

THE WESTIN

TASHEE RESORT
TAOYUAN

桃園大溪笠復威斯汀度假酒店



威斯汀飄香粽禮 人氣登場

大溪笠復威斯汀儷軒廚藝團隊嚴選高檔食材入餡，集結主廚精湛手藝，推出應景限量端午粽禮，多款鹹甜香粽豐富選擇，搭配時尚風格環保精緻禮袋，佳節自用送禮絕佳選擇！

- ▶ 儷軒御選禮盒 \$1,280 和牛八寶粽(葷)3顆、甜芋蓮子珍珠粽(甜)2顆
- ▶ 元氣養生禮盒 \$1,180 松露猴菇素粽(素)3顆、甜芋蓮子珍珠粽(甜)2顆
- ▶ 海陸至臻禮盒 \$2,680 鮮鮑花菇粽1顆、花膠白玉濃鴨湯
- ▶ 儷軒極選禮盒 \$1,380 和牛八寶粽(葷)3顆、松露猴菇素粽(素)2顆

即日起至4月30日前訂購享早鳥優惠85折，另有團購優惠9折起！
立即訂購 03 272 5057

線上訂購



訂購日期：2024.04.01-05.31

取貨日期：2024.05.01-06.10（宅配至06.03）



► **鮮鮑花菇粽** (鹹粽) -800g
附花膠白玉濃鴨湯-1000g

講求真材實料及細膩傳統工法的廣式裹蒸粽精選頂級九孔鮑，搭配吸收濃郁海陸鮮味的糯米飯及特級花菇、滷肉、鹹蛋黃、瑤柱等豐富餡料，望之垂涎的五花肉肥而不膩。搭配使用花膠、本產白蘿蔔與儷軒招牌烤鴨一同熬製的濃稠白湯，海陸名粽與暖心煲湯完美融合。



► **和牛八寶粽** (葷食鹹粽) -160g

特選美國和牛牛頰肉滷至透徹軟嫩，搭配蛋黃、香菇、瑤柱並以粽葉巧手包裹，佐以開陽、香菇、油蔥與魷魚等上選食材為鹹香糯口的飯粒增添風味，一口咬下牛頰肉和食材堆疊出的多層次口感，豐盈飽足的經典粽香精彩盡獻。



► **松露猴菇素粽** (全素鹹粽) -160g

使用被譽為珍味之王的特選松露，搭以猴頭菇、栗子、腰果、杏鮑菇以及當季鮮筍等特選食材，豐富用料扎實及精湛手工製作，彈牙米飯及口感爽脆菜脯增添口感，深邃濃郁松露香氣、厚實猴頭菇及脆彈杏鮑菇交錯為道地傳統帶來新滋味。



► **甜芋蓮子珍珠粽** (甜粽) -160g

以五穀米加上糯米蒸熟後拌入香氣濃郁的黑糖蜜，內餡搭配手工自製甜芋泥香濃醇口，以及蜜蓮子、花豆與彈牙珍珠，揉合於糯米飯中，入口芳香甜蜜，回味無窮。

肉粽 解凍方式：

冷藏解凍0~7°C，約12~18小時

食用方式：

完全解凍，拆袋後將肉粽放入適當的容器中，外鍋加入1~1.5米杯水，按下開關，待開關自動跳起即可食用。

注意

加熱方式因數量及設備差異，可依據實際需求略做調整，為保有最佳口感，請避免二次回蒸。

湯品 解凍方式：

冷藏解凍0~7°C，約12~18小時

食用方式：

解凍後拆開包裝，把食材倒入湯鍋中，湯鍋放置瓦斯爐上以文火加熱煮滾即可。

注意

加熱方式因數量及設備差異，可依據實際需求略做調整，為保有最佳口感，請避免二次回蒸。