

# 柒號洋樓

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 檸檬酸香牛/松露醬素鵝 /韭黃炒鱔糊 豆苗蟹粉白蝦仁 秋旬青蟹粉絲煲 江蘇無錫醬排骨 江南蟹黃燒賣蒸 雪菜鮮筍燒黃魚 繽紛五彩養身蔬 剝皮辣椒全雞湯 黃金手工芝麻球 寶島季節鮮水果	西芹海蜇絲/蔥泥油雞腿 檸檬酸香牛/翡翠椒鑲肉 油爆蝦/韭黃炒鱔糊 XO 醬彩椒鮮蝦球 醬爆沙公佐年糕 蘇式祕製東坡肉 江南小點映雙輝 (蝦仁燒賣/小湯包) 鮮露蔥油龍虎斑 雞汁翡翠娃娃菜 火炯花膠燉雞湯 手工奶皇流沙包 寶島季節鮮水果	洋樓御品七小福 檸檬酸香牛/油爆蝦 翡翠椒鑲肉/紹興醉雞 紅油窩筍/羊肚半天筍 /韭黃炒鱔糊 碧綠乾燒大草蝦 雞汁芙蓉活沙公 金銀蒜蓉鮮鮑魚 四季孜然羊肩排 客家酸菜東星斑 松露蘆筍山藥果 鮑魚花膠鮮雞湯 手工奶皇流沙包 寶島鮮水果拼盤
桌菜價格 NT\$16,800+10% 每桌十位/超過需加價 加人加價:每位 NT\$1,680+10%	桌菜價格 NT\$19,800+10% 每桌十位/超過需加價 加人加價:每位 NT\$1,880+10%	桌菜價格 NT\$22,800+10% 每桌十位/超過需加價 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