2027尾牙春酒專案

方案時段 2026/12/01~2027/3/31
適用於午餐與晚餐餐期

方案選擇

- A.晶緻丨1600/每人 (限午餐或15人以上)
- B.鎏金丨2000/每人
- C.璀璨丨2500/每人

服務形式 前菜.主食與主菜為通桌共享
甜點位上獨享
素食者可另外提供餐點
(另加10%服務費， 酒水消費另計)

- 10人以上即可包場3F 最大容留45人
- 用餐時段： 午餐11:30-15:30
  晚餐18:00-22:00
- 每10人贈送1支House 白葡萄酒
- 現場附無線麥克風與投影設備
- 立即加入官方Line預約訂位
  (ID:@thestudiotw)



晶緻

A方案

1600/每人（限午餐或15人以上）

（同桌共享）前菜主食

碳烤生菜鯷魚沙拉與白豆泥

章魚腳與煙燻紅椒醬與茴香頭

歐式手工麵包

特製明太子炸薯塊

（同桌共享）雙主菜

究好豬戰斧

法式奶油芥末醬與孢子甘藍

法式紅酒燉牛頰

奶油薯泥與水田芥



（位上獨享）甜點

季節水果奶酪

鎏金

2000/每人

B方案

(同桌共享)前菜主食

炙燒廣島牡蠣與特製青醬
烤生菜鯷魚沙拉與白豆泥
手工義式佛卡夏熟肉三明治
義式培根蛋黃水管麵

(同桌共享)雙主菜

法式油封鴨腿
莓果醬汁與紫包心菜

法式紅酒燉牛頰
奶油薯泥與水田芥



(擇一位上獨享)甜點

鐵觀音巧克力塔
季節水果提拉米蘇

璀璨

C方案

2500 /每人

(同桌共享) 前菜主食

碳烤生菜鯷魚沙拉與白豆泥

船凍透抽佐柑橘羅勒油

自製佛卡夏夾義式熟肉與絲綢乳酪

招牌油封鴨腿水管麵與鴨胸火腿

(同桌共享) 雙主菜

鮮魚菲力

佐溫塔塔香草醬

澳洲穀飼牛菲力

芥蘭醬與羽衣甘藍

(擇一位上獨享) 甜點

鐵觀音巧克力塔

季節水果提拉米蘇

