

2024/12/31 前預訂，不論整組或單品購買，皆可享早鳥 9 折優惠。

※ 以上個人資料本人同意依個資法第八條規定，僅用於2025常溫外帶年菜預購活動用途。



提貨



線上訂購請掃QRcode

LEOFOO
六福旅遊集團
TOURISM GROUP



萬怡金蛇開泰盤



創意新春開味前菜 NT\$2,280

融合各家菜系精髓展演創意新春開味前菜，包含江蘇傳統名菜「宮保秘汁鍋耙脆鱔」、軟嫩香甜的「爐烤蜜汁叉燒」、具豐腴膠質「老滷慢火燉牛頰」、海味鮮甜的「五味澎湖冰捲」，以及香酸爽辣開胃的「麻香涼拌海蜇絲」。

金蛇狂舞春添彩



蟲草花膠雲吞雞湯 NT\$1,880

匯集富含膠原蛋白的花膠、黃金蟲草、在地產銷土雞與鮮甜的高山娃娃菜，以文火慢燉熬制成鮮美馥郁的上湯，湯色金黃醇厚，匯集海陸食材的味道與精華，再加入港式手作雲吞，層次豐富，讓人回味無窮。

福蛇獻瑞行大運



牛肝菌松露奶油燜龍蝦 (3隻) NT\$2,880

將Q彈鮮甜活龍蝦，加入四大名菌牛肝菌、松露，並添入鹹香起司慢火煨煮，醬汁鹹香與濃稠海味交織，完美演繹舌尖上的極鮮滋味。

金蛇披彩新春到



八寶紅燴金元蹄 NT\$1,880

精選台灣本土豬、烏參、銀杏等食材，以古法老滷文火慢燉入味，具有豐富膠質，入口即化，圓潤外型寓意圓滿，也象徵財庫飽滿。

筆走龍蛇春大吉



貝酥上湯瑤柱浸虎斑 NT\$1,580

以老母雞、金華火腿、大骨熬製8小時的上湯煨煮新鮮石斑魚，再苟上薄芡，加入鹹香干貝酥與綜合菌菇，富含膠質的鮮美魚脂、酥脆口感與濃醇芡汁互相交織。

瑞蛇喜氣照富貴



粵式五福蒸盅飯 NT\$1,380

經典粵式煲仔飯再升級，選用溯源池上米，並以道地廣式風味風乾臘腸、鼓汁排骨、港式蠔乾平鋪於米粒，蒸煮至吸滿臘味鹹香，最後淋上靈魂煲仔汁，濃郁米香令人欲罷不能。

大吉大利好彩頭



廣式臘味蘿蔔糕 NT\$680

粵亮廚藝團隊手工製成象徵「大吉大利好彩頭」的「廣式臘味蘿蔔糕」，選用日本甘甜蘿蔔和脂香豐腴的廣式臘腸，搭配開陽蝦米鹹香滋味齒頰留香，用料紮實，無論煎煮炒炸皆美味不凡。

台北六福萬怡酒店

粵亮常溫外帶年菜組

NT\$10,888



附贈 六福永續環保保溫提袋
大小提袋 各乙個