

4人分享餐 外帶餐點

Set Menu for 4

萬怡酒店
COURTYARD[®]
BY MARRIOTT

台北六福
Taipei

Take-Out Menu



粵亮 精選四人合菜 Set Menu for Four

- 經典粵亮拼盤 – 薑汁叉燒皇、粵亮招牌時蔬、檸檬泡椒鳳爪
Selection of Appetizer
- 金銀蒜螺頭燉土雞
Double Boiled Chicken Soup with Mushroom, Snail and Garlic
- 撈汁龍蝦煨粉條
Steam Lobster with Soy Sauce and Rice Noodles

- 粵亮老酒花雕雞
Stir-Fired Chicken with Mushroom and Hua Tiao wine
- 蛤蜊白果絲瓜
Fried Loofah and Clam

- 精緻細品美點 – 現沖木桶豆花
Tofu Pudding
- 寶島四季時果集
Fresh Seasonal Fruit

NT\$ 3,280



敘日 四人海陸分享餐 Set Menu for Four

- 煙燻挪威鮭魚沙拉佐檸檬油醋醬汁
Smoked Salmon Salad and Lemon Vinaigrette Dressing
- 奶油蒜香鮮花蝦
Baked Prawn with Garlic & Butter
- 創意海鮮大阪燒
Seafood Okonomiyaki

- 普羅旺斯香料烤春雞
Herbes de Provence Roasted Chicken
- 焗烤波士頓龍蝦黑松露奶油醬
Baked Lobster with Black Truffle Cream Sauce

- 英格蘭蛤蜊巧達濃湯
Clam Chowder
- 手工自製重乳酪起士蛋糕
Cheese Cake

NT\$ 2,980

外帶外送不收取10%服務費
本餐廳使用牛肉原產地為美國、加拿大、澳洲、日本、紐西蘭；豬肉原產地為台灣、西班牙、加拿大、荷蘭、丹麥、法國

自取取餐時間：
11:30~14:00 17:30~20:00

訂購專線：
台北六福萬怡酒店 (02)2171-6565
敘日全日餐廳 (02)6615-6526
粵亮廣式料理 (02)6615-6528

2-4人分享餐 外帶餐點

Set Menu for 2-4

萬怡酒店
COURTYARD[®]
BY MARRIOTT

台北六福
Taipei

Take-Out Menu



三人合菜

Set Menu for Three

- 燒臘雙拼(玫瑰油雞、蜜汁黑叉燒)
Barbecue Platter (Soy Sauce Chicken / Maltose Glazed Barbecue Pork)
- 薑蔥白灼鮮蝦 Blended Shrimp with Garlic and Scallion
- 鮮菇酸菜肚片湯 Pork Tripe Soup with Pickled Cabbage and Mushroom
- 鳳脂金蒜蒸時魚 Steamed Fish with Garlic and Fish Sauce
- 川味宮保雞球 Kung Pao Chicken Ball
- 清炒高麗菜 Stir Fried Cabbage
- 港式臘味蘿蔔糕 Pan Fried Turnip Cake with Sausage and Dried Shrimps
- 奶黃流沙包 Custard Bun

NT\$ 1,180



四人分享餐

Set Menu for Four

- 手擀薄皮瑪格莉特披薩
Margherita Pizza (8吋)
- 和牛蕃茄蔬菜湯
Wagyu Tomato Vegetable Soup x2
- 慢燉牛肋排 Slow Stewed
U.S. Beef Rib with Port Wine Sauce /
- 奶油熟成牛排 Butter Dry-aged Steak /
- 坦督里烤雞 Tandoori Chicken
(三擇一 Choose One)
- 烤全雞 Tomahawk Steak /
- 慢烤豬肋排 Grilled Pork Rib
(二擇一 Choose One)

NT\$ 1,999



二人分享餐 Set Menu for Two

- 手擀薄皮瑪格莉特披薩 Margherita Pizza (8吋)
- 洋葱湯 Onion Soup x2
- 和牛肉醬義大利麵 Wagyu Pasta

NT\$ 999



二人分享餐 Set Menu for Two

- 勃根地紅酒燉牛肉 Beef Burgundy
- 新加坡鮮蝦叻沙麵 Singapore's Prawn Laksa

NT\$ 999

外帶外送不收取10%服務費
本餐廳使用牛肉原產地為美國、加拿大、澳洲、日本、紐西蘭；豬肉原產地為台灣、西班牙、加拿大、荷蘭、丹麥、法國

自取取餐時間：
11:30~14:00 17:30~20:00

訂購專線：
台北六福萬怡酒店 (02)2171-6565
敘日全日餐廳 (02)6615-6526
粵亮廣式料理 (02)6615-6528

敘日全日餐廳 外帶餐點 Sunrise All Day Dining

萬怡酒店
COURTYARD[®]
BY MARRIOTT

台北六福
Taipei

Take-Out Menu



敘日獨享餐 Sunrise's personal Set menu

- 法式烤牛肉沙拉佐芥末籽油醋醬汁 French-style beef salad with Mustard Seed and Vinaigrette Dressing
- 義式青檸香料烤龍蝦黑米飯 Italian Spices Grilled Lobster with Black Rice
- 馬賽龍蝦番茄義大利麵 Lobster pasta with tomato sauce (二擇一 Choose One)

NT\$ 799



印度羊/雞/豬肉咖哩 附香料飯或白飯

Indian Lamb/Chicken/Pork Curry

NT\$ 480



冷凍
出貨

萬怡經典牛肉麵

(冷凍料理包X2包，含配菜、自製酸菜及辛香料)
Courtyard Beef Noodles

NT\$ 599



手擀薄皮瑪格莉特披薩 (8吋)

Margherita Pizza

NT\$ 360



丹耶禮松露披薩 (8吋)

Truffle Pizza

NT\$ 550

外帶外送不收取10%服務費
本餐廳使用牛肉原產地為美國、加拿大、澳洲、日本、紐西蘭；豬肉原產地為台灣、西班牙、加拿大、荷蘭、丹麥、法國

自取取餐時間：
11:30~14:00 17:30~20:00

訂購專線：
台北六福萬怡酒店 (02)2171-6565
敘日全日餐廳 (02)6615-6526
粵亮廣式料理 (02)6615-6528

敘日全日餐廳 外帶餐點

Sunrise All Day Dining

萬怡酒店
COURTYARD[®]
BY MARRIOTT

台北六福
Taipei

Take-Out Menu



慢燉牛肋排搭波特紅酒醬 (300g)
Slow Stewed U.S. Beef Rib with
Port Wine Sauce

NT\$ 420



和牛肉醬義大利麵
Wagyu Pasta

NT\$ 360



嫩雞胸紹興奶油燉飯
Risotto with Chicken Breast
and Shaoxing Butter

NT\$ 360



海鱸魚襯綠咖哩與椰香黑米
Sea Bass with Thai Green
Curry and Coconut Black Rice

NT\$ 380



台式蒜味龍蝦佐手工粿條(兩尾)
Garlic Steam Lobster with Rice Noodles

NT\$ 999



生燙牛肉湯火鍋組
Beef Soup Stock Hot Pot Set

NT\$ 1,099



傳統印度牛肉咖哩
(冷凍料理包, 份量為雙人份)
Indian Beef Curry

NT\$ 780



坦督里烤雞腿
(冷凍料理包, 份量為雙人份)
Grilled Tandoori Chicken

NT\$ 499

外帶外送不收取10%服務費
本餐廳使用牛肉原產地為美國、加拿大、澳洲、日本、紐西蘭；豬肉原產地為台灣、西班牙、加拿大、荷蘭、丹麥、法國

自取取餐時間：
11:30~14:00 17:30~20:00

訂購專線：
台北六福萬怡酒店 (02)2171-6565
敘日全日餐廳 (02)6615-6526
粵亮廣式料理 (02)6615-6528

粵亮廣式料理 外帶餐點

Moonlight Cantonese Restaurant

Take-Out Menu

萬怡酒店
COURTYARD[®]
BY MARRIOTT

台北六福
Taipei



靚皮烤鴨
Moonlight
Roasted Duck

NT\$ 2,380



廣州叉燒蝦仁炒飯
Stir Fried Rice, Cantonese BBQ Pork
and Shrimps

NT\$ 380



蜜汁叉燒皇
Maltose Glazed Barbecue Pork

NT\$ 390



清燉陳皮無骨牛
Stewed Beef with Preserved Citrus

NT\$ 560



粵亮鴻運蒜香雞
Deep Fried Chicken (HALF) with
Garlic

NT\$ 650

外帶外送不收取10%服務費
本餐廳使用牛肉原產地為美國、加拿大、澳洲、日本、紐西蘭；豬肉原產地為台灣、西班牙、加拿大、荷蘭、丹麥、法國

自取取餐時間：
11:30~14:00 17:30~20:00

訂購專線：
台北六福萬怡酒店 (02)2171-6565
敘日全日餐廳 (02)6615-6526
粵亮廣式料理 (02)6615-6528

粵亮廣式料理 外帶餐點

Moonlight Cantonese Restaurant

Take-Out Menu

萬怡酒店
COURTYARD[®]
BY MARRIOTT

台北六福
Taipei



角瓜野菌濃湯煮鮮貝
Chicken Broth with Luffa,
Mushrooms, Carrot and Scallop

NT\$ 680



香菜皮蛋斑片湯
Double Boiled Chicken Soup with
Grouper, Century Egg and Parsley

NT\$ 480



荔灣龍王海味粥
Grouper Slice with Clam, Cuttlefish, Snail Meat,
Ginger, Peanut and Lobster Congee

NT\$ 1,380



羊肚菌金沙南瓜豆腐煲
Braised Morels, Pumpkin, Tofu with
Salty Egg in Clay Pot

NT\$ 480



季節當令有機時蔬
Stir Fried Seasonal Vegetables

NT\$ 380



經典港式點心合集
Dim Sum Set

NT\$ 599



港式臘味蘿蔔糕
Pan Fried Turnip Cake with Sausage
and Dried Shrimps

NT\$ 150



傳統鮮豆花
Douhua

NT\$ 360



金沙流沙包
Custard Buns with
Salty Egg Yolks

NT\$ 160

外帶外送不收取10%服務費
本餐廳使用牛肉原產地為美國、加拿大、澳洲、日本、紐西蘭；豬肉原產地為台灣、西班牙、加拿大、荷蘭、丹麥、法國

自取取餐時間：
11:30~14:00 17:30~20:00

訂購專線：
台北六福萬怡酒店 (02)2171-6565
敘日全日餐廳 (02)6615-6526
粵亮廣式料理 (02)6615-6528

敘日全日餐廳 外帶點餐單

Sunrise All Day Dining Take-Out Menu

活力沙拉 SALAD	價 格	數 量	小計金額
水耕沙拉佐油醋醬 Mix Green Salad with Balsamic Vinaigrette	NT\$280		
藜麥蕃茄起司沙拉 Quinoa Salad with Pickled Tomato, White Balsamico and Oats	NT\$380		
烤雞凱薩沙拉 Caesar Salad with Roasted Chicken, Croutons and Parmesan Cheese	NT\$480		
窯烤披薩 PIZZA	價 格	數 量	小計金額
丹耶禮松露披薩 Truffle Pizza (8吋)	NT\$550		
 手擀薄皮瑪格莉特披薩 Margherita Pizza (8吋)	NT\$360		
主食 MAIN COURSE	價 格	數 量	小計金額
敘日獨享餐 Sunrise's personal Set menu 法式烤牛肉沙拉佐芥末籽油醋醬汁 French-style beef salad with Mustard Seed and Vinaigrette Dressing 義式青檸香料烤龍蝦襯黑米飯 / 馬賽龍蝦番茄義大利麵 (二擇一) Italian Spices Grilled Lobster with Black Rice / Lobster pasta with tomato sauce (Choose One)	NT\$799		
慢燉牛肋排搭波特紅酒醬 Slow Stewed U.S. Beef Rib with Port Wine Sauce (300g)	NT\$420		
和牛肉醬義大利麵 Wagyu Pasta	NT\$360		
嫩雞胸紹興奶油燉飯 Risotto with Chicken Breast and Shaoxing Butter	NT\$360		
 海鱸魚襯綠咖哩與椰香黑米 Sea Bass with Thai Green Curry and Coconut Black Rice	NT\$380		
台式蒜味龍蝦佐手工粿條 (兩尾) Garlic Steam Lobster with Rice Noodles	NT\$999		
 萬怡經典牛肉麵 (冷凍料理包X2包, 含配菜、自製酸菜及辛香料) Courtyard Beef Noodles	NT\$599		
生燙牛肉湯火鍋組 Beef Soup Stock Hot Pot Set 精燉牛骨高湯 Beef Bone Stock : 2,000ml 蔬菜盤 Assorted Fresh Vegetables : 900g U.C Choice板腱厚切 U.C Choice Feather Blade Steak : 600g 特製醬料: 秘製香料辣味沾料 Chef's Special Recipe : Hot Sauce 40g 手工拉麵 Hand-Pulled Noodle : 2入	NT\$1,099		
總金額			

外帶外送不收取10%服務費
本餐廳使用牛肉原產地為美國、加拿大、澳洲、日本、紐西蘭；豬肉原產地為台灣、西班牙、加拿大、荷蘭、丹麥、法國

自取取餐時間：
11:30~14:00 17:30~20:00

訂購專線：
台北六福萬怡酒店 (02)2171-6565
敘日全日餐廳 (02)6615-6526
粵亮廣式料理 (02)6615-6528

敘日全日餐廳 外帶點餐單

Sunrise All Day Dining Take-Out Menu

萬怡酒店
COURTYARD[®]
BY MARRIOTT

台北六福
Taipei

香濃印度咖哩 INDIAN CURRY	價 格	數 量	小計金額
印度蔬菜咖哩 附香料飯或白飯 Indian Vegetables Curry	NT\$420		
 印度羊/雞/豬肉咖哩 附香料飯或白飯 Indian Lamb/Chicken/Pork Curry	NT\$480		
坦督里烤雞腿 (冷凍料理包，份量為雙人份，加價NT\$39享薑黃香料飯) Grilled Tandoori Chicken	NT\$499		
傳統印度牛肉咖哩 (冷凍料理包，份量為雙人份，加價NT\$39享薑黃香料飯) Indian Beef Curry	NT\$780		
西式便當 BOXED MEAL	價 格	數 量	小計金額
香料雞肉搭配紫米飯 (低GI) Spices Chicken with Purple Rice	NT\$180		
慢烤豬里肌搭配藜麥飯 Grilled Pork Loin with Quinoa Rice	NT\$180		
沙拉餐盒 SALAD BOX	價 格	數 量	小計金額
鮮蔬雞肉沙拉 Chicken Salad	NT\$200		
時蔬鮭魚沙拉 Salmon Salad	NT\$250		
總金額			

外帶外送不收取10%服務費
本餐廳使用牛肉原產地為美國、加拿大、澳洲、日本、紐西蘭；豬肉原產地為台灣、西班牙、加拿大、荷蘭、丹麥、法國

自取取餐時間：
11:30~14:00 17:30~20:00

訂購專線：
台北六福萬怡酒店 (02)2171-6565
敘日全日餐廳 (02)6615-6526
粵亮廣式料理 (02)6615-6528

敘日全日餐廳 外帶點餐單

Sunrise All Day Dining Take-Out Menu

萬怡酒店
COURTYARD[®]
BY MARRIOTT

台北六福
Taipei

分享餐	價 格	數 量	小計金額
兩人分享餐 Set Menu for Two 勃根地紅酒燉牛肉 Beef Burgundy 新加坡鮮蝦叻沙麵 Singapore's Prawn Laksa	NT\$999		
兩人分享餐 Set Menu for Two 手擀薄皮瑪格莉特披薩 Margherita Pizza(8吋) 洋蔥湯 Onion Soup x 2，和牛肉醬義大利麵 Wagyu Pasta	NT\$999		
四人分享餐 Set Menu for Four 手擀薄皮瑪格莉特披薩 Margherita Pizza (8吋) 和牛蕃茄蔬菜湯 Wagyu Tomato Vegetable Soup x2 慢燉牛肋排 Slow Stewed U.S. Beef Rib with Port Wine Sauce/ 奶油熟成牛排 Butter Dry-aged Steak/ 坦督里烤雞 Tandoori Chicken (三擇一 Choose One) 烤全雞 Roasted Chicken/慢烤豬肋排 Grilled Pork Rib (二擇一 Choose One)	NT\$1,999		
敘日 四人海陸分享餐 Set Menu for Four 煙燻挪威鮭魚沙拉佐檸檬油醋醬汁 Smoked Salmon Salad and Lemon Vinaigrette Dressing 奶油蒜香鮮花蝦 Baked Prawn with Garlic & Butter 創意海鮮大阪燒 Seafood Okonomiyaki 普羅旺斯香料烤春雞 Herbes de Provence Roasted Chicken 焗烤波士頓龍蝦襯黑松露奶油醬 Baked Lobster with Black Truffle Cream Sauce 英格蘭蛤蜊巧達濃湯 Clam Chowder 手工自製重乳酪起士蛋糕 Cheese Cake	NT\$2,980		
總金額			

外帶外送不收取10%服務費
本餐廳使用牛肉原產地為美國、加拿大、澳洲、日本、紐西蘭；豬肉原產地為台灣、西班牙、加拿大、荷蘭、丹麥、法國

自取取餐時間：
11:30~14:00 17:30~20:00

訂購專線：
台北六福萬怡酒店 (02)2171-6565
敘日全日餐廳 (02)6615-6526
粵亮廣式料理 (02)6615-6528

粵亮廣式料理 外帶點餐單

Moonlight Cantonese Restaurant Take-Out Menu

萬怡酒店
COURTYARD[®]
BY MARRIOTT

台北六福
Taipei

靚皮烤鴨 ROASTED DUCK	價 格	數 量	小計金額
 靚皮烤鴨二吃 (限時加贈第三吃及蒜炒時蔬) Moonlight Roasted Duck in Three Style 第一吃一片皮鴨三色餅皮(各四片) (菠菜汁馬告 / 全麥老麵 / 紅蘿蔔刺蔥) Duck Fillet with Hand Made Pancake (Spinach with Mountain Pepper / Whole Wheat with Old Dough / Carrot with Scallion) 第二、三吃—以下任選二道 · 荔灣艇仔鴨架小米粥 Duck with Pork Skin, Cuttlefish and Millet Congee · 風沙韭銀炒鴨絲 Wok-fried Duck Fillet with Leek, Bean Sprout and Garlic · 翠玉白塔香爆鴨架 Wok-fried Duck with Baby Cabbage, Basil, Scallion and Ginger · 烈火白菜豆腐鴨架湯 Double Boiled Duck Soup with Chinese Cabbage and Tofu · 蘿蔓生菜蛋白炒鴨鬆 Wok-fried Duck Fillet with Fried Egg White and Lettuce	NT\$2,380		
燒臘 BARBECUE SELECTION	價 格	數 量	小計金額
 掛爐烤鴨 Roasted Duck in Hong Kong Style 蜜汁叉燒皇 Maltose Glazed Barbecue Pork	NT\$420 NT\$390		
海鮮 SEAFOOD	價 格	數 量	小計金額
斑球 (松露醬蒸/清蒸) Grouper Fillet (Steamed with Truffle Sauce/Steamed)	NT\$690		
家禽肉類 POULTRY AND MEATS	價 格	數 量	小計金額
清燉陳皮無骨牛 Stewed Beef with Preserved Citrus	NT\$560		
豬肋排 (香橙汁/椒鹽) Pork Ribs (Orange Sauce / Salt and Pepper)	NT\$420		
粵亮鴻運蒜香雞 Deep Fried Chicken (HALF) with Garlic	NT\$650		
時蔬 VEGETABLES	價 格	數 量	小計金額
季節當令有機時蔬 (清炒/蒜炒/金湯/金銀蛋) Stir Fried Seasonal Vegetables (Flavor: Stir Fried / Stir Fried with Garlic / Stewed with Chicken Soup / Stewed with Salty Egg and Century Egg)	NT\$380		
總金額			

外帶外送不收取10%服務費
本餐廳使用牛肉原產地為美國、加拿大、澳洲、日本、紐西蘭；豬肉原產地為台灣、西班牙、加拿大、荷蘭、丹麥、法國

自取取餐時間：
11:30~14:00 17:30~20:00

訂購專線：
台北六福萬怡酒店 (02)2171-6565
敘日全日餐廳 (02)6615-6526
粵亮廣式料理 (02)6615-6528

粵亮廣式料理 外帶點餐單

Moonlight Cantonese Restaurant Take-Out Menu

萬怡酒店
COURTYARD[®]
BY MARRIOTT

台北六福
Taipei

煲仔 CLAY POT	價 格	數 量	小計金額
粵亮一品海鮮煲 Braised Assorted Seafood with Chu Hou Sauce in Clay Pot	NT\$620		
蘿蔔柱侯牛腩煲 Braised Beef Brisket and Tendon in Chu Hou Paste with Radish	NT\$620		
羊肚菌金沙南瓜豆腐煲 Braised Morels,Pumpkin,Tofu with Salty Egg in Clay Pot	NT\$480		
湯 SOUP	價 格	數 量	小計金額
角瓜野菌濃湯煮鮮貝 Chicken Broth with Luffa, Mushrooms, Carrot and Scallop	NT\$680		
香菜皮蛋斑片湯 Double Boiled Chicken Soup with Grouper,Century Egg and Parsley	NT\$480		
主食 MAIN COURSE	價 格	數 量	小計金額
金菇海鮮乾燒意麵 Pan Fried E-Fu Noodles and Assorted Seafood	NT\$500		
👍 廣州叉燒蝦仁炒飯 Stir Fried Rice, Cantonese BBQ Pork and Shrimps	NT\$380		
乾炒牛河 Fried Rice Noodle with Beef	NT\$380		
荔灣龍王海味粥 (份量為四人份，加贈經典港點四入組) Grouper Slice with Clam, Cuttlefish, Snail Meat, Ginger, Peanut and Lobster Congee(for 4 People)	NT\$1,380		
點心 DIM SUM	價 格	數 量	小計金額
👍 港式臘味蘿蔔糕 Pan Fried Turnip Cake with Sausage and Dried Shrimps	NT\$150		
魚子燒賣 Steamed Fish Roe Shu Mai	NT\$160		
金沙流沙包 Custard Buns with Salty Egg Yolks	NT\$160		
傳統鮮豆花 Douhua	NT\$360		
經典港式點心合集 Dim Sum Set 燒賣餃類：燒賣、蝦餃、鳳尾蝦燒賣，各2顆 Siu Mai X 2, Steamed Shrimp Dumplings X 2, Steamed Shrimp Siu Mai X 2 點心：叉燒包、流沙包、雪山桂花包，各2顆 Steamed Barbecued Pork Buns X 2, Steamed Custard Buns X 2, Baked Barbecued Pork Buns X 2 招牌港點：港式臘味蘿蔔糕3片 Pan Fried Turnip Cake with Sausage and Dried Shrimp X 3 甜品：楓糖綠豆糕3顆 Mung Bean Cake in Maple Syrup X 3	NT\$599		
總金額			

外帶外送不收取10%服務費
本餐廳使用牛肉原產地為美國、加拿大、澳洲、日本、紐西蘭；豬肉原產地為台灣、西班牙、加拿大、荷蘭、丹麥、法國

自取取餐時間：
11:30~14:00 17:30~20:00

訂購專線：
台北六福萬怡酒店 (02)2171-6565
敘日全日餐廳 (02)6615-6526
粵亮廣式料理 (02)6615-6528

粵亮廣式料理 外帶點餐單

Moonlight Cantonese Restaurant Take-Out Menu

萬怡酒店
COURTYARD[®]
BY MARRIOTT

台北六福
Taipei

合菜 SET MENU	價 格	數 量	小計金額
三人合菜 Set Menu for Three 燒臘雙拼(玫瑰油雞、蜜汁黑叉燒) Barbecue Platter (Soy Sauce Chicken / Maltose Glazed Barbecue Pork) 薑蔥白灼鮮蝦 Blanched Shrimp with Garlic and Scallion 鮮菇酸菜肚片湯 Pork Tripe Soup with Pickled Cabbage and Mushroom 鳳脂金蒜蒸時魚 Steamed Fish with Garlic and Fish Sauce 川味宮保雞球 Kung Pao Chicken Ball 清炒高麗菜 Stir Fried Cabbage 港式臘味蘿蔔糕 Pan Fried Turnip Cake with Sausage and Dried Shrimps 奶黃流沙包 Custard Bun	NT\$1,180		
四人合菜 Set Menu for Four 燒臘三拼(玫瑰油雞、蜜汁黑叉燒、掛爐烤鴨) Barbecue Platter (Soy Sauce Chicken / Maltose Glazed Barbecue Pork / Roasted Duck) 菇菇干貝雞球湯 Double Boiled Chicken Soup with Scallop and Mushroom 避風塘鮮蝦 Wok-fried Shrimp with Garlic and Chili 豆撈醬蒸石斑魚 Steamed Grouper with Dolar Sauce 蜜汁醬排骨 Pork Rib with Honey Sauce 蟹黃鮮味豆腐煲 Braised Shrimp, Scallop, Snail Meat Cuttlefish and Tofu with Crab Sauce in Clay Pot 櫻花蝦高麗菜 Stir Fried Cabbage with Dried Shrimp 港式臘味蘿蔔糕 Pan Fried Turnip Cake with Sausage and Dried Shrimps 奶黃流沙包 Custard Bun 魚子燒賣 Steamed Fish Roe Shu Mai	NT\$1,980		
粵亮 精選四人合菜 Set Menu for Four 經典粵亮拼盤 – 粵亮招牌烤鴨、檸檬泡椒鳳爪、蜜汁叉燒皇 Selection of Appetizer 金銀蒜螺頭燉土雞 Double Boiled Chicken Soup with Mushroom, Snail and Garlic 撈汁龍蝦煨粉條 Steam Lobster with Soy Sauce and Rice Noodles 粵亮老酒花雕雞 Stir-Fired Chicken with Mushroom and Hua Tiao wine 蛤蜊白果絲瓜 Fried Loofah and Clam 精緻細品美點 – 現沖木桶豆花 Tofu Pudding 寶島四季時果集 Fresh Seasonal Fruit	NT\$3,280		
		總金額	

外帶外送不收取10%服務費
 本餐廳使用牛肉原產地為美國、加拿大、澳洲、日本、紐西蘭；豬肉原產地為台灣、西班牙、加拿大、荷蘭、丹麥、法國

自取取餐時間：
 11:30~14:00 17:30~20:00

訂購專線：
 台北六福萬怡酒店 (02)2171-6565
 敘日全日餐廳 (02)6615-6526
 粵亮廣式料理 (02)6615-6528