

2025大倉久和大飯店

端陽豐韻粽禮 | 訂購單

端陽豐韻粽禮袋 | 獨享優惠

- 2025年3月15日前訂購，享早鳥優惠**8折**；
2025年3月16日至4月30日訂購，享早鳥優惠**85折**。
- 大宗訂購優惠：50組(含)以上**8折**。
- 訂購30組(含)以上，即享一個地址冷凍宅配免運(限台灣本島)。
- 大倉健身俱樂部會員可享**85折**優惠；房客可享**9折**優惠，久和會員可享**84折**優惠。
- 以上各項優惠不得同時併用，亦不適用One Harmony會員優惠。

品名	單價	數量	小計
端陽粽禮袋 二入共1,100公克 豪華荷香粽 550g 二入 贈主廚味噌辣椒醬100公克一入	NT\$ 1,800/袋		
豐韻粽禮袋 六入共1,180公克 經典北部粽220g 二入、鰻魚粽220g 一入、 牛肝菌山珍野菌粽220g 一入、紫米豆沙粽150g 二入 贈主廚味噌辣椒醬100公克一入	NT\$ 1,580/袋		
豪華荷香粽 550公克±15公克 豬肉產地：台灣	NT\$ 980/入		
經典北部粽 220公克±9公克 豬肉產地：台灣	NT\$ 300/入		
鰻魚粽 220公克±9公克	NT\$ 420/入		
牛肝菌山珍野菌粽 220公克±9公克 純素	NT\$ 280/入		
紫米豆沙粽 150公克±9公克 奶素	NT\$ 200/入		
主廚味噌辣椒醬 250公克	NT\$ 220/瓶		

運費：_____ 總金額：_____

- 預訂期間：即日起至2025年5月28日(售完為止)
- 取貨期間：2025年5月1日至5月28日(11:30至18:00)
- 冷凍-18°C以下可保存3個月。
- 禮袋組合內容恕無法更換。
- 禮袋數量有限，售完為止。
- 單顆恕不提供保冷袋，恕不享上述優惠折扣。

訂購姓名：_____ (請提供全名)

訂購日期：_____年____月____日_____

連絡電話：(住家) _____

(手機) _____ (傳真) _____

E-Mail：_____

信用卡授權傳真訂購單

姓名：_____ (請提供全名)

連絡電話：_____

信用卡別： VISA MASTER AE JCB

信用卡號：_____ 有效期限：_____年____月

發卡銀行：_____

持卡人簽名：_____ (需與信用卡簽名一致)

刷卡總金額：_____元

發票抬頭：_____

統一編號：_____

- 飯店自取 (取貨地點：大倉久和大飯店 3F桃花林)
取貨期間：2025年5月1日至2025年5月28日 取貨時間：11:30至18:00

取貨人 _____ 取貨日 _____月____日

- 宅配 (最後宅配日：2025年5月20日)

收件人：_____ 出貨日 _____月____日

宅配地址：_____

收件人電話：_____

實際到貨日依物流公司作業為準，恕無法指定到貨日

匯款方式

銀行代號：013 帳號：018-03-589589-9

戶名：長鴻榮實業股份有限公司 匯款帳號後5碼：_____

注意事項：

1. 請填妥訂購表格並傳真至02-2181-5153 或E-Mail回傳至tohkalin@okurataipei.com.tw。
為確保顧客權益回傳訂購單後，敬請來電通知02-2181-5136 (11:00~18:00) 為您確認訂單。
2. 敬請預先付清金額，提貨當天依照訂購單資訊提貨，上述價格恕不能與其他優惠併用。
3. 請保留收據發票，提取粽禮時以示核對確認。
4. 大倉久和大飯店(下稱本飯店) 為提供您專業、優質的服務體驗，我們將蒐集、處理及利用您提供予我們的包括不限於姓名、電話、手機、傳真或電子郵件等個人資料。
5. 本飯店蒐集您提供的個人資料是為用於包括訂購商品、行銷、客戶管理與服務、調查、統計與研究分析、旅館業經營管理業務其它經營合於營業登記項目或組織章程所定之業務等特定目的之合理關聯範圍。
6. 本飯店基於上述目的於營業期間及台灣地區利用您的個人資料。
7. 本飯店將不定期以手機、簡訊或電子郵件等方式發送各項商品、服務或設施之促銷活動訊息，提供您參考。

消費者對提供予本飯店之個人資料，依法享有請求查詢或閱覽、製給複製本、補充或更正、停止蒐集、處理或利用及刪除之權利，並得於本飯店保有您個人資料之期間內，向本飯店客服人員洽詢並辦理相關作業，惟本飯店得酌收必要成本費用。若您不願提供前項必填之基本個人資料，本飯店可能將無法受理您的訂購商品服務。商品若有瑕疵，請於七天內憑發票及商品辦理退貨事宜。

R I C E D U M P L I N G

端陽豐韻
粽禮

乙巳年



The Okura Prestige
TAIPEI
大倉久和大飯店

桃花林

TOH-KA-LIN

大倉久和大飯店 乙巳年慶端午佳節

桃花林中國料理王建榮主廚帶領團隊運用深厚廚藝巧妙演繹，承襲經典風味，融匯創新巧思，以豐饒美味致敬傳統。五款佳節美粽，包含鎮店之寶「豪華荷香粽」、人氣暢銷「經典北部粽」、三款年度新品「洋溢濃厚江戶風味「鰻魚粽」、茹素首選「牛肝菌山珍野菌粽」與「紫米豆沙粽」，每一款皆展現細膩工藝與獨特風味。特別推出兩款精美香粽禮袋，皆搭配大倉久和獨家研發「主廚味嗜辣椒醬」，為佳節美味再添風采。附贈限量雅緻保冷袋，無任禮送或自享，皆為端午佳節的極致之選。

壹 經典北部粽

廣受好評且豐富用料，嚴選台灣溫體黑豚五花腩、乾鈕扣菇、鹹鴨蛋黃等食材，糯米口感粒粒分明，粽葉飄散懷舊濃郁香氣，細膩復刻記憶中的經典滋味。

貳 鰻魚粽

料理長藤村真廣攜手桃花林王建榮主廚，將經典日式風味打造成別具一格的奢華粽品。以山里日本料理經典招牌鰻魚飯為靈感，嚴選珍貴白鰻，搭配細火慢熬三日的秘製醬汁，醬香濃郁醇厚，鰻魚肉質細膩，入口即化，匠心呈現獨特風味。

招鎮店牌

參 豪華荷香粽

開幕鎮店招牌代表作，米飯吸飽獨門調製陳年老滷汁，包覆精燉台灣溫體黑豚五花腩、紅燒極品鮑魚、乾北菇、廣東特級蝦乾、乾干貝等山海珍饈，齒頰留香。

肆 牛肝菌山珍野菌粽

嚴選法國牛肝菌、松茸、杏鮑菇、鴻喜菇與美白菇等，融入黑芝麻油的醇厚香氣，緩慢燉煮，層層釋放鮮美滋味。糯米吸飽草類精華，每一口皆展現大地賜予的豐饒韻味，成就一款純粹自然、風味濃郁的素食粽品。

伍 紫米豆沙粽

紫米與糯米交織出獨特口感，內餡精選萬丹紅豆細緻熬煮，豆香醇厚，入口綿滑細膩。紫米的淡雅清香與豆沙的甘甜相互輝映，甜而不膩，層次豐富，為端午佳節甜蜜之選。

