸香牛/油爆蝦
檸檬酸香牛/松露醬素鵝	檸檬酸香牛/翡翠椒鑲肉	翡翠椒鑲肉/紹興醉雞
/韭黃炒鱔糊	油爆蝦/韭黃炒鱔糊	紅油筒筍/羊肚半天筍
碧綠蟹粉白蝦仁	XO 醬彩椒鮮蝦球	/韭黃炒鱔糊
秋旬青蟹粉絲煲	醬爆沙公佐年糕	碧綠乾燒大草蝦
江蘇無錫醬排骨	蘇式祕製東坡肉	雞汁芙蓉活沙公
江南蝦仁燒賣蒸	江南小點映雙輝	金銀蒜蓉鮮鮑魚
鮮露蔥油龍虎斑	(蝦仁燒賣/小湯包)	自製青醬羊肩排
繽紛五彩養身蔬	紅油剁椒龍虎班	客家酸菜東星斑
剝皮辣椒全雞湯	雞汁翡翠娃娃菜	松露蘆筍山藥果
黃金手工芝麻球	火炯花膠燉雞湯	鮑魚花膠鮮雞湯
寶島季節鮮水果	手工奶皇流沙包	手工奶皇流沙包
	寶島季節鮮水果	寶島鮮水果拼盤
桌菜價格 NT$16,800+10%	桌菜價格 NT$19,800+10%	桌菜價格 NT$22,800+10%
每桌十位/超過需加價	每桌十位/超過需加價	每桌十位/超過需加價
加人加價:每位 NT$1,680+10%	加人加價:每位 NT$1,980+10%	加人加價:每位 NT$2,280+10%

營業時間:午餐 11:30-14:30(最後點餐 13:30);晚餐 17:30-21:30(最後點餐 20:30)

消費事項: 1.自備酒水服務費收取方式:紅/白酒每瓶 NT$500/;烈酒每瓶 NT$1,000)

2.宴會超過 14:30/21:30,另加收費用每小時 NT$4,000

免費停車:於本飯店停車，皆可以折抵 4 小時的停車時數。

訂席專線:(02)2506-6688

台北漢普頓酒店 10491 台北市中山區建國北路二段 7 號 T：+886-2-25069696 F : +886-2-25060303
Hamp court Palace | No. 7, Sec. 2, Jianguo N. Rd., Zhongshan Dist., Taipei City 10491, Taiwan