

## 中式晚餐 (一)

三色蒸蛋 ※製作需時15至20分鐘※

北菇蒸雞 ※製作需時15至20分鐘※

口水雞

菜脯煎蛋

大豆芽炒肉鬆

椒鹽豬扒

蘿蔔炆魚滑

三杯雞中翼

玉豆炒肥牛

粟米魚塊

※ 奉送老火例湯、白飯、咖啡或茶 ※

每款 **\$75** (凍飲加 \$3)

晚上六時起供應

## 中式晚餐 (二)

魚肉蒸豆腐

製作需時  
15至20分鐘

魷魚馬蹄肉餅

製作需時  
15至20分鐘

蔥油雞

芙蓉煎蛋

節瓜蝦米粉絲

京都排骨

四季豆肉鬆

洋蔥蠔油雞中翼

西芹腰果雞丁

枝竹火腩

※ 奉送老火例湯、白飯、咖啡或茶 ※

每款 **\$75** (凍飲加 \$3)

晚上六時起供應

## 中式晚餐 (三)

福建蒸水蛋 ※製作需時15至20分鐘※

梅子蒸排骨 ※製作需時15至20分鐘※

沙薑雞

蝦仁炒蛋

翠瓜炒魚滑

鎮江排骨

涼瓜炒牛肉

避風塘雞中翼

香菇雞粒白菜仔

沙嗲金菇肥牛

※ 奉送老火例湯、白飯、咖啡或茶 ※

每款 **\$75** (凍飲加 \$3)

晚上六時起供應

## 中式晚餐 (四)

家鄉蒸豆腐 ※製作需時15至20分鐘※

梅菜蒸豬肉 ※製作需時15至20分鐘※

香妃雞

青豆角火腿炒蛋

鹹菜銀芽炒肉絲

菠蘿咕嚕肉

茄子炆肉鬆

南乳雞中翼

翠肉瓜三菇

番茄牛肉炒蛋

※ 奉送老火例湯、白飯、咖啡或茶 ※

每款 **\$75** (凍飲加 \$3)

晚上六時起供應