

悅和蔬食風味套餐



同合農科商務會館
TH HOTEL

蔬食風味套餐

Lacto-Ovo Vegetarian Meal (VLML)

套餐每客\$350+10%服務費

Set meal: 350 yuan per person + 10% service charge



素鰻食蔬套餐

Vegan Teriyaki Tofu Rice Bowl

農糧米飯搭配醬燒素鰻，細細品味每一口黃豆清香，補充每日所需蛋白質。



麻油麵線套餐

Sesame Oil Noodles

細緻口感白麵線，淋上屏東在地麻油，陣陣麻油香氣，讓你一口接一口。



蔬食炒麵套餐

Vegetarian Stir-fried Noodles

季節新鮮時蔬，拌炒滑嫩麵條，讓每一口品嚐到新鮮蔬菜自然口感。



蔬食炒飯套餐

Vegetarian Fried Rice

粒粒飽滿的米飯，拌炒新鮮時蔬，讓每一口不只美味，也感受到繽紛蔬菜的自然色彩。

✦ 以上均附三色小菜碟、湯品、水果、飲料 ✦

All the above set meals include three small side dishes, soup, fruit, and beverage.

圖片僅供參考以實際現場為主。
Images are for reference only; the actual scene shall prevail.

悅和主廚私房套餐



同合農科商務會館
TH HOTEL

主廚私房套餐

Chef's Private Set Menu

套餐每客\$350+10%服務費

Set meal: 350 yuan per person + 10% service charge



無錫排骨套餐

Wuxi Braised Spare Ribs Rice

每片排骨特選厚度，秘製滷汁悶煮至上色，讓每一口咬下不只品嚐肉質美味，也感受到用餐的滿足。



甘露鯖魚套餐

Soy-Glazed Mackerel Rice

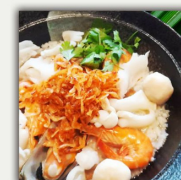
香烤鯖魚，塗上經典醬汁，搭配熱騰騰米飯，細細品嚐每一口伴隨魚油米粒，補充一天的健康能量。



日式腐乳雞套餐

Fermented Bean Curd Fried Chicken Rice

由新鮮雞肉塊，裹上主廚特製腐乳粉漿，油鍋酥炸，鮮嫩雞塊搭配新鮮蔬菜口感清爽。



東港櫻花蝦飯湯

Sakura Shrimp Seafood Rice Soup

屏東東港名產櫻花蝦海鮮湯頭，搭配農糧米飯，每一口都可品嚐到海味的鮮美口感。

✦ 以上均附三色小菜碟、湯品、水果、飲料 ✦

All the above set meals include three small side dishes, soup, fruit, and beverage.

圖片僅供參考以實際現場為主。
Images are for reference only; the actual scene shall prevail.