

# 彭園

PENG'S GOURMET & BANQUET

## 商務宴會

彭園壹品宴

台北市南京東路二段63號2樓

02-2541-9102





## 館別特色介紹

### BANQUET HALL SPECIAL FEATURES

彭園壹品宴奢華典雅的宴會及會議場地，高獨立性的廳房設計適合舉辦各種商務會議、論壇研討會、社交宴會活動或特殊主題宴會的最佳首選，不論是10人小型會議或是350人的大型宴會，皆可滿足不同的活動場地需求。訂席接待區可提供活動會場規劃建議及展示，並可依據賓客不同的需求量身訂製每一場風格獨具的會議與宴會。

宴會廳房設有先進完善的視聽設備及LED牆及相關活動指引設施，細心專業的商務宴會服務團隊為您的活動細節仔細把關。

精緻宴席秉持湘菜之神彭長貴先生對於美食的專業與堅持，不斷改革和創新。讓貴賓用最親民的價位即可享受到國宴級的料理。從單人套餐至多人桌菜，高度客製化的菜單設計最可符合賓客的用餐需求，用美食讓心感動。



## 壹品宴地理位置圖



# 2

## 地理位置

### LOCATION

彭園壹品宴位居於商業文創、精品購物、國際觀光景點匯聚的台北市中山區南京東路黃金商圈，進駐於矗立超過半世紀的第一飯店二樓，近捷運松江南京站1、8號出口步行不到5分鐘，南北往來四通八達，是大台北地區宴會餐聚最佳選擇。



# 彭園

PENG'S GOURMET & BANQUET



## 專業宴會團隊

PROFESSIONAL TEAM

# 3

資深、專業且熱情的專屬宴會團隊從訂席接待介紹場地、硬體設備使用及規劃專案，到不拘泥於八大菜系的主廚團隊，以融貫各類菜系的長處與特色創新宴席菜色，客製化的服務及菜單，依各類活動內容需求規劃場地佈局及聲光設備的搭配，提供最新最合理的理想及需求的宴會規劃。現場服務由深厚資歷和熱情新生代組成的團隊以用心待客貼心服務，在親切笑容中帶給顧客最暖心的尊爵感受，更為每個活動環節細細把關，舉凡春酒尾牙、壽宴、商務活動、國際會議、研討會、影視拍攝、公關活動、謝師宴、私人包廂餐會、音樂展演、產品發表會等，皆能滿足不同宴會、活動場地需求，致力為賓客打造盡善盡美的精緻饗宴。





## 廳房介紹

### BANQUET HALL DESCRIPTIONS

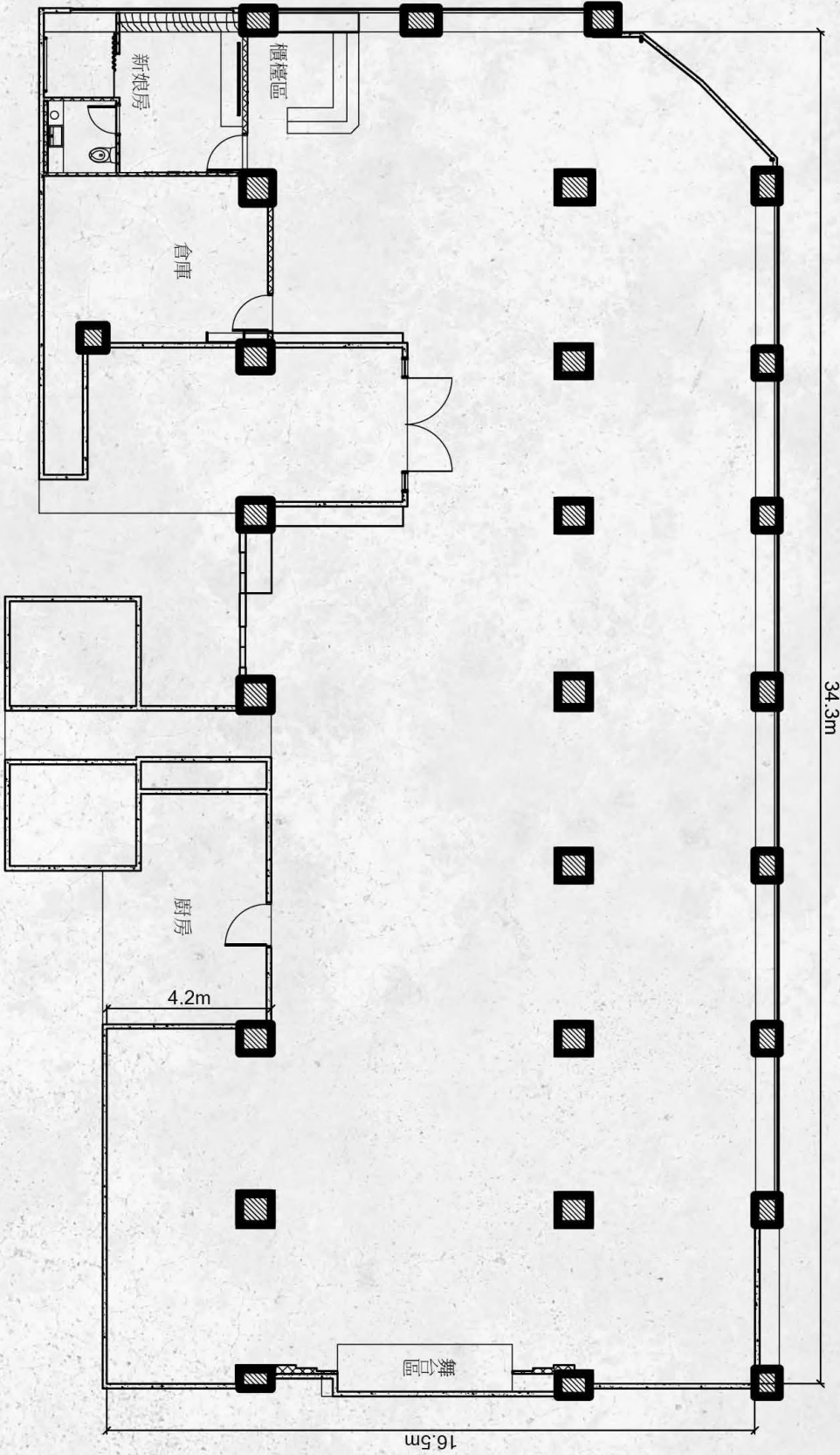
# 4

壹品宴的宴會廳以白金色調飯店規格設計打造，挑高三米，視野寬敞、氛圍兼具時尚奢華及溫馨雅緻，搭配新款的施華洛世奇水晶燈展現大器，以美式的竹節椅打造莊園低調奢華用餐體驗，全新裝潢的休息室可做為貴賓室使用，極佳的燈光採光、空間寬敞明亮，除了有沙發區、更衣室還有獨立的廁所空間。宴會場地具有高度彈性使用度，可隔出獨立頂級包廂空間，並搭配專人服務，適合私人酒會及包廂會議等需高隱密性的宴會型態需求。



# 5

## 場地平面圖 FLOOR PLAN







## 春酒尾牙

MENU

每桌NT\$9,000+10% 每席10位

6

廣式美拼盤  
芽白花膠盅  
富貴烤雙方  
金華元蹄  
宮廷花雕蝦  
四季豆海鮮卷  
清蒸黃金鯧  
紅棗枸杞燉全雞  
蒸珠燒賣  
奶黃甜小包  
季節水果





## 春酒尾牙

MENU

每桌NT\$ **10,800** +10% 每席10位

# 7

新	八	奶	黃	清	三	蒜	紅	蜜	干	烏
鮮	寶	黃	金	蒸	鮮	泥	燒	棗	貝	魚
水	甜	起	蟲	冰	燴	海	牛	梅	佛	子
果	芋	司	草	島	鮑	大	腩	花	跳	鴻
盤	泥	酥	燉	鱈	魚	蝦	筋	肉	牆	福
			雞	魚						拼





## 春酒尾牙

MENU

每桌NT\$ **12,800** +10% 每席10位

# 8

沙律龍蝦三拼  
原盅雞燉翅  
西芹爆雙鮮  
蒜泥帶殼鮮鮑  
新華豬肋排  
花膠燴烏參  
剝椒魚頭代翡翠麵  
芽白全雞鍋  
蜜汁叉燒酥  
芝麻流沙包  
寶島鮮水果





## 春酒尾牙

MENU

每桌NT\$ **15,800** +10% 每席10位

# 9

精美水果盤	奶黃流沙球	芋粒蒸燒賣	干貝四寶盅	清蒸龍虎斑	蠔油冬菇鮮鮑	極汁羊小排	清蒸大沙公	X。醬爆雙鮮	砂鍋中排翅	龍蝦拼玉米雞
-------	-------	-------	-------	-------	--------	-------	-------	--------	-------	--------