

星級外帶外送 輕鬆饗

主廚精心推出經典招牌菜
安心宅在家，享受豐盛美味的幸福食刻

萬怡酒店
COURTYARD[®]
BY MARRIOTT
台北六福
Taipei



粵亮神仙乾坤燒鵝

- 掛爐片皮燒鵝
- 桂花冰梅醬鵝腿
- 松露鵝油拌細米粉
- 烈火津白濃鵝湯

原價 ~~NT\$6,138~~

71折 NT\$4,380

5月底前預訂加贈：
奶油胡椒深海大目紅魚 (原價1,200+10%)

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

敘日搖滾海陸四人分享餐

- 仲夏莓果燻鮭沙拉佐檸檬油醋
- 松露蘑菇奶油濃湯
- 敘日。激狂紐奧良手抓波龍海鮮集
- 煙燻十三香桶仔春雞
- 翼板牛波隆那肉醬螺旋麵
- 手作乳酪起司蛋糕

原價 NT\$5,928

55折 NT\$3,280

5月底前預訂加贈:

香料鹽烤深海大目紅魚 (原價1,200+10%)

粵亮經典片皮鴨饗宴

- 粵亮手作開胃集
- 黑蒜螺頭燉花膠
- 靚皮片鴨三吃
第一吃: 靚皮片鴨
第二吃: 蘿蔓生菜蛋白炒鴨鬆
第三吃: 荔灣艇仔鴨架小米粥
- 鮑魚蟹黃海鮮煲
- 古法菜乾蒸時魚
- 鴨油炒時蔬
- 粵亮招牌雙美點
桃膠椰汁西米露、魚子燒賣
- 寰宇四季鮮果盤

原價 NT\$6,468

77折 NT\$4,990

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

3-4人分享餐 外帶餐點

Set Menu for 3 - 4

Take-Out Menu



粵亮 精選四人合菜 Set Menu for Four

- 經典粵亮拼盤 – 豉汁叉燒皇、粵亮招牌時蔬、檸檬泡椒鳳爪
Selection of Appetizer
- 金銀蒜螺頭嫩土雞
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



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

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

Take-Out Menu



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
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



冷凍
出貨

傳統印度牛肉咖哩
(冷凍料理包, 份量为雙入份)
Indian Beef Curry

NT\$ 780



冷凍
出貨

坦督里烤雞腿
(冷凍料理包, 份量为雙入份)
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 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

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		
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) 洋葱湯 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		
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

靚皮烤鴨 ROASTED DUCK	價格	數量	小計金額
thumbs-up 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
thumbs-up 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 豬肋排 (香橙汁/椒鹽) Pork Ribs (Orange Sauce / Salt and Pepper) 粵亮鴻運蒜香雞 Deep Fried Chicken (HALF) with Garlic	NT\$560 NT\$420 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

優仔 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

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

粵亮私廚 冷凍即食料理

訂購 2 件(含)以上，享 95 折優惠

萬怡酒店
COURTYARD[®]
BY MARRIOTT

台北六福
Taipei

Take-Out Menu



老梅干菜扣肉(冷凍)

NT\$ 599



獅子頭白菜滷(冷凍)

NT\$ 599



干貝花膠鮑魚羹(冷凍)

NT\$ 699



低溫蔥油白切雞(冷凍)

NT\$ 599



萬事其鯧炊粉鍋(冷凍)

NT\$ 699

粵亮私廚 冷凍即食料理

訂購 2 件(含)以上，享 95 折優惠

萬怡酒店
COURTYARD[®]
BY MARRIOTT

台北六福
Taipei

品項	價格	數量	小計金額
萬事其鯧炊粉鍋 (冷凍)	NT\$699		
低溫蔥油白切雞 (冷凍)	NT\$599		
獅子頭白菜滷 (冷凍)	NT\$599		
干貝花膠鮑魚羹 (冷凍)	NT\$699		
老梅干菜扣肉 (冷凍)	NT\$599		

總金額

訂購人資訊

訂購日期	年 / 月 / 日 /	取貨日期	年 / 月 / 日 /
訂購人	電話		
傳真	付款方式	<input type="checkbox"/> 現金	<input type="checkbox"/> 信用卡

信用卡授權書

本人同意以下個人資料依個資法第八條規定告知僅用於六福旅遊集團外帶外送活動用途。

持卡人姓名	統一編號	發票種類	<input type="checkbox"/> 二聯式 <input type="checkbox"/> 三聯式
信用卡卡號			
有效期限	西元 年 / 月 /	卡片背面末三碼	
信用卡種類	<input type="checkbox"/> VISA <input type="checkbox"/> MASTER <input type="checkbox"/> AE <input type="checkbox"/> JCB <input type="checkbox"/> DC	持卡人簽名	

注意事項

1. 同筆訂單，訂購 2 件商品(含)以上享 95 折優惠。
2. 請於取貨日前五個工作天訂購。
3. 僅限自取，請於 11:00~15:00 至八樓粵亮廣式料理親取，取貨前請來電 02.6615.6528 確認。
4. 產品有效日期為 2022/06/30，產品非供即時，應充分加熱。
5. 豬肉原產地：台灣、西班牙、加拿大、荷蘭、丹麥、法國。
6. 為保障食品衛生，商品售出概不退換，如您對收到產品有任何疑問，請聯絡服務專線 02.6615.6528 由專人為您服務。
7. 本專案不與信用卡、餐券及其他餐廳優惠合併使用，不適用萬豪會員折扣、點數累計。