

櫻の宴 SAKURA Wedding Package

婚宴籌備 Pre - Wedding

- α 豪華婚宴佳餚
- α 雅緻席上精緻鮮花擺設

婚禮當天 The Big Day

- α 每席奉送乙瓶氣泡酒
- α 每席奉送十六罐啤酒或汽水
- α 每席免乙瓶自攜洋酒開瓶費
- α 三磅鮮果結婚蛋糕
- α 奉送祝酒香檳乙瓶
- α 免費提供內置投影機、螢幕、影音設備、無線麥克風兩支及追光燈
- α 五層精緻結婚蛋糕模型以供婚禮儀式之用
- α 麻鵲耍樂及茗茶招待
- α 免費使用新娘房，油畫架
- α 八小時豪華轎車服務（超時收費：每小時澳門幣 500 元）
- α 尊享大倉酒店及天浪淘園內拍婚紗照留念
- α 五小時免費自助泊車（車位供應按實際情況而定）
- α 五輛私家車可享全日自助泊車

二人尊享 Just for Two

- α 婚禮當晚免費入住大倉酒店尊尚豪華套房一晚（包括二人行政酒廊）
- α 於山里餐廳免費享用兩位結婚週年紀念懷石料理晚餐（價值澳門幣 3,000 元）

備註：- 每席供十二位享用 - 最低席數為十席 - 所有價目需另加百分之十服務費

* The above wedding packages and prices may change without prior notice, and valid until 31st December, 2021

以上婚宴套餐或價格如有更改，恕不另行通知，有效日期至 2021 年 12 月 31 日

楓の宴 MOMIJI Wedding Package

婚宴籌備 Pre - Wedding

- α 豪華婚宴佳餚
- α 雅緻席上精緻鮮花擺設
- α 婚宴前六位賓客可於奈和美餐廳享用新娘香檳下午茶

婚禮當天 The Big Day

- α 每席奉送乙瓶氣泡酒
- α 三小時無限暢飲汽水及啤酒
- α 每席免乙瓶自攜洋酒開瓶費
- α 於麻鵝耍樂期間奉送三十罐汽水或啤酒
- α 五磅鮮果結婚蛋糕
- α 奉送祝酒香檳乙瓶
- α 免費提供內置投影機、螢幕、影音設備、無線麥克風兩支及追光燈
- α 五層精緻結婚蛋糕模型以供婚禮儀式之用
- α 麻鵝耍樂及茗茶招待
- α 免費使用新娘房，油畫架
- α 九小時豪華轎車服務（超時收費：每小時澳門幣 500 元）
- α 尊享大倉酒店及天浪淘園內拍婚紗照留念
- α 五小時免費自助泊車（車位供應按實際情況而定）
- α 五輛私家車可享全日自助泊車

二人尊享 Just for Two

- α 婚禮當晚免費入住大倉酒店尊尚豪華套房一晚（包括二人行政酒廊）
- α 於山里餐廳免費享用兩位結婚週年紀念懷石料理晚餐（價值澳門幣 3,000 元）

備註：- 每席供十二位享用 - 最低席數為十二席 - 所有價目需另加百分之十服務費

* The above wedding packages and prices may change without prior notice, and valid until 31st December, 2021

以上婚宴套餐或價格如有更改，恕不另行通知，有效日期至 2021 年 12 月 31 日

竹の宴 TAKE Wedding Package

婚宴籌備 Pre - Wedding

- α 豪華婚宴佳餚
- α 雅緻席上精緻鮮花擺設
- α 婚宴前六位賓客可於奈和美餐廳享用新娘香檳下午茶
- α 六位賓客婚宴試菜服務

婚禮當天 The Big Day

- α 每席奉送乙瓶氣泡酒
- α 三小時無限暢飲汽水及啤酒
- α 每席免乙瓶自攜洋酒開瓶費
- α 於麻鵲耍樂期間奉送三十罐汽水或啤酒
- α 奉送大倉酒店宴會廳中式餐前小食套餐 (三十位)
- α 五磅鮮果結婚蛋糕
- α 奉送祝酒香檳乙瓶
- α 免費提供內置投影機、螢幕、影音設備、無線麥克風兩支及追光燈
- α 五層精緻結婚蛋糕模型以供婚禮儀式之用
- α 麻鵲耍樂及茗茶招待
- α 免費使用新娘房, 油畫架
- α 九小時豪華轎車服務 (超時收費: 每小時澳門幣 500 元)
- α 奉送一輛 45 座巴士於婚宴當日單程點對點服務 (需預約)
- α 尊享大倉酒店及天浪淘園內拍婚紗照留念
- α 五小時免費自助泊車 (車位供應按實際情況而定)
- α 五輛私家車可享全日自助泊車

二人尊享 Just for Two

- α 婚禮當晚免費入住大倉酒店尊尚豪華套房一晚 (包括二人行政酒廊)
- α 於山里餐廳免費享用兩位結婚週年紀念懷石料理晚餐 (價值澳門幣 3,000 元)

備註: - 每席供十二位享用 - 最低席數為十五席 - 所有價目需另加百分之十服務費

* The above wedding packages and prices may change without prior notice, and valid until 31st December, 2021

以上婚宴套餐或價格如有更改, 恕不另行通知, 有效日期至 2021 年 12 月 31 日



Hotel Okura
MACAU

花月佳期宴

大紅金豬全體

Roasted Whole Suckling Pig

翡翠 X.O 醬彩鳳玉帶

Sautéed Sliced Chicken and Scallops with Vegetable in X.O Sauce

黑松露菌荔茸鳳尾蝦

Deep-Fried Taro Paste with Prawn and Black Truffle

竹笙雲腿花草菇津菜膽

Poached Bamboo Pith with Baby Cabbage, Straw Mushroom and Yunnan Ham

高湯瑤柱花膠燴燕窩

Braised Bird's Nest Soup with Shredded Fish Maws and Conpoy

碧綠海參大網鮑片

Braised Slice Abalone and Sea Cucumber with Vegetable

清蒸大海沙巴龍躉

Steamed Giant Garoupa with Spring Onion in Soy Sauce

南乳燒三黃雞

Roasted Chicken with Preserved Bean Curd Sauce

古法鵝香荷葉飯

Steamed Fried Rice Wrapped with Lotus Leaf

金腿絲上湯伊府麵

E-Fu Noodles with Yunnan Ham in Supreme Broth

桂圓百合蓮子湯丸

Sweetened Glutinous Dumpling with Longan and Lotus Seed

甜蜜美點雙輝影

Chinese Petites Fours

合時鮮果碟

Seasonal Fruit Platter

每席澳門幣一萬零三百八十八元正，供十二位用，需另加百分之十服務費

MOP \$10,388.00 per Table of 12 Persons. Price subject to 10% service charge

*只適用於 2021 年 12 月 31 日前舉行之婚宴



Hotel Okura
MACAU

永結同心宴

金陵琵琶乳豬全體

Roasted Whole Suckling Pig

如意牛肝菌炒蝦球桂花蚌

Sautéed Prawn and Laurel Clam with Assorted Mushroom, Matsutake and Vegetable

酥炸黑松露百花蟹鉗伴沙律菜

Crispy-Fried Stuffed Crab Claw with Green Salad

燕窩扒玉環柱甫

Braised Marrow Melon Stuffed with Conpoy and Bird's Nest

松茸響螺走地雞燉刺參

Double Boiled Sea Whelk and Chicken Soup with Sea Cucumber and Mushroom

福祿花冬菇南非 6 頭原隻鮑魚

Braised Whole Abalone with Wild Mushrooms and Vegetable

清蒸大海老虎斑

Steamed Tiger Garoupa with Spring Onion and Soy Sauce

金牌一品蒜香雞

Deep-Fried Crispy Chicken in Garlic Flavor

鮑魚汁叉燒海參粒燜飯

Braised Rice with Diced Barbecued Pork and Sea Cucumber in Abalone Sauce

瑤柱金菇燜伊麵

Braised E-Fu Noodle with Mushroom and Conpoy

椰汁鮮奶珍珠紫米露

Sweetened Sago with Black Glutinous Rice in Coconut Cream

甜蜜美點雙輝影

Chinese Petites Fours

合鮮果碟

Seasonal Fruit Platter

每席澳門幣一萬一千八百八十八元正，供十二位用，需另加百分之十服務費

MOP \$11,888.00 per Table of 12 Persons. Price subject to 10% service charge

*只適用於 2021 年 12 月 31 日前舉行之婚宴



Hotel Okura
MACAU

美滿良緣宴

美滿大紅袍金豬全體

Roasted Whole Suckling Pig with Assorted Condiment

柚子汁珍寶虎蝦球

Fried Crispy Jumbo Prawn in Yuzu Sauce

松茸珍菌焗釀蟹蓋

Baked Stuffed Snow Crab Meat and Matsutake in Shell

發財添子瑤柱甫

Braised Conpoy and Black Moss with Garlic

響螺走地雞燉花膠

Double-Boiled Fish Maw with Sea Whelk and Chicken

福祿刺參焗澳州 6 頭原隻鮑魚

Braised Whole Abalone and Sea Cucumber with Vegetable

清蒸大海紅星斑

Steamed Spotted Garoupa with Spring Onion and Soy Sauce

極品茶皇吊燒雞

Roasted Whole Chicken Marinated with Tea Leaf

雪影蟹子海鮮炒飯

Seafood Fried Rice with Crab Roe and Egg White

高湯水餃生麵

Poached Pork Dumpling with Noodle in Supreme Soup

蓮子百合杏汁燉官燕

Almond Cream Bird's Nest with Lotus Seed and Lily Bulb

佳偶天成

Chinese Petites Fours

合時生果盆

Fresh Seasonal Fruit Platter

每席澳門幣一萬三千八百八十八元正，供十二位用，需另加百分之十服務費

MOP \$13,888.00 per Table of 12 Persons. Price subject to 10% service charge

*只適用於 2021 年 12 月 31 日前舉行之婚宴



Hotel Okura
MACAU

百年好合宴

琵琶金豬大紅袍

Roasted Suckling Pig with Assorted Condiment

上湯焗波士頓龍蝦伊麵

Braised Boston Lobster with E-Fu Noodle

燕窩鮑魚粒焗釀響螺

Baked Stuff Sea Whelk with Diced Abalone and Bird's Nest in Shell

瑤柱百花釀魚肚

Braised Fish Maw with Shrimp Mousse in Conpoy Sauce

松茸海馬老鴿燉遼參

Double Boiled Sea Cucumber and Seahorse with Pigeon and Matsutake

蠔皇花膠焗原隻澳洲 3 頭鮑魚

Braised Supreme Fish Maw and Whole Australia Abalone

清蒸大海紅星斑

Steamed Fresh Spotted Garoupa with Spring Onion and Soy Sauce

金華玉樹麒麟雞

Braised Chicken with Sliced Black Mushroom and Yunnan Ham

金貝芙蓉海皇炒飯

Supreme Conpoy Fried Rice with Seafood and Egg White

上湯鳳凰煎粉果

Pan-Fried Shrimp Dumpling Served with Supreme Soup

雪蛤紅蓮好百合

Double-Boiled Hashima in Sweetened Red Dates and Lily Bulb

美景雙輝影

Chinese Petites Fours

彩虹生果盆

Fresh Seasonal Fruit Platter

每席澳門幣一萬六仟六百八十八元正，供十二位用，需另加百分之十服務費

MOP 16,688.00 per Table of 12 Persons. Price subject to 10% service charge

*只適用於 2021 年 12 月 31 日前舉行之婚宴