



華泰王子大飯店 九華樓

烤鴨四人分享餐 每套2,980元+10% 標記好友就享一鴨七吃！

【新聞稿】

位於華泰王子大飯店二樓的九華樓，由具有30年資歷的華泰大飯店集團中餐品牌廚藝總監黃傳明領軍，以「粵式片皮鴨、道地粵菜」聞名，是台北極具指標性的經典粵菜餐廳，也是各界名人老饕心中最愛。今年九華樓首度將金字招牌「華泰片皮鴨」搭配餐廳內多項人氣料理，集結「一鴨六吃」吃法，推出「烤鴨四人分享餐」，每套只要2,980元+10%！此外，如於九華樓 Facebook 粉絲專頁按讚、分享活動文章、並標記4個朋友，就能再享價值300元+10%的「鴨香寶壽司飯」，直接升等享用「一鴨七吃」超值優惠！

「華泰片皮鴨」工法繁複細膩 造就經典滋味

「華泰片皮鴨」是華泰王子大飯店九華樓的鎮店傳奇料理，嚴選北京種宜蘭肥鴨，以傳統粵式烤鴨純正手路，融合在地料理風味。美味的要訣，在於嚴謹繁複的前置料理流程：首先將香料如薑蔥、八角、糖以及香料鹽抹入鴨肚，縫好後汆燙使鴨皮緊實鼓起，再以麥芽糖、紅醋將表皮上色，晾起吹乾約一晚後，以明爐烘烤約40~50分鐘。出爐前，緩緩將油均勻淋上全鴨，使其通透油亮。過程中燒臘師傅必須隨時在旁監督，確保片皮鴨外層顏色紅潤有光澤，鴨肉口感外酥內嫩皮脆有嚼勁！

會跳舞的片皮鴨 四人分享餐只要2,980元+10%

九華樓烤鴨四人分享餐由黃傳明總監親自操刀設計，精選多樣九華樓最受歡迎的人氣料理，如清爽開胃的「泰式涼拌沙拉集」、鹹香脆口的「金沙爽脆美姬菇」、「葶薺鴨鬆蘿蔓葉」等，其中金字招牌「華泰片皮鴨」，外皮酥脆、口感紮實有嚼勁，搭配秘製嫩薑、清鮮蔥段、小黃瓜及甜而不膩的甜麵醬與獨家麥香餅皮，滋味一絕，加入復古懷舊、不含色素的跳跳糖，入口後跳跳糖與鴨肉激盪出的新奇口感在口中起舞，令人驚喜，是烤鴨四人分享餐限定吃法！此外，吸睛力十足的「棉花鴨骨湯泡飯」，如棉花般細緻的蛋白包覆著鴨肉及芹菜，點綴在熬煮半天的鴨骨湯裡，拌入香氣十足的櫻花蝦，讓每個人都一碗接一碗，一套四人分享餐裡，提供了「一鴨六吃」的豐富選擇，如在九華樓 Facebook 粉絲專頁按讚、分享活動文章、並標記4個朋友，就能再享價值300元+10%的「鴨香寶壽司飯」，直接升等享用「一鴨七吃」超值優惠！最後再附上精緻推車甜湯，四個人只要2,980元+10%，絕對吃飽又吃巧！



【華泰王子大飯店 九華樓】

台北市中山區林森北路369號2樓

訂位專線：02 7721 6619

座位數：110，另備有包廂

營業時間：午餐 11:30 - 14:30；晚餐 17:30 - 21:30

【附件一】九華樓【烤鴨四人分享餐】優惠活動

活動期間：2020年12月9日～2021年3月31日

活動內容：凡點用九華樓烤鴨四人分享餐，於Facebook九華樓粉絲專頁操作以下步驟，即可再享價值300元+10%的「鴨香寶壽司飯」

1. 按讚：於Facebook九華樓粉絲專頁按讚
2. 分享：公開分享此活動文章
3. 留言+標記：於活動文章下方留言 #為了鴨香寶壽司飯標記你們 並標記四名朋友

菜單內容：

- 泰式涼拌沙拉集
- 金沙爽脆美姬菇
- 麥餅跳舞片皮鴨
- 荸薺鴨鬆蘿蔓葉
- 棉花鴨骨湯泡飯
- 當日推車靚甜湯
- 鴨香寶壽司飯（於九華樓粉絲專頁標記朋友即贈送）