# 主廚特選

- · 潮陽梅膏子排 288
- · 優格草莓蝦球 318
- · 香橙煎軟雞 238
- · 翠綠爆雙脆 288
- · 泰式月亮蝦餅 238
- 豉油皇鮮蝦 288





本MENU圖片僅供參考,實物以現場販售為主 每人低消200元,酌收10%服務費,茶資每位20元

# 前菜

· 綜合生魚片 480

· 和風生菜蔬 188

· 和風鱈魚肝 158

• 冰梅海鮮 238

· 泰式炸蛋 158

·海鮮皮蛋麵 #1

· 白切黄石閹雞 480(年雜) 900(全雜)

· 櫻蝦炒芋香 128

· 四季小魚 128

· 韭菜櫻花蝦 128



本MENU圖片僅供參考,實物以現場叛請為主 每人低消200元,酌收10%服務費,茶資每位20元

## 燒臘

· 片皮鴨 (一鴨三吃) 1680 生菜包鴨鬆or醬炒鴨絲(二選一) 鴨架煲粥or鴨架煲湯(二選一)

· 脆皮松板肉

"停售

·蜜汁叉燒

停售

· 臘味拼盤

318

· 涼拌海蜇

168

• 玫瑰油雞

218

• 港式燒鴨

288



本MENU圖片僅供參考,實物以現場服舊為主 每人低消200元,酌收10%服務費,茶資每位20元

#### 熱炒

· 洛神玫瑰子排 288 · 脆皮腊腸包大腸 238 ·咖啡梅子爆蝦球 48 · 培根XO醬炒玉帶 勞動 · XO醬火焰牛肉捲 318. ·麻油蛋雙佛寶 停售 南 乳炸鳳翅 238 · 宮保炸蝦球 318 · 宮保爆雞丁 238 • 蠔油炒牛肉 238 · 客家小炒 168 • 辣椒小魚干 168 · 蔥爆松坂肉 238 • 椒鹽蒜香骨 238 · 洁汁咕咾肉 218 · 麻婆豆腐 218 · 京都焗子排 288 • 風味烤羊排 停售 · 鳳梨富貴蝦 288 · 黑椒牛柳條 288



本MENU圖片僅供參考,實物以現場販售為主 每人低消200元,酌收10%服務費,茶資每位20元 巧手煲仔

· 咖哩海鮮煲 288

· 魚香蟹肉茄子煲 288

· 無錫排骨煲 288

· 蒜香中蝦粉絲煲 \*\*\*

· 雪羹百花豆腐煲 #8

• 鹹魚雞粒豆腐煲 238

· 海味田園蔬菜煲 238

• 刴椒魚頭煲 488

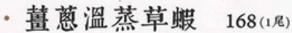
· 沙茶牛肉煲 288

· 蟹粉豆腐煲 238



本MENU圖片僅供參考,實物以現場版售為主 每人低消200元,酌收10%服務費,茶資每位20元

# 蒸味



• 刴椒川味鮮魚 時價

• 蒜泥河粉鮮鮑

**骨售** 

• 蜀國麻椒鮮魚

時價

· 清蒸現流魚 (樹子、紅燒、丸煎)

時價

· 上湯焗大蝦

停售



本MENU劃片僅供參考,實物以現場叛舊為主 每人低消200元,前收10%服務費,茶資每位20元

## 飯麵類

- · 櫻花蝦炒飯 168
- · 廣式炒麵 188
- · 廣東炒飯 168
- · 干炒牛河 188
- · 鹹魚雞粒炒飯 168
- ·海鮮湯麵線 188



本MENU關片僅供參考,實物以現場販售為主 提人低清200元,酌收10%服務費,茶資每位20元

### 時蔬

- ・金銀蛋莧菜 168
- · 上湯綠蘆筍 238
- · 蝦醬空心菜 138
- · 銀魚炒山蘇 138
- · 白灼蘿蔓蔬 138
- ・上湯燴絲瓜 138
- · 九香地瓜葉 98
- 蠔油燴菌菇 138





本MENU圖片僅供參考,實物以現場販售為主 每人低清200元,酌收10%服務費,茶資每位20元

## 湯品鍋類

· 砂鍋海鮮魚頭 988

· 蜀式咖哩鍋 988

· 蒜子養肝湯 #8

· 麻油肉片蛋湯 388

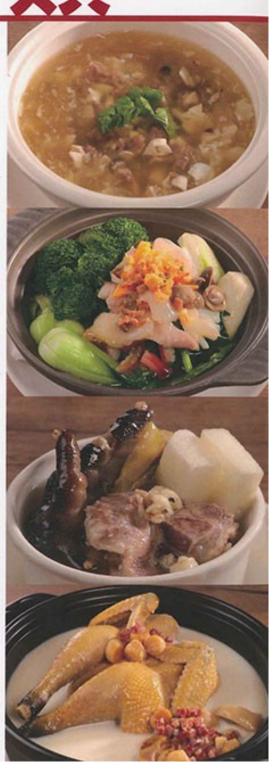
· 山藥排骨湯 388

• 百菇燉烏雞 538

• 明火煲例湯 98

· 竹笙海皇羹 388

・西湖牛肉羹 388



本MENU圖片優供參考,實物以現場販售為主 每人低清200元,酌收10%服務費,茶資每位20元

#### 點心

本MENU圖片條供參考,實物以現場販售為主 每人低消200元,酌收10%服務費,茶資每位20元



唐閣鮮蝦餃108



干貝蒸燒賣 88



美味蒸鳳爪 68



蒜香蒸排骨 68



黄金流沙包 108



蜜汁叉燒包 68



風味叉燒酥 88



鮮蝦腸粉 88



88

叉燒腸粉



88

油條腸粉



起士焗白菜 108



手工綠豆糕 88



西杏明蝦捲 88



鮮蝦腐皮捲 88



臘味蘿蔔糕 68



三絲炸春捲 68



脆皮鹹水角 68



椰香西米露 68



紅棗銀耳湯 88



荷葉糯米雞 88