



【加拿大商業午餐】

沙拉

炙燒加拿大鮭魚佐杜松子楓樹油醋

湯品

煙燻鴨肉清湯搭功夫鴨腿肉丸

主菜

加拿大肋眼牛排搭奶油野米藜麥燉飯

咖啡或茶

每位費用\$780+10%

【凱撒風味】

加拿大昆汀主廚推薦套餐

沙拉

雪松木板爐烤加拿大鮭魚佐杜松子楓樹油醋

湯品

煙燻鴨肉清湯搭功夫鴨腿肉丸/野米蕎麥麵

前菜

香煎加拿大鴨肝搭白豆泥與核桃蔓越梅脆片

主菜(三選一)

加拿大肋眼牛排

加拿大帶骨牛小排

加拿大波士頓螯龍蝦

搭瑞可達乳酪南瓜麵疙瘩與碳烤四季豆佐

牛骨髓貝亞恩醬汁

甜點

沙棘起司野米奶油餅搭加拿大野莓醬與

焦化奶油冰淇淋

咖啡或茶

每位費用\$1,980+10%



家宴中餐廳

【加宴楓味餐】

家宴楓采加年華

(紅藜麥魚子沙拉/亞麻油雞腿/楓糖蜜地瓜/和風加拿大煙燻鮭魚)

意椒亞麻玉簪蝦

楓糖煙燻龍膽魚

桑拿極汁沙朗牛

貝酥亞麻炒勝瓜

花旗人蔘燉雞盅

紅藜荷葉珍珠雞

凱撒金牌美雙輝

(楓糖千層叉燒酥/刺蝟芝麻包)

寶島合時四季果

每位 NT\$1,680+10%