

新臺幣/4000+10%

1. 開胃盤：寶島水果蜜餞 + 安平鮮蝦餅
2. 二拼：芋粿 + 烏魚子
3. 招牌：周氏蝦捲 vs 黃金泡菜
4. 台南擔仔麵
5. 安平港虱目魚肚粥
6. 迷你官財板
7. 現炒鱈魚意麵
8. 安平港蚵仔煎
9. 虱目魚丸、蝦丸湯
10. 寶島季節水果
11. 甜點：周氏杏仁奶酪 + 紅豆
12. 飲料：傳統阿薩姆冰紅茶暢飲

新臺幣/5000+10%

1. 開胃盤：寶島水果蜜餞+安平鮮蝦餅
2. 傳統三拼：烤烏魚子+五味小卷+虱目魚香腸
3. 招牌：周氏蝦捲 vs 黃金泡菜
4. 浮水虱目魚肚粥
5. 八寶米糕 vs 黃金海鮮派
6. 台南擔仔麵
7. 乾炒鱈魚
8. 迷你官財板
9. 虱目魚丸、蝦丸、魚皮湯
10. 寶島季節水果
11. 甜點：周氏杏仁奶酪 + 紅豆
12. 飲料：傳統阿薩姆冰紅茶暢飲

新臺幣/6000+10%

1. 開胃盤：寶島水果蜜餞+安平鮮蝦餅
2. 傳統四喜拼盤：碳烤烏魚子+五味小卷
+虱目魚香腸+紹興醉雞
3. 台式紅燒魚翅羹
4. 招牌：周氏蝦捲 vs 黃金泡菜
5. 台南擔仔麵
6. 紅蟳櫻花蝦米糕
7. 乾炒鱈魚
8. 清蒸蔥油鮮海魚
9. 魷魚螺肉蒜
10. 寶島季節水果
11. 甜點：周氏杏仁奶酪 + 紅豆
12. 飲料：傳統阿薩姆冰紅茶暢飲

新臺幣/8000+10%

1. 開胃盤：寶島水果蜜餞+安平鮮蝦餅
2. 傳統五福拼盤：碳烤烏魚子+五味小卷+虱目魚香腸
+紹興醉雞+封肉
3. 台式龍卷魚翅羹
4. 招牌雙拼：周氏蝦捲 vs 黃金海鮮派 vs 黃金泡菜
5. 紅蟳櫻花蝦米糕
6. 清蒸蔥油石斑魚
7. 蒜茸蒸海大蝦
8. 鮑片扣時蔬
9. 養生紅棗人蔘雞
10. 寶島季節水果
11. 甜點：周氏杏仁奶酪 + 紅豆
12. 飲料：傳統阿薩姆冰紅茶暢飲

訂餐單位 或 聯絡人 |

聯絡電話 或 手機 |

桌數 或 人數 |

訂餐日期 | 年 月 日 用餐時間 | 午 晚 點 分

訂餐類別 | A.4000+10% B.5000+10% C.6000+10% D.8000+10%

PS: 1.假日用餐梯次 午/第一梯次11:00~12:30 第二梯次12:40~14:00

晚/第一梯次17:00~18:30 第二梯次18:40~20:30

2.每桌10人份, 不滿10人以一桌計, 一桌起可計人頭, 請提前訂餐、保障桌位, 謝謝

