

台北西華飯店 怡園中餐廳 - 2019 年菜外賣訂購單

訂貨日期：_____年_____月_____日 訂貨負責人：_____ / _____ (單位/人員)

顧客姓名：_____ 聯絡電話：(日) _____ (夜) _____

傳真：_____ 總金額：_____

取貨時間：_____月_____日 上午 下午 _____點 **(2019 年 02 月 04 日(除夕)取貨時間至下午四時)**

西華飯店怡園中餐廳—粵式傳統年菜外賣，限量供應！在家中也能輕鬆享受五星級美食！

訂購日期： 2018 年 12 月 14 日(五)至 2019 年 01 月 27 日(日)晚上 10 點止。
佛跳牆提貨日期： 2019 年 01 月 01 日(二)至 2019 年 02 月 04 日(一)止
年菜提貨日期： 2019 年 01 月 25 日(五)至 2019 年 02 月 07 日(四)(初三)止
年糕禮盒提貨日期： 2018 年 12 月 17 日(一)至 2019 年 01 月 27 日(日)止
提貨時間： 中午 11:00~14:30 晚餐 18:00~21:00
 ※ 2019 年 02 月 04 日(除夕)當天提貨時間為 10:00~16:00 止

小馬新年御盒取貨日期： 僅於 2019 年 02 月 03 日及 02 月 04 日 下午 15:00~17:00
 請於 KOUMA 日本料理 小馬取貨

| 超值限量年菜套餐(建議六人使用) 限量 120 套 (常溫出貨) | | 價錢 Price | 數量 Amount | 合計 Total |
|--|--|-------------|--------------|-------------|
| 錦繡滿華堂(開運大拼盤)、福祿壽同喜(花膠鮑魚佛跳牆-含甕)、龍門呈吉祥(高湯焗龍蝦)、金豬慶豐年(梅香燜圓蹄)、年年皆有餘(糖醋石斑魚)、花開顯富貴(西蘭花、玉帶、珍珠墨魚、蝦球、蘭花蚌)、家鴻兼喜氣(紅蟳臘味糯米飯)、鴻圖喜高升(瑤柱臘味蘿蔔糕)。 | | \$15,888 | | |
| 湯品 | | | | |
| 品名 | 成分 | 價錢 Price | 數量 Amount | 合計 Total |
| 豪華排翅佛跳牆 (建議四人使用) (冷凍出貨) | 淨重：2000 公克±5% 成分：高湯(水、金華火腿(豬肉、鹽)、老母雞、豬後腿肉)、鮑魚、排翅、珠婆參、蹄筋、干貝、冬菇、響螺肉片、仿雞腿、花膠、曼波魚皮、枸杞、紹興酒(糯米、蓬萊米、小麥)、鹽。 ※本產品含有魚類及螺貝類製品，不適合對其過敏體質者食用。 有效日期：3 個月 保存條件：-18℃ 以下冷凍保存 | \$5,688 | | |
| 頂級花膠鮑魚 佛跳牆 (建議四人使用) (冷凍出貨) | 淨重：1800 公克±5% 成分：高湯(水、金華火腿(豬肉、鹽)、老母雞、豬後腿肉)、鮑魚、珠婆參、干貝、響螺肉片、蹄筋、枸杞、仿雞腿、花膠、曼波魚皮、冬菇、紹興酒(糯米、蓬萊米、小麥)、鹽。 ※本產品含有魚類及螺貝類製品，不適合對其過敏體質者食用。 有效日期：3 個月 保存條件：-18℃ 以下冷凍保存 | \$3,688 | | |
| 私房鮑魚 烏骨雞湯 (建議四人使用) (冷凍出貨) | 淨重：2200 公克±5% 成分：高湯(水、金華火腿(豬肉、鹽)、老母雞、豬後腿肉)、鮑魚、烏骨雞、枸杞、紅棗、鹽。 ※本產品含有螺貝類製品，不適合對其過敏體質者食用。 有效日期：3 個月 保存條件：-18℃ 以下冷凍保存 | \$3,288 | | |
| 珠圓玉潤湯 (建議四人使用) (冷凍出貨) | 淨重：2600 公克±5% 成分：高湯(水、金華火腿(豬肉、鹽)、老母雞、豬後腿肉)、黑毛豬豬肚、鮑魚、蹄筋、干貝、香菇、曼波魚皮、腩排、白胡椒粉、鹽、金華火腿(豬肉、鹽)。 ※本產品含有魚類及螺貝類製品，不適合對其過敏體質者食用。 有效日期：3 個月 保存條件：-18℃ 以下冷凍保存 | \$2,888 | | |
| 以上煲湯皆為冷凍出貨及不含甕，加甕需加價 NT\$500 | | | | |
| 年糕禮盒 | | | | |
| 年年糕升禮盒 (冷凍出貨) | 淨重：各 600 公克±5% 成分： ◇ 椰汁年糕：水、糯米粉、糖、椰奶粉(椰漿、麥芽糊精、乾酪素鈉)、小麥澱粉、黑糖、調和花生油(沙拉油、花生油、芝麻油) ◇ 黑糖桂圓年糕：水、糯米粉、糖、桂圓、小麥澱粉、黑糖、調和花生油(沙拉油、花生油、芝麻油) ※本產品含有花生、芝麻、奶類、含麩質之穀物及其製品不適合其過敏體質食用。 有效日期：2 個月 保存條件：冷凍-18℃ 以下 | \$888 | | |
| 單品 | | | | |
| 爐烤噶瑪蘭 豬大腿 -搭配- 辣味蕃茄醬汁 洛神花醬 烤南瓜 炒綜合菇 德式酸菜 (建議十人使用) (常溫出貨) | <ul style="list-style-type: none"> ◇ 噶瑪蘭豬大腿 淨重：5000 公克±5% 成分：豬大腿、鹽、糖、香蒜粉、五香粉、八角、胡荽子、小茴香粉、花椒粒、紅椒粉。 ◇ 辣味蕃茄醬汁 淨重：370 公克±5% 成分：濃縮蕃茄(蕃茄、葵花油、鹽、糖、水、檸檬酸)、洋蔥、蒜、辣椒、水、糖、鹽、辣醬油。 ◇ 洛神花醬 淨重：370 公克±5% 成分：洛神花、鹽、無鹽奶油、水 ◇ 烤南瓜 淨重：150 公克±5% 成分：大蒜、南瓜、糖、橄欖油。 ◇ 炒綜合菇 淨重：150 公克±5% 成分：杏鮑菇、香菇、洋菇、大蒜、鹽、橄欖油、胡椒、義大利香料(百里香、迷迭香、山艾俄力岡)。 ◇ 德式酸菜 淨重：130 公克±5% 成分：德式酸菜(德式酸菜、水、鹽)、洋蔥、水、鹽、糖。 有效日期：1 天 保存條件：冷藏 0~4℃ | \$3,680 | | |

| | | | | |
|--|---|----------------|--|--|
| <p>滿漢全席牛肉麵 (含美國、紐西蘭及 澳洲牛肉) (建議四人使用) (常溫出貨)</p> | <p>淨重：2700 公克±5% 成分： ✧ 手工拉麵：麵粉、水、鹽。 ✧ 滷味湯底：雞爪、牛小骨、牛肋骨、老母雞、牛大骨、素蠔油、洋蔥、淡色醬油（非基因改造）、米酒、牛油、豆瓣醬（非基因改造）、蔥、蒜頭、老薑、冰糖、黑豆瓣（基因改造）、白蘿蔔、蕃茄醬、蕃茄、胡蘿蔔、紅椒粒、西芹、辣椒、玉桂皮、八角、朝天椒、熟地、海鹽、草果、桂枝、肉桂棒、月桂葉、小茴香。 ✧ 帶骨牛小排：帶骨牛小排（美國）、沙薑、淡色醬油（非基因改造）、老薑、青蔥、冰糖、米酒、豆瓣醬（非基因改造）、紅油、花椒油、乾辣椒、朝天椒、海鹽、山楂片、八角粒、月桂葉、草果、肉桂棒。 ✧ 滷牛腱：牛腱（美國）、滷味湯底（雞爪、牛小骨、牛肋骨、老母雞、牛大骨、素蠔油、洋蔥、淡色醬油（非基因改造）、米酒、牛油、豆瓣醬（非基因改造）、蔥、蒜頭、老薑、冰糖、黑豆瓣（基因改造）、白蘿蔔、蕃茄醬、蕃茄、胡蘿蔔、紅椒粒、西芹、辣椒、玉桂皮、八角、朝天椒、熟地、海鹽、草果、桂枝、肉桂棒、月桂葉、小茴香）、蔥、紅椒油。 ✧ 麻香滷牛筋：牛筋（美國、澳洲）、滷味湯底（雞爪、牛小骨、牛肋骨、老母雞、牛大骨、素蠔油、洋蔥、淡色醬油（非基因改造）、米酒、牛油、豆瓣醬（非基因改造）、蔥、蒜頭、老薑、冰糖、黑豆瓣（基因改造）、白蘿蔔、蕃茄醬、蕃茄、胡蘿蔔、紅椒粒、西芹、辣椒、玉桂皮、八角、朝天椒、熟地、海鹽、草果、桂枝、肉桂棒、月桂葉、小茴香）、辣椒油、碎花生、香菜、紅辣椒。 ✧ 酸甜滷牛肚：牛肚（美國、澳洲）、滷味湯底（雞爪、牛小骨、牛肋骨、老母雞、牛大骨、素蠔油、洋蔥、淡色醬油（非基因改造）、米酒、牛油、豆瓣醬（非基因改造）、蔥、蒜頭、老薑、冰糖、黑豆瓣（基因改造）、白蘿蔔、蕃茄醬、蕃茄、胡蘿蔔、紅椒粒、西芹、辣椒、玉桂皮、八角、朝天椒、熟地、海鹽、草果、桂枝、肉桂棒、月桂葉、小茴香、砂糖、白醋、紅油、蔥、紅辣椒、香菜。 ✧ 起司牛肉丸：肩胛里肌肉（美國）、洋蔥、牛絞肉（紐西蘭）、牛油、蛋、巧達起司、蒜頭、海鹽、黑胡椒粒、白胡椒粉、荳蔻粉、芥末醬（水、芥菜子、醋、鹽）。 ※本產品含有奶類、蛋類、花生類、黃豆類、麩質之穀物及堅果類製品，不適合對其過敏體質者食用。 有效日期：1 天 保存條件：冷藏 0~4°C</p> | <p>\$2,880</p> | | |
| <p>鴻禧麻香牛膝 (澳洲牛) (建議六人使用) (常溫出貨)</p> | <p>淨重：1400 公克±5% 成分：小牛膝（澳洲）、拌醬（醬油膏、砂糖、黑醋、白醋、米酒）、滷汁（青蔥、老薑、冰糖、淡色醬油（非基因改造）、米酒、醬油（非基因改造）、豆瓣醬（非基因改造）、紅油、花椒油、乾辣椒、朝天椒、鹽、沙薑粉、山楂、桂枝、八角、草果、百里香）。 有效日期：1 天 保存條件：冷藏 0~4°C</p> | <p>\$2,380</p> | | |
| <p>爐烤富貴 八寶鴨 (常溫出貨)</p> | <p>淨重：1000 公克±5% 成分：櫻桃鴨（醬油（非基因改造）、蠔油、磨豉醬（非基因改造）、糖、鹽、蒜頭）、豬梅花肉、鮑魚、乾筍絲、高湯（水、金華火腿（豬肉、鹽）、老母雞、豬後腿肉）、栗子、紹興酒（糯米、蓬萊米、小麥）、花菇、蠔油、蝦米、瑤柱、薑、蔥、紅蔥頭。 ※本產品含有螺貝類及甲殼類製品，不適合對其過敏體質者食用。 有效日期：1 天 保存條件：冷藏 0~4°C</p> | <p>\$2,680</p> | | |
| <p>高湯焗龍蝦 (一隻兩人使用) (常溫出貨)</p> | <p>淨重：400 公克±5% 成分：龍蝦、高湯（水、金華火腿（豬肉、鹽）、老母雞、豬後腿肉）、牛油、薑、蔥、蒜頭、紅蔥頭、紅椒、黃椒、起司片、太白粉。 ※本產品含有甲殼類及奶類製品，不適合對其過敏體質者食用。 有效日期：1 天 保存條件：冷藏 0~4°C</p> | <p>\$1,880</p> | | |
| <p>蔥燒海參煲 (建議六人使用) (常溫出貨)</p> | <p>淨重：630 公克±5% 成分：珠婆參、高湯（水、金華火腿（豬肉、鹽）、老母雞、豬後腿肉）、龍鬚菜、青蔥、花菇、蠔油、太白粉。 有效日期：1 天 保存條件：冷藏 0~4°C</p> | <p>\$1,880</p> | | |
| <p>紅蟬臘味糯米飯 (建議六人使用) (常溫出貨)</p> | <p>淨重：850 公克±5% 成分：紅蟬、長糯米、高湯（水、金華火腿（豬肉、鹽）、老母雞、豬後腿肉）、花菇、紅蔥頭、肝腸、臘腸、蝦米、冰糖、蠔油。 ※本產品含有甲殼類製品，不適合對其過敏體質者食用。 有效日期：1 天 保存條件：冷藏 0~4°C</p> | <p>\$1,580</p> | | |
| <p>乾燒大明蝦 (四隻建議 四人使用) (常溫出貨)</p> | <p>淨重：500 公克±5% 成分：明蝦、青花菜、蔥、香菜、蒜頭、蠔油、豆瓣醬（非基因改造）、蕃茄醬、酒釀。 ※本產品含有甲殼類製品，不適合對其過敏體質者食用。 有效日期：1 天 保存條件：冷藏 0~4°C</p> | <p>\$1,280</p> | | |
| <p>紅酒帶骨牛排 (美國牛) (建議六人使用) (常溫出貨)</p> | <p>淨重：550 公克±5% 成分：美國帶骨牛小排、紅酒、乾荷葉、冰糖、蔥、洋蔥、醬油（非基因改造）、蒜頭、蕃茄糊。 有效日期：1 天 保存條件：冷藏 0~4°C</p> | <p>\$1,280</p> | | |
| <p>馳名古早雞 (建議六人使用) (常溫出貨)</p> | <p>淨重：1100 公克±5% 成分：黃皮正土雞、鹽、薑、蔥、大豆油、沙薑粉。 有效日期：2 天 保存條件：冷藏 0~4°C</p> | <p>\$1,280</p> | | |
| <p>糖醋石斑魚 (建議六人使用) (常溫出貨)</p> | <p>淨重：900 公克±5% 成分：石斑魚、蒜仁、青蔥、青椒、洋蔥、紅椒、黃椒、鳳梨、香菜、鹽、砂糖、糖醋醬（紅谷米、檸檬醋、鹽、糖、梅子、蕃茄醬、梅林醬、牛排醬、辣椒、鎮江醋、檸檬）。 ※本產品含有魚類，不適合對其過敏體質者食用。 有效日期：1 天 保存條件：冷藏 0~4°C</p> | <p>\$1,180</p> | | |

| | | | | |
|---|--|----------|--|--|
| 開運大拼盤 (紹興醉雞、麻香牛肚(美國、澳洲牛)、極味海蜇、碳烤烏魚子、黑胡椒煙燻櫻桃鴨、醉蝦) (建議六人使用) (常溫出貨) | 淨重: 500 公克±5% 成分: 紹興醉雞(仿雞腿、鹽、冰糖、水、紹興酒(糯米、蓬萊米、小麥)、米酒、枸杞); 麻香牛肚(牛肚、辣油、花椒油、白醋、香油、醬油(非基因改造)、豆瓣醬(非基因改造)、冰糖); 極味海蜇(海蜇、冰糖、鹽、烏醋、香油); 碳烤烏魚子(烏魚子、高粱酒)、黑胡椒煙燻櫻桃鴨(特級鴨胸肉、黑胡椒粉); 醉蝦(白蝦、冰糖、紹興酒(糯米、蓬萊米、小麥)、米酒、枸杞、當歸、鹽。 ※本產品含有魚類、甲殼類、頭足類、堅果類及種子類製品, 不適合對其過敏體質者食用。 有效日期: 1 天 保存條件: 冷藏 0~4°C | \$1,180 | | |
| 花開顯富貴 (清炒西蘭花、玉帶、珍珠墨魚、蝦球、蘭花蚌) (建議六人使用) (常溫出貨) | 淨重: 600 公克±5% 成分: 蝦仁、干貝、蘭花蚌、墨魚、紅椒、黃椒、草菇、西洋芹、青花菜、蠔油、香油、鹽、太白粉、XO 醬(瑤柱、金華火腿、鹹魚、蝦米、紅蔥頭、蒜頭、蝦米、麥芽糖、辣椒油、沙拉油、指天椒)。 ※本產品含有甲殼類、頭足類、魚類及螺貝類製品, 不適合對其過敏體質者食用。 有效日期: 1 天 保存條件: 冷藏 0~4°C | \$1,080 | | |
| 瑤柱臘味蘿蔔糕 (建議六人使用) (常溫出貨) | 淨重: 1200 公克±5% 成分: 白蘿蔔、粘米漿(在來米、水)、瑤柱、臘腸、肝腸、蝦米、馬蹄粉、鹽。 ※本產品含有甲殼類及螺貝類製品, 不適合對其過敏體質者食用。 有效日期: 3 天 保存條件: 冷藏 0~4°C | \$980 | | |
| 梅香燻圓蹄 (建議六人使用) (常溫出貨) | 淨重: 900 公克±5% 成分: 蹄膀、青花菜、梅干菜、青蔥、蒜頭、紅辣椒、醬油(非基因改造)、砂糖、紹興酒(糯米、蓬萊米、小麥)、米酒、老抽、白胡椒粉、鹽。 有效日期: 1 天 保存條件: 冷藏 0~4°C | \$980 | | |
| 脆皮爐烤豬腹肉 台式酸菜心 泰式羅望子酸甜醬 (建議六人使用) (常溫出貨) | 脆皮豬五花 淨重: 800 公克±5% 成分: 帶皮黑毛豬五花、五香粉、滷包(肉桂、小茴香、八角、丁香、孜然、三奈、花椒、排草、甘草、香菇)、糖。 台式酸菜心 淨重: 100 公克±5% 成分: 酸菜心、辣椒、蒜茸。 泰式羅望子酸甜醬 淨重: 150 公克±5% 成分: 羅望子片、檸檬、魚露(鯷魚、鹽、糖、水)、蔥、香菜、碎辣椒乾、糖。 ※本產品含有魚類製品, 不適合對其過敏體質者食用。 有效日期: 1 天 保存條件: 冷藏 0~4°C | \$880 | | |
| 素食 | | | | |
| 羊肚蕈素菇燉湯 (建議四人使用) (冷凍出貨) | 淨重: 1800 公克±5% 成分: 羊肚蕈、山藥、美白菇、秀珍菇、栗子、白果、冬菇、巴西蘑菇、香菇、黃金蟲草。 有效日期: 3 個月 保存條件: -18°C 以下冷凍保存 | \$2,288 | | |
| 什錦迎如意 (什錦烤麩) (建議六人使用) (常溫出貨) | 淨重: 600 公克±5% 成分: 蓮藕、杏香菇、杏鮑菇、花菇、胡蘿蔔、烤麩、素蠔油、香油。 ※本產品含有麩質之穀物製品, 不適合對其過敏體質者食用。 有效日期: 1 天 保存條件: 冷藏 0~4°C | \$480 | | |
| 錦繡賀新春 (三杯枝竹) (建議六人使用) (常溫出貨) | 淨重: 600 公克±5% 成分: 栗子、香菇、老薑、九層塔、板豆腐(非基因改造)、黑麻油、素蠔油、紅豆枝。 ※本產品含有黃豆類製品, 不適合對其過敏體質者食用。 有效日期: 1 天 保存條件: 冷藏 0~4°C | \$480 | | |
| 特別推薦 | | | | |
| 小馬新年御盒 (常溫出貨) | 淨重: 2200 公克±5% 成分: 明蝦、龍蝦、旗魚肚、鮑魚、松葉蟹腳、美國極黑牛肉片、烏魚子、河鰻、黑美人菇、紅蘿蔔、白蘿蔔、鮭魚卵、牛蒡漬(牛蒡、醋、糖、鹽、唐辛子、胡椒)、海葡萄、太卷(越光米、蛋、小黃瓜、干瓢)、蛋、黑豆、柳丁、芋頭、銀杏、鮭魚卵、綠蘆筍、乾海藻、金針花、柴魚、昆布、薄口醬油(非基因改造)、味醂(糯米、米、米麩、杏仁酒、糖)、柚子、濃口醬油(非基因改造)、糖、清酒(穀類釀造酒)、高粱酒糟、酒粕味噌、冰糖、鹽。 ※本產品含有甲殼類、螺貝類、魚類、奶類、蛋類、黃豆類及堅果類製品, 不適合對其過敏體質者食用。 有效日期: 取貨後, 2 小時內立即食用完畢 保存條件: 18°C (不建議冷藏) | \$10,000 | | |
| 製造商: 西華大飯店(股)公司 電話: (02)2718-6666 分機 3003、3005 或 3520 地址: 台北市民生東路三段 111 號 | | | | |

特別優惠:

- 2018/12/14 ~ 2019/01/13, 親至現場訂購或於官網線上訂購付清全額款項均可享9折優惠, 並請於提貨日三天前通知。
- 持花旗銀行信用卡消費在年菜販售期間可享有9折之特別優惠。
- 佛跳牆及各類湯品皆為冷凍包裝出貨, 皆不含甕(套餐除外), 如需加購甕售價為 NT\$500/個, 且不適用各種折扣。為安全起見, 湯品與甕為分開包裝。

注意事項:

- 年糕禮盒及小馬新年御盒為特惠商品不提供任何折扣。
- 年菜及佛跳牆外賣需於提貨前三天預訂且付清款項。

| | |
|---|------------------------------------|
| 總金額 Total : NT\$ | |
| 信用卡資料 | |
| 卡別 Card Type : <input type="checkbox"/> VISA <input type="checkbox"/> MASTER <input type="checkbox"/> American Express <input type="checkbox"/> JCB | |
| 卡號 Card No : | 有效期限 Valid Date : 西元 年 月 |
| 信用卡持卡人簽名 Signature : _____ | |
| ◆ 中英文皆可，但須為訂貨者本人，且與信用卡背面簽名同字樣。 (請與信用卡簽名一致) | |
| ◆ 持卡人同意依照信用卡使用約定，一使用或訂購商品，均應依所示金額，付款予發卡銀行。 | |
| ◆ 請影印所持信用卡之正反面，隨本傳真訂購單傳真至(02)2719-3116。 | |

訂購詳情請洽怡園中餐廳服務人員，電話(02)2718-6666 分機 3003、3005 或 3520

西華飯店郵購食品定型化契約

- 一、定型化契約解釋原則：契約條款如有疑義時，應為有利於消費者之解釋。
- 二、商品資訊：
 1. 品名、內容物名稱及淨量、容量或數量、食品添加物名稱、製造廠商或國內負責廠商名稱、電話號碼及地址、原產地(國)(請參閱訂購單製造商)、製造日期及有效日期(請參閱產品本身包裝資訊)、均請詳見訂購單之食品標示。
 2. 產品如標示為冷凍部分，是以冷凍方式保存，食用前請按解凍說明解凍，以免風味不同。又訂購單圖片中及網頁之相關餐器具飾品、盤飾蔬菜係屬拍照情境所須，如未註明則未附贈。
 3. 本郵購食品以消費者收受日起算，至少距有效日期前 1 日以上或製造日期後 1 日內。
 4. 本交易總價之商品單價及相關折扣資訊，請參見訂購單。優惠折扣活動不同時並用，折扣金額採無條件進位法。如有商品需宅配服務，宅配費須另計。
 5. 本產品均已投保「新光產物保險股份有限公司」公共意外險(含產品責任險)等相關保險三億元。
 6. 本產品委託(任)廠商、監製廠商等資訊參見訂購單。
- 三、付款方式說明：
 1. 各項產品付款方式得以現金、匯款、信用卡等方式消費。
 2. 支付方式請參酌網頁或訂購單付款方式之說明。
- 四、確認機制：
 1. 西華飯店會於消費者下訂單後二工作日內，按消費者所留聯絡方式與客人確認訂單；如所留連絡方式無法連絡，視為無效訂單。
 2. 西華飯店如有正當理由得於前項確認時間內拒絕該一訂單。
- 五、商品交付地、日期、交付方式：
 1. 取貨方式：現場取貨請於指定取貨日，至西華飯店指定場所取貨。
 2. 取貨時間：每日 11:00~14:30 及 18:00~21:00
 3. 營業時間：每日 11:30~14:30 及 18:00~22:00
 4. 產品保存方式：商品之保存方式以包裝說明為準。
- 六、解約權：
 1. 消費者對所收受之食品於未為任何拆封使用，發現有短少、腐敗、發霉或顯而易見之毀損等，得行使無條件解約權；至於其他事項下行使解約權，應於誠信原則下，得於收受商品後七日內按原保存方式退回商品、或以書面通知企業經營者解除買賣契約，無須說明理由及負擔任何費用或償款。
 2. 相關解約連絡應按第一條資訊與西華飯店連絡處理，由西華飯店於一個月內安排退還；等待退還期間消費者應按原保存狀況保存。
 3. 消費者應返還之食品因已食用，或因可歸責於消費者之事由，致有毀損、滅失，而不能返還者，應償還其價額。
- 七、金額返還規定：於完成第六條之解約作業後，西華飯店對現金交易者，於14日內返還價金；信用卡交易者，三日內辦理信用卡交易取消手續。
- 八、產品訂購數量上限：西華飯店對商品數量均訂有訂購上限，請參酌各項產品之網頁說明；逾數量限制之訂購，西華飯店有權不予接受訂單。
- 九、受領物之檢視義務：
 1. 消費者應從速檢查其所受領之食品。
 2. 消費者檢查食品，應注意不得逾越必要範圍；如有因食用、或可歸責消費者之事由，致有毀損、滅失，而不能於檢查後返還者，應償還其價額。
 3. 消費者應於檢查後如有可歸責西華飯店之事由，應立即通知西華飯店客服專線：(02)2718-6666 #3520 將有專人處理換貨事宜，等待換貨期間消費者應按原保存狀況保存。
- 十、業者之保密義務：西華飯店對消費者個人資料之搜集利用限於本件營業目的之使用，並負有保密義務。
- 十一、消費爭議處理：
 1. 西華飯店就消費爭議處理設有專人接受投訴如第六條所示。
 2. 如消費者就前項西華飯店之專人處理不服，得向台北市政府消保會請求處理。
- 十二、訴訟管轄：若依本契約發生訴訟，雙方同意以台北地方法院為民事第一審管轄法院。但不排除消費者保護法第47條及民事訴訟法第436-9條規定之小額訴訟管轄法院之適用。

經營者資訊

企業經營者名稱：西華大飯店股份有限公司

負責人：劉文治

電話：(02)2718-1188

地址：台北市松山區民生東路三段111號

營業時間：每日 11:30~22:30

客服及申訴專線：(02)2718-6666 #3520

登錄字號：A-122002565-00000-0

網址：<http://www.sherwood.com.tw>

西華飯店所設計之DM及訂購單上所有相關圖片、文字，西華飯店保留著作權一切法律權益，並已申請商標、專利保護，仿冒翻印必究。