

# 2026 瓏山林蘇澳 尾牙春酒假期

尾牙歡慶 + 員工旅遊 全包式假期

2026/11/1-2027/2/4

週日至週五 平日入住

每人\$4,800元 / 4人一室

每人\$5,400元 / 3人一室

每人\$6,000元 / 2人一室

### 專案住宿

- 和式單湯池客房住宿乙晚 / 活力早餐
- 冷、溫雙泉泡湯 / 水療、娛樂設施與飯店活動免費使用

### 專案晚宴

- 任選「RSL賞味套餐」或「三陽開泰桌菜」(晚餐每人\$1650)
- 果汁無限暢飲3小時 / 自備1款酒水免清潔費
- 舞台、投影機、燈光與音響設備、摸彩箱免費使用

### 歡樂活動

- 卡拉OK歡唱3小時 / 璀璨煙火秀 免費提供

### 加贈好禮

- 專案人數滿80位以上成人，加贈「西式客房·一泊朝食」住宿券乙張；滿160位以上成人，贈送住宿券兩張，以此類推

## 【超值升等】每人加價\$600元，即享

- 晚宴升等為「RSL主廚套餐」或「名揚四海桌菜」 (價值\$2,200/人)
- 酒水升等為「果汁/啤酒/紅酒暢飲3小時」 (價值\$500/人)
- 房型升等至「和式雙湯池客房」(價值\$550/房)
- 自備酒水2款免清潔費 (價值\$1,000/桌)



### 備註

- 1.本專案適用於40位成人(含)以上團體。若實際人數未達40位成人，將依不足人數酌收每位NT\$1,500差額費用；如另選加價升等方案，則依不足人數每位酌收NT\$2,100差額費用。上述差額費用恕不得折抵館內任何消費。
- 2.入住貴賓3歲以下不收費，3歲以上視同入住人數收費，提供專案內容
- 3.如於週六、國定假日使用，每房每晚須加價\$2000元
- 5.如自備酒水超出專案內容，每款將收取每桌\$500元或每人\$50元清潔費
- 6.晚宴桌菜開桌每桌需達10位成人；本專案2026年12月31日不適用
- 7.專案所贈住宿券為平旺日使用，有效期限為6個月，相關使用規範依券面說明

專案洽詢及訂購，可電洽02-2713-9977 行銷業務部



## 2026 瓏山林蘇澳 尾牙春酒假期

桌菜菜單

### 三羊開泰桌菜

#### 瓏山林賞味開胃盤

RSL Exquisite Appetizer Platter

烏魚子 / 鹹水雞 / 麻筍味增燒 / 醬漬鮑魚 / 麻油大蝦  
Mullet Roe / Salted Boiled Chicken / Miso-Braised Bamboo Shoots  
Soy-Marinated Abalone / Sesame Oil Prawns

#### 奶焗干貝煎蘆筍

Cream-Baked Scallops with Pan-Seared Asparagus

#### 番茄松坂溫沙拉

Warm Salad of Pork Jowl and Tomatoes

#### 三代同堂菜脯雞

Chicken Soup with Three Generations of Radish  
(Fresh, Dried & Aged Radish)

#### 香酥芋球櫻桃鴨

Crispy Taro Balls with Roasted Cherry Duck

#### 翡翠五柳海石斑

Steamed Grouper with Five-Willow Sweet  
and Sour Sauce

#### 帝王蟹海皇米糕

Glutinous Rice with King Crab and Seafood

#### 瑤柱南瓜燴鮮蔬

Braised Seasonal Vegetables with Conpoy  
and Pumpkin

#### 寶島鮮果大拚盤

Assorted Formosa Fresh Fruit Platter

每桌\$15,000+10% / 10人

### 名羊四海桌菜

#### 瓏山林精緻開胃盤

RSL Premium Appetizer Platter

烏魚子 / 鹹水雞 / 老滷牛腱肚 / 煙燻魚雜 / 五味軟絲 / 醬漬鳳螺  
Mullet Roe / Salted Boiled Chicken / Braised Beef Shank and Tripe  
Smoked Fish Entrails / Squid with Five-Flavor Sauce / Soy-Marinated Babylonia Snail

#### 奶油娃娃菜煎鮑魚

Pan-Seared Abalone and Baby Chinese Cabbage  
with Butter Sauce

#### 油潑辣子蒜大蝦

Garlic King Prawns with Spicy Chili Oil

#### 松露花膠燉雞湯

Double-Boiled Chicken Soup with Fish Maw  
and Truffle

#### 櫻桃鴨蜜汁棒腿

Honey-Glazed Cherry Duck Drumsticks

#### 翡翠珊瑚海石斑

Steamed Grouper in Emerald Vegetable Sauce

#### 軟殼蟹燒鰻米糕

Glutinous Rice with Soft-Shell Crab and Grilled Eel

#### 青醬干貝燴蘆筍

Braised Scallops and Asparagus with Pesto Sauce

#### 主廚手做甜點集

Chef's Handcrafted Dessert Collection

#### 寶島鮮果大拚盤

Assorted Formosa Fresh Fruit Platte

每桌\$20,000+10% / 10人