

2025
2026

★ 臺灣米其林指南
★ 入選餐廳 ★
北馥樓

國聯大飯店 春酒尾牙專案

2026
2027

2026.10.01 — 2027.02.03
2027.02.11 — 2027.03.31

專案價格

午宴時間：11:30-14:30

晚宴時間：17:30-21:00

專案	時間	價格
專案A	週日至週四	NT\$ 16,800+10% / 每桌十人 加入加量 NT\$ 1,680+10% / 每人
專案B	週五至週六	NT\$ 19,800+10% / 每桌十人 加入加量 NT\$ 1,980+10% / 每人
專案C	週五至週六	NT\$ 22,800+10% / 每桌十人 加入加量 NT\$ 2,280+10% / 每人
專案D	週五至週六	NT\$ 26,800+10% / 每桌十人 加入加量 NT\$ 2,680+10% / 每人

*素食套餐 NT\$ 1,680+10% / 每人依各專案加入加量費用計

早鳥優惠

凡於 2026.09.01 前完成簽約並支付訂金，且預訂 10 桌(含)以上之專案 B、C、D 者，即可獲贈國聯大飯店千元面額餐券五張。

*餐券恕不適用於當次消費，不得找零或折換現金。餐券使用期限：2027.04.01——2027.07.31

*餐券使用規則詳見官網

專案內容

每桌贈送一瓶精選紅酒及果汁暢飲

提供現場基本燈光與音響服務

免費提供舞台一式(B1宴會廳適用)

每桌提供尾牙助興道具

免費使用摸彩箱一式

免費使用1組單槍投影機、螢幕及2支無線麥克風

提供當日賓客四小免費停車(隨到隨停，無保留車位)

專案加價購

精選紅酒優惠價每瓶NT\$1,280+10%

加租3小時卡拉OK優惠價每組NT\$12,800整

加購紅酒或啤酒暢飲：優惠價每桌NT\$1,680+10%(需全場統一收費)，供應時段為宴席時間內

自帶酒類，酌收酒水服務費，每款每桌服務費NT\$1,000整(需全場統一收費)

如需分菜服務，酌收分菜服務費每桌NT\$1,000整

- 以上專案不得與其他優惠合併使用。
- 北馥樓包廂不適用卡拉OK服務。
- 宴會廳最低保證6桌。
- 本專案內容如有更動以飯店公告為準不另行通知。本飯店保有最終解釋權。
- 禁止酒駕，未滿十八歲禁止飲酒。本飯店不販售酒類給未滿十八歲者。



UNITED
Hotel

國聯大飯店 台北市大安區光復南路200號

02-2773-1515#160 / 0972-779-606

LINE ID:UN0972779606

*照片僅供參考，請以專案內容提供的為準。

國聯大飯店

2026暨2027春酒尾牙專案

2026.10.01 — 2027.02.03 / 2027.02.11 — 2027.03.31

2025
2026

★ 臺灣米其林指南
★ 北馥樓
★ 入選餐廳 ★

北馥拼盤

野菌菇素鵝捲、陳醋香麻雲耳
水晶油雞、水晶肴肉、梅汁聖女果

珍品罈燒八寶盅

圓籠白灼蝦

老上海肴豬腳

貝酥野菌北菇扒時蔬

鳳脂金露蒸海上鮮

東港櫻花蝦臘味糯米飯

鮮參淮山燉雞湯

北馥精緻點心

蓬萊寶島四季果

NT\$ 16,800+10%/每桌十人

北馥拼盤

野菌菇素鵝捲、酒釀油爆沙蝦
水晶油雞、花雕醉元蹄、老上海燻魚

一品罈燒八寶盅

碧綠勁醬帶子炒雞球

碧綠蔥燒豬腱骨

虎掌玉參扒時蔬

鳳脂金露蒸海石斑

東港櫻花蝦臘味糯米飯

人參花膠菜膽燉雞湯

北馥精緻點心

蓬萊寶島四季果

NT\$ 19,800+10%/每桌十人

北馥拼盤

川味椒麻口水雞、和風煙燻鴨胸
鳳尾子魚、酒釀油爆沙蝦、龍井蜜漬糖栗

龍蝦沙拉佐魚中寶

乾燒翡翠海虎蝦

碧綠蔥燒豬腱骨

鮑汁玉參鮑魚扒時蔬

荷香水鞭蓉蒸龍虎斑

河蝦仁臘味珍珠米

北菇干貝菜心燉土雞

北馥精緻點心

蓬萊寶島四季果

NT\$ 22,800+10%/每桌十人

北馥拼盤

涼拌蔥油海蜆、芝麻烏魚子海苔捲
五味九孔鮑、和風煙燻鴨胸、龍井蜜漬糖栗

花膠干貝御品佛跳牆

山城避風塘龍蝦

古法蔭油鮑魚東坡肉佐荷葉夾

蟲草蘆筍銀杏炒山藥

鳳脂金露蒸七星斑

廣式臘味帶子珍珠米

金華火腿菜膽火炯燉土雞

北馥精緻點心

蓬萊寶島四季果

NT\$ 26,800+10%/每桌十人

- 以上專案不得與其他優惠合併使用。
- 北馥樓包廂不適用卡拉OK服務，宴會廳最低保證6桌。
- 本專案內容如有更動以飯店公告為準不另行通知。本飯店保有最終解釋權。
- 禁止酒駕，未滿十八歲禁止飲酒。本飯店不販售酒類給未滿十八歲者。



2025
2026

★ 臺灣米其林指南
★ 入選餐廳 ★
北馥樓

UNITED
Hotel



*照片僅供參考，請以專案內容提供的為準。

2027 國聯喜氣羊羊年菜外帶

預訂日期：即日起至2027/01/27
(最後接單日)

北
馥
樓

新春年菜組 (4-6人份)

國聯開運吉祥四喜拼盤
芝麻烏魚子 / 和風南非鮑魚 / 陳紹醉雞 / 主廚特製黃金泡菜

海皇蟹粉蒸龍蝦 (2隻對切)

古法蔴油鮑魚東坡肉附荷葉夾

金華火腿干貝菜膽燉土雞

櫻花蝦臘味珍珠米糕

NT\$ 9,980

單點佳餚

四喜拼盤 (芝麻烏魚子/和風南非鮑魚/陳紹醉雞/主廚特製黃金泡菜)	\$2,880
海皇蟹粉蒸龍蝦 (2隻對切)	\$4,680
古法蔴油鮑魚東坡肉附荷葉夾	\$1,880
金華火腿干貝菜膽燉土雞	\$3,280
櫻花蝦臘味珍珠米糕	\$980

加價購

聚寶花膠干貝燻燒佛跳牆	\$3,380
清蒸龍虎斑	\$1,480
琥珀燒鵝 (1/4 隻 / 斬件 / 不挑部位)	\$980
步步高陞好彩頭蘿蔔糕 / 約600g	\$480

板
石

野薑香料鑲雞套組 (內含凱薩沙拉及南瓜濃湯) / 4人份	\$2,980
寶島金鑽鳳梨酥 / 8入	\$580
杏仁牛軋糖 / 約350g	\$480



提貨日期：2027/02/05 除夕當天
提貨時間：11:00-16:00 (每整點為提貨時間選項)
提貨地點：1F大廳

提貨日期：2027/02/04 小年夜、02/07 初二、02/08 初三
提貨時間：11:30-12:30 & 17:30-18:30
提貨地點：2F北馥樓

- 以上專案不得與其他優惠合併使用。
- 外帶年菜皆為當日現做，建議取餐後2小時內享用完畢。
- 如無法即時享用，請於取餐後2小時內置於0-5°C冷藏，並於24小時內覆熱食用完畢，不建議再次冷藏或重複加熱。
- 覆熱前請先移除外包裝，加熱至中心溫度75°C以上再行享用。
- 餐點使用之豬肉原產地為台灣。餐點含甲殼類、魚類、堅果、麩質等過敏原，如有疑慮請洽詢訂席組：02-2773-1515#160。
- 本飯店保留專案變更、修改之權利，如有異動以飯店公告為準，未盡事宜依消費者保護法及相關法令辦理。



2025
2026

★ 臺灣米其林指南
★ 入選餐廳 ★
北馥樓

UNITED
Hotel

*照片僅供參考，請以專案內容提供的為準。

2027 國聯喜氣羊羊圍爐團圓宴

專案	時間	價格	加入加量加價
除夕圍爐 (2F北馥樓包廂)	除夕 (2/5)	NT\$46,800+10% / 每桌十人	NT\$4,680+10% / 人, 每桌至多2人
除夕圍爐 (2F北馥樓小吃區/1F板石全日西餐廳/B1宴會廳)	除夕 (2/5)	NT\$36,800+10% / 每桌十人 NT\$23,800+10% / 每桌六人	NT\$3,680+10% / 人, 每桌至多2人 NT\$4,000+10% / 人, 每桌至多2人
新春團圓宴 (2F北馥樓包廂)	初二~初五 (2/7-2/10)	NT\$32,800+10% / 每桌十人	NT\$3,280+10% / 人, 每桌至多2人
新春團圓宴 (B1宴會廳)	初二~初五 (2/7-2/10)	NT\$22,800+10% / 每桌十人 NT\$15,800+10% / 每桌六人	NT\$2,280+10% / 人, 每桌至多2人 NT\$2,600+10% / 人, 每桌至多2人

*素食套餐 NT\$2,980+10% / 人

除夕圍爐 (2F北馥樓包廂) 18:00-21:30 宴會17:30開放入場, 18:00準時開席 八方來財迎賓盤 川味椒麻口水雞/和風南非鮑魚 香麻海蜆絲/五味軟絲/芝麻烏魚子 水晶肴肉/椒麻牛腱心/陳紹醉蝦 聚寶花膠佛跳牆 海皇蟹粉蒸龍蝦 極品干貝蠔汁燴黑玉參 古法蔭油鮑魚東坡肉附荷葉夾 龍鳳呈祥東星斑 羊肚菌鳳眼果炒蘆筍 帝王蟹臘味珍珠米糕 金華火腿火炆菜膽燉土雞 黃金賜福百花糕 喜氣羊羊金橘來 NT\$46,800+10% / 每桌十人	除夕圍爐 (2F北馥樓小吃區/1F板石全日西餐廳/B1宴會廳) 18:00-21:30 宴會17:30開放入場, 18:00準時開席 迎春納福八味拼盤 川味椒麻口水雞/和風九孔鮑 香麻海蜆絲/五味軟絲/芝麻烏魚子 水晶肴肉/椒麻牛腱/和風煙燻鴨胸 金尊花膠佛跳牆 松露金湯龍蝦皇 富貴玉參燴瑤柱 古法蔭油鮑魚東坡肉附荷葉夾 鳳脂金露蒸龍虎斑 鳳眼果蟹粉扒時蔬 河蝦仁臘味珍珠米糕 金華火腿火炆菜膽燉土雞 黃金賜福百花糕 喜氣羊羊金橘來 NT\$36,800+10% / 每桌十人 NT\$23,800+10% / 每桌六人	新春團圓宴 (2F北馥樓包廂) 初二~初五 正常營業時間 開春吉慶八味拼盤 川味椒麻口水雞/和風九孔鮑 香麻海蜆絲/五味軟絲/芝麻烏魚子 水晶肴肉/椒麻牛腱/和風煙燻鴨胸 御品花膠佛跳牆 松露金湯蒸龍蝦 富貴玉參燴瑤柱 古法蔭油鮑魚東坡肉附荷葉夾 鳳脂金露蒸龍虎斑 鳳眼果蟹粉扒時蔬 河蝦仁臘味珍珠米糕 金華火腿火炆菜膽燉土雞 黃金賜福百花糕 喜氣羊羊金橘來 NT\$32,800+10% / 每桌十人	新春團圓宴 (B1宴會廳) 初二~初五 正常營業時間 開春彩蝶迎賓盤 川味椒麻口水雞/和風煙燻鴨胸 龍井蜜漬糖栗/酒釀油爆沙蝦/鳳尾子魚 龍蝦沙拉佐魚中寶 乾燒翡翠海虎蝦 碧綠蔥燒豬蹄骨 鮑汁玉參鮑魚扒時蔬 鳳脂金露蒸龍虎斑 河蝦仁臘味珍珠米糕 北菇干貝菜心燉土雞 黃金賜福百花糕 喜氣羊羊金橘來 NT\$22,800+10% / 每桌十人 NT\$15,800+10% / 每桌六人
--	---	---	--

• 桌數低消: 宴會廳最低保證1桌。

• 席間每桌贈果汁暢飲與贈紅酒一瓶, 自帶酒類每款每瓶服務費NT\$1,000+10%。禁止酒駕, 未滿十八歲禁止飲酒。飲酒過量, 有害健康。

• 餐點含甲殼類、魚類、堅果、麩質等過敏原, 如有疑慮請洽詢訂席組: 02-2773-1515#160。

• 以上專案不得與其他優惠合併使用。本飯店保留專案變更、修改之權利, 如有異動以飯店公告為準, 未盡事宜依消費者保護法及相關法令辦理。

