桌號:

旅務人員點餐單Order list for staff only

76 ¥ FP () () () () () () () () () (■ 冷盤	數量	■ 煲仔類	數量	★ 主廚推薦	數量	■ 小菜	數量
■ 小點 / NT\$120	數量	明爐掛烤鴨 420		鹹魚雞粒豆腐煲 420		XO醬百花油條 420		黃金泡菜 100	
鮮蝦炸春捲		蔥油仿雞腿 420		蟹粉豆腐煲 420		咭汁羊小排 680		酒釀小番茄 100	
臘味蘿蔔糕		蜜汁叉燒 420		海鮮豆腐煲 480		新加坡金沙麥片蝦 800		冰梅苦瓜 100	_
安蝦鹹水餃		精選美雙拼 520		咖哩南瓜蝦煲 680		避風塘軟殼龍蝦 1680		椰汁蜜芋頭 100	
蓮蓉芝麻球		精選美三拼 580		鮮蝦粉絲煲800		紅酒稻草西施牛(需預約):	1580	■ 甜點	數量
臘味芋頭糕		油雞/烤鴨/叉燒		沙茶/咖哩		清蒸龍虎斑2200		紅棗雪耳湯(冰) 80 假日供	應
蜜汁炆鳳爪		■ 蔬菜類	數量	■ 海鮮類	數量	清蒸/古法/樹子		芒果奶酪 80	
豉汁蒸排骨		特選高麗菜 300		百花鑲豆腐420		★ 秋蟹料理 880	數量	杏仁豆腐 80	
時蔬牛肉球		櫻花蝦/蒜炒/素炒		滋補鮮魚片480		紅蟳 沙茶粉絲煲		芝麻糊(熱) 80	
蠔皇叉燒包		_ 有機芥藍 360		糖醋/椒鹽/X.O醬		紅蟳 咖哩粉絲煲		紅豆沙(熱) 80	
☆香滑焗蛋塔		蠔油/蒜炒/素炒		塔香三杯中捲680		紅蟳 金銀蒜香蒸		椰汁西米露(冰) 120	
☆特製小熊包		美濃池耕水蓮 360		三杯/金沙/麥片/白灼		紅蟳 避風塘		楊汁甘露160	
■ 中點/ NT\$150	數量	肉絲/清炒/素炒		椒鹽四季軟絲680		紅蟳 麻油麵線		手工有機豆花 460	
魚子燒賣皇		鮮綠絲瓜 360		椒鹽/金沙/麥片/避風塘		■ 素食熱菜	數量	■ 飲料	數量
香茜魚翅餃		蛤蜊/素炒		現撈鮮蝦球680		南瓜素蒸果 120		美粒果柳丁/白葡萄 50	
蓮香糯米捲		季節時蔬 360		避風塘/果律/金沙/清炒		蟲草野菇燉菜膽(盅)200		可樂 / 雪碧 80	
麻辣金錢肚		■ 肉類	數量	■ 飯麵類	數量	腐衣芋泥捲 320		金牌啤酒 600ml 150	
牛肉腸粉		香草豬腩排420		鮮蝦雲吞撈麵260		素炒伊麵 360		海尼根 330ml 150	
☆蜜汁叉燒酥		橙汁/椒鹽/避風塘		乾炒牛河 360		素炒飯 360		海尼根 650ml 200	
☆紅蘿蔔起司		鄉野走地雞腿肉420		鹹魚雞粒炒飯 360		素炒羅漢齋 360		樂天啤酒500ml 80	
☆蜜蜂奶黃包		左宗棠/金沙		鮮蝦廣炒飯 360		咕咾蜜山藥 380		港式奶茶(杯) 80	
■ 大點/ NT\$160	數量	特選松阪豬460		蟹肉伊麵 360		素北菇扒鮑魚 380		凍檸茶(杯) 80	
招牌蝦皇餃		醬爆/糯米椒/清炒		南瓜米粉 360		素紅燒蛋豆腐 420		可爾必思 水蜜桃 冰沙(杯	F) 89
☆宜蘭蔥花芝麻蝦		經典牛小排560		廣式海鮮炒麵 380		■ 養生雞湯	數量	可爾必思 芒果 冰沙(杯)	89
☆海鮮焗烤白菜		燒汁/黑椒		煲仔飯180		薑黃百菇燉雞湯		基本低消 茶資40元/每位	立(同桌)
☆萌菇芝麻包		肥嫩牛肉片580		皮蛋粥90		(中)680 / (小)480		_ □烏龍 □香片 □潽洱 □	鐵觀音
☆金屋藏嬌		蔥爆/蠔油/白灼		白飯 20		九尾花旗蔘雞湯		■■養資為基本消費	
鮮蝦陽粉		■蛋類	數量	■湯鍋	數量	(中)680 /(小)480		●兒童120公分以上需酌收	茶資
■ 特點 / NT\$180	數量	菜圃蛋280		蟹粉海鮮羹(盅)180		蒜頭蛤蜊燉雞湯		唐寧茶資50元/每位	(同桌)
鮮蝦腐皮捲		滑蛋蝦仁360		嚴選豬腩排湯(盅)220		(中)680 /(小)480		□香草菊蜜(無咖啡因花草茅	茶)
烏金流沙包		人數:		竹笙/山藥				_ □熱帶風情(無咖啡因花草類	茶)
金牌鮮蝦雲吞				砂鍋鮭魚煲(辣) 880		_		□綜合野莓(調味紅茶)	
☆冰火菠蘿包220		_				_		□皇家伯爵(調味紅茶)	
☆鮑魚燒賣 220			<u> </u>			_		●更換茶包須另計費 50元/	'包
※以上需加10%服務費,菜單將不定期調整恕不另行通知 ※餐廳商品皆使用美國牛肉 20201017									