



❁ 2026 ❁

尾牙春酒專案

2025/12/15~2026/3/31

❁ 方案期限：2025/12/15~2026/3/31

適用於午餐與晚餐時段

方案選擇：



A.1600/每人

(限午餐或15人以上)



B.2000/每人



C.2500/每人

(另加10%服務費, 酒水消費另計)

服務形式：前菜與主菜為分享

主食同組一訂位選擇1種

甜點為位上，每人可自選

素食者可另外提供餐點

❖ A. 1600/每人

歐式酸種麵包與特製奶油

燻鮭魚法式尼斯沙拉與溏心蛋 或 義式柑橘涼拌海鮮

西班牙香蒜油封鮮蝦

主食二選一：

黑松露菌菇義大利麵 或 義式豬頰蛋黃麵

雙主菜：

香料奶油烤雪巖春雞

煙燻究好豬里肌與羽衣甘藍

新鮮水果奶酪

❖ B. 2000/每人

開胃小點

歐式酸種麵包與特製奶油

布拉塔起司季節水果沙拉

小捲與檸檬香草橄欖油

主食二選一：

蛤蠣蝦湯燉飯 或 油封鴨腿義大利麵

雙主菜：

櫻桃鴨胸、蘋果醬與青梅

法式慢燉紅酒牛頰佐馬鈴薯（不吃牛可換魚）

位上甜點二選一：

巴斯克蛋糕 或 季節水果達克瓦茲



C. 2500/每人

開胃小點

歐式酸種麵包與特製鴨肝醬

布拉塔起司季節水果沙拉與生火腿

北海道干貝&透抽與檸檬香草橄欖油

主食二選一：

牡丹蝦海鮮燉飯 或 油封鴨腿義大利麵

雙主菜：

季節鮮魚、南瓜與橙汁（紅鰱或土魷）

穀飼牛菲力與波本醬（不吃牛換伊比利豬）

位上甜點二選一：

歐式季節水果塔 或 巧克力慕斯蛋糕

♠ 10人以上即可包場，3F 可容納40人

♠ 每10人贈送1支House 白葡萄酒

♠ 現場附無限麥克風與投影設備

♠ 請加入官方Line預約訂位(ID:@thestudiotw)

