

Hotel Royal Taipei 老爺大酒店

明宮粵菜廳主廚簡介 李錦培 Tony Li

雙子座的明宮粵菜廳主廚李錦培從十五歲開始入行；打從進入廚房工作的第一刻起就立志做一位粵菜主廚，而在他長達三十多年的廚務生涯裡，也隨時在接受不同的挑戰與面對多元的客戶群，督促自己不斷地研發新菜色以因應餐飲市場的瞬息萬變！

曾在香港當地飯店服務達十年的李錦培主廚在台北老爺大酒店明宮粵菜廳呈現道地的粵式美饌及港式點心並以獨創菜色來驚艷顧客的味蕾。

工作經歷：

香港 帝苑酒店	1986~1989
香港 海景酒店	1989~1994
台灣 東海酒樓	1994~1996
台灣 福臨門餐廳	1997~2002
台灣 豪景酒店	2004~2006
台灣 台北老爺大酒店	2006~



明宮粵菜廳簡介

明亮秀麗的落地窗格縱貫全廳，雅緻的歐式設計，嵌入東方元素，展現東西文化的絕美結合；典雅的擺飾，彰顯非凡氣派。來自香港的李錦培主廚以精湛廚藝演繹粵菜精隨，呈獻經典粵式名菜及美味的港式點心，締造山珍海味玉饌之美。

2009 年全新裝潢的明宮宴會廳，以創意彈性的主題空間概念、China Modern 的設計風格、最先端的宴會設備，提供消費者多樣化的宴會服務。針對不同客戶的需求，量身訂做匠心獨具的主題宴會。最大容納人數為 25 桌(每桌 12 人)或 300 人之宴會。

營業時間：午餐-11：30 至 14：30

晚餐-18：00 至 22：00

專屬包廂：6 間



查詢電話：886-2-2542-3266 轉 明宮廳

查詢網址：www.royal-taipei.com.tw