

# 故宮晶華 2020 花燭筵開 專案年曆

Jan

| 日  | 一  | 二  | 三  | 四  | 五  | 六  |
|----|----|----|----|----|----|----|
|    |    |    | 1  | 2  | 3  | 4  |
| 5  | 6  | 7  | 8  | 9  | 10 | 11 |
| 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 |
| 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 |
| 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | 31 |    |

Feb

| 日  | 一  | 二  | 三  | 四  | 五  | 六  |
|----|----|----|----|----|----|----|
|    |    |    |    |    |    | 1  |
| 2  | 3  | 4  | 5  | 6  | 7  | 8  |
| 9  | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 |
| 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 |
| 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 |

Mar

| 日  | 一  | 二  | 三  | 四  | 五  | 六  |
|----|----|----|----|----|----|----|
| 1  | 2  | 3  | 4  | 5  | 6  | 7  |
| 8  | 9  | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 |
| 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 |
| 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 |
| 29 | 30 | 31 |    |    |    |    |

Apr

| 日  | 一  | 二  | 三  | 四  | 五  | 六  |
|----|----|----|----|----|----|----|
|    |    |    | 1  | 2  | 3  | 4  |
| 5  | 6  | 7  | 8  | 9  | 10 | 11 |
| 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 |
| 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 |
| 26 | 27 | 28 | 29 | 30 |    |    |

May

| 日  | 一  | 二  | 三  | 四  | 五  | 六  |
|----|----|----|----|----|----|----|
|    |    |    |    |    | 1  | 2  |
| 3  | 4  | 5  | 6  | 7  | 8  | 9  |
| 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 |
| 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 |
| 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 |
| 31 |    |    |    |    |    |    |

Jun

| 日  | 一  | 二  | 三  | 四  | 五  | 六  |
|----|----|----|----|----|----|----|
|    | 1  | 2  | 3  | 4  | 5  | 6  |
| 7  | 8  | 9  | 10 | 11 | 12 | 13 |
| 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 |
| 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 |
| 28 | 29 | 30 |    |    |    |    |

Jul

| 日  | 一  | 二  | 三  | 四  | 五  | 六  |
|----|----|----|----|----|----|----|
|    |    |    | 1  | 2  | 3  | 4  |
| 5  | 6  | 7  | 8  | 9  | 10 | 11 |
| 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 |
| 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 |
| 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | 31 |    |

Aug

| 日  | 一  | 二  | 三  | 四  | 五  | 六  |
|----|----|----|----|----|----|----|
|    |    |    |    |    |    | 1  |
| 2  | 3  | 4  | 5  | 6  | 7  | 8  |
| 9  | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 |
| 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 |
| 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 |
| 30 | 31 |    |    |    |    |    |

Sep

| 日  | 一  | 二  | 三  | 四  | 五  | 六  |
|----|----|----|----|----|----|----|
|    |    | 1  | 2  | 3  | 4  | 5  |
| 6  | 7  | 8  | 9  | 10 | 11 | 12 |
| 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 |
| 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 |
| 27 | 28 | 29 | 30 |    |    |    |

Oct

| 日  | 一  | 二  | 三  | 四  | 五  | 六  |
|----|----|----|----|----|----|----|
|    |    |    |    | 1  | 2  | 3  |
| 4  | 5  | 6  | 7  | 8  | 9  | 10 |
| 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 |
| 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 |
| 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | 31 |

Nov

| 日  | 一  | 二  | 三  | 四  | 五  | 六  |
|----|----|----|----|----|----|----|
| 1  | 2  | 3  | 4  | 5  | 6  | 7  |
| 8  | 9  | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 |
| 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 |
| 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 |
| 29 | 30 |    |    |    |    |    |

Dec

| 日  | 一  | 二  | 三  | 四  | 五  | 六  |
|----|----|----|----|----|----|----|
|    |    | 2  | 2  | 3  | 4  | 5  |
| 6  | 7  | 8  | 9  | 10 | 11 | 12 |
| 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 |
| 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 |
| 27 | 28 | 29 | 30 | 31 |    |    |

\*適用平日(禮拜一~禮拜五); 周末與特殊假日請參考粉色日期

\*1月03日至1月17日禮拜五皆為假日

\*民俗月期間8月19日~9月16日

故宮晶華

Silks Palace at National Palace Museum

自 2019 年 9 月 11 日起生效 Effective from 11 September 2019, 專案如有更新, 依飯店公告為準



## 2020 花燭筵開 婚宴專案

故宮晶華為您精選婚宴好「價」日！

在充滿文化藝術的環境裡，執子之手許願白頭偕老  
在優雅時尚的宴會空間內，邀請親友見證您倆堅貞的愛戀

請即洽：(02)2882-9393 轉分機 605~609

- 餐飲安排：
- 主廚特選中式婚宴佳餚  
*Chef Catering Chinese Wedding Reception*
  - 迎賓水果酒及中式茶品  
(午宴 11:30-12:30 · 晚宴 18:00-19:00)  
*Welcome Drink and Snacks*  
(Lunch 11:30-12:30 · Dinner 18:00-19:00)
  - 含百分百果汁暢飲  
*Free Flow of Orange Juice*

- 專案內容：
- 接待桌經典文具用品組  
*Reception Desk Stationeries*
  - 入口指引海報及桌次圖製作  
*Floorplan Printing*
  - 每桌提供精緻婚宴菜單及桌卡  
*Designed Menu and Table Cards*
  - 迎賓及送客甜蜜太妃糖  
*Giveaway Candy*
  - 專業司儀特惠價每場 NT\$6,000 元  
*Professional Wedding MC NT\$6,000*
  - 專業燈光、音響及高彩度投影設備  
*Pro Audio and Visual Equipment*
  - 壹桌試菜八折優惠(限已付訂者)  
*20% Discount of Wedding Food Tasting*
  - 喜宴專屬免費接駁車  
(往返捷運劍潭站至故宮晶華)  
*Free Shuttle Bus for Wedding Guest*  
(MRT Jiantan Station – Silks Palace)
  - 貴賓免費停車  
*Free Parking in National Palace Museum*

- 會場佈置：
- 迎賓接待桌花  
*Reception Area Floral*
  - 雅緻相片區  
*Unique Wedding Photo Display*
  - 舞台主題背景  
*Creative Designed Stage Background*
  - 香檳塔一座 (含氣泡酒一瓶)  
*Champagne Tower (with 1 Sparkling Wine)*
  - 每桌典雅桌巾、椅套  
*Elegant Table Cloth and Seat Cover*
  - 桌面經典佈置  
*Floral Centerpiece on Each Dining Table*
  - 紅毯走道兩側佈置  
*Red Carpet Decoration*

- 新人禮讚：
- 新娘私人休息室  
*Private Dressing Room*
  - 餐前新人精緻餐點  
*Pre-Dinner Meal for the Newlyweds*
  - 專屬新人婚宴小管家  
*Butler Service*
  - 消費滿 50 萬元以上  
特別加贈晶華酒店住宿券 1 張  
(含 2 客早餐，自喜宴日起半年有效)  
*Complimentary Overnight stay in Regent Taipei Hotel DK Room with 2 Breakfast in for Total Consumption Over NT\$500,000*  
(Valid for 6 Month After Certificate Issued)

- 綿延幸福：
- 續辦滿月酒/彌月宴享有 9 折優惠  
*10% Discount for Newborn Full month Birthday Reception*
  - 訂購彌月禮盒買十送一  
*Newborn Full Month Gift Set Buy 10 Get 1 Free*

適用會場：1 樓基本保證桌數 18 桌(每桌 10 位)或達同等消費起，最多可容納 23 桌  
3 樓基本保證桌數 25 桌(每桌 10 位)或達同等消費起，最多可容納 35 桌

(適用之日期請參考 故宮晶華 2020 花燭筵開專案年曆)

\*\*以上專案內容恕不接收更換及折現\*\*

故宮晶華

Silks Palace at National Palace Museum

自 2019 年 9 月 11 日起生效 Effective from 11 September 2019, 專案如有更新，依飯店公告為準



## 2020 花燭筵開 囍宴菜譜

### 故宮御饌小滿漢

Assorted Entree

|                                             |                                             |
|---------------------------------------------|---------------------------------------------|
| 糖衣腰果<br>Cashew in Sugar Coating             | 金沙杏鮑菇<br>Braised Mushroom with Egg Yolk     |
| 梅醋蓮藕<br>Lotus Root with Plum Vinegar        | 虎椒小炒肉<br>Sautéed Pork with Chili            |
| 椒麻雲耳<br>Pepper and Spicy Fungus             | 宮保千禧蛋<br>Stir-Fried Thousand Egg with Chili |
| 杏仁小魚<br>Fried Clove Fish with Crispy almond | 蒜香蘿蔔糕<br>Fried Radish Cake with Garlic      |

### 五福喜拼盤

(白灼蝦、舟山海蜆、水晶油雞、燻鴨胸、貴妃鮑)

Appetizer Combination

### 花田囍事滿月圓

Sweet Rice Dumpling with Longan, Jelly Fungus and Taro

### 北菇扣虎掌

Braised Mushroom with Pork's Tender in Oyster Sauce

### 鮑參魚肚羹

Braised Shredded Fish Maw and Sea Cucumber Soup

### 避風塘豬肋排

Fried Pork's Rib with Crispy Garlic

### 珍菇扒時蔬

Braised Vegetables with Assorted Mushroom

### 鮮露蒸海斑

Steamed Grouper with Spring Onion

### 蔘棗燉全雞

Double-Boiled Ginseng and Red Dates with Chicken Soup

### 臘味荷葉飯

Steamed Glutinous Rice with Cantonese Sausage

### 鴛鴦甜點多寶格

Classic Desserts in Chinese Curio Box

### 季節怡鮮果

Seasonal Fresh Fruit Platter

每桌 NT\$13,800，另加一成服務費(每桌 10 位)

每桌加價 NT\$1,500+10%即可享精選紅酒暢飲

\*\*民俗月期間：8 月 19 日~9 月 16 日，加碼：1. 升等羹湯容器為拉紋鼎(原每桌加價 NT\$500+10%)，

2. 升等翠玉白菜優惠價 NT\$500+10% (原每桌加價 NT\$1,000+10%)。

\*\*若因環境因素而影響食材提供，故宮晶華將保有調整菜色的權利\*\*

故宮晶華

Silks Palace at National Palace Museum

自 2019 年 9 月 11 日起生效 Effective from 11 September 2019, 專案如有更新，依飯店公告為準



## 2020 花燭筵開 囍宴菜譜

### 故宮御饌小滿漢

Assorted Entree

|                                     |                                    |
|-------------------------------------|------------------------------------|
| 糖衣腰果                                | 金沙杏鮑菇                              |
| Cashew in Sugar Coating             | Braised Mushroom with Egg Yolk     |
| 梅醋蓮藕                                | 虎椒小炒肉                              |
| Lotus Root with Plum Vinegar        | Sautéed Pork with Chili            |
| 椒麻雲耳                                | 宮保千禧蛋                              |
| Pepper and Spicy Fungus             | Stir-Fried Thousand Egg with Chili |
| 杏仁小魚                                | 蒜香蘿蔔糕                              |
| Fried Clove Fish with Crispy almond | Fried Radish Cake with Garlic      |

### 龍蝦喜拼盤

(龍蝦、海蜆、燻鴨胸、和風沙拉)

Lobster, Smoked Duck and Jelly Fish with Salad

### 花田囍事滿月圓

Sweet Rice Dumpling with Longan, Jelly Fungus and Taro

### 北菇原粒鮑魚

Braised Abalone with Mushroom

### 瑤柱海鮮羹

Braised Seafood and Dry Scallops Soup

### 炙燒子排

Grilled Pork Rib in Brawn Sauce

### 翠玉白菜

Cabbage Jade

### 清蒸海石斑

Steamed Grouper with Soy Sauce

### 霸王花燉烏雞

Double-Boiled Night-Blooming Cereus with Chicken Soup

### 櫻花蝦米糕

Steamed Glutinous Rice with Dried Shrimp

### 多寶格御點集

Classic Desserts in Chinese Curio Box

### 季節怡鮮果

Seasonal Fresh Fruit Platter

每桌 NT\$16,800 另加一成服務費(每桌 10 位)

席間內含精選紅酒暢飲

\*\*民俗月期間：8 月 19 日~9 月 16 日，加碼：1. 升等羹湯容器為絃紋鼎(原每桌加價 NT\$500+10%)，  
2. 加贈 Haagen-Dazs 冰淇淋(原每桌加價 NT\$1,050+10%)。

\*\*若因環境因素而影響食材提供，故宮晶華將保有調整菜色的權利\*\*

### 故宮晶華

Silks Palace at National Palace Museum

自 2019 年 9 月 11 日起生效 Effective from 11 September 2019, 專案如有更新，依飯店公告為準