

枱號: _____

位數: _____

【招牌點心】

甘脆蝦多士	\$78	()
上湯煎粉果	\$78	()
海皇蜂巢荔芋角	\$78	()
北菇棉花雞	\$72	()
金牌雞蛋撻	\$72	()
香菇雞包仔	\$68	()
鳳城糯米包	\$68	()
蛋黃麻蓉包	\$68	()
欖仁馬拉糕	\$66	()
蛋黃千層糕	\$66	()
香麻煎堆仔	\$66	()

【精選點心】

富豪鮮蝦餃	\$96	()
古早香菇燒賣	\$92	()
松茸灌湯餃 (每份)	\$118	()
蜜餞叉燒包	\$72	()
醬皇蒸鳳爪	\$88	()
豉汁蒸排骨	\$92	()
南京小籠包	\$70	()
濃香黑松露素餃	\$92	()
瑪瑙紅菜頭餃	\$92	()
香麻叉燒酥	\$88	()
蠔皇鮮竹卷	\$78	()
雪山叉燒包	\$88	()

【精選點心】

鱈魚山藥金魚餃	\$78	()
蘿蔔絲酥餅	\$86	()
鮮竹牛肉球	\$75	()
金珠鹹水角	\$88	()
香煎蘿蔔糕	\$78	()
韭黃鮮蝦腐皮卷	\$88	()
香茜牛肉腸粉	\$86	()
蜜味叉燒腸粉	\$86	()
韭黃鮮蝦腸粉	\$86	()
櫻花蝦滑腸粉	\$86	()

【精選甜品】

古法棗蓉糕	\$62	()
香滑芝麻卷	\$76	()
清香桂花糕	\$62	()
蓮子紅豆沙	\$38	()
養生杏仁露	\$38	()

此餐牌列出的食品可能含有食物過敏原，如穀麥、蝦、雞蛋、大豆、魚、甲殼類動物、花生、堅果和奶類成份。我們非常樂意因應閣下對食物過敏及其他飲食規定作出安排，請與我們餐廳職員聯絡。

 素食  辛辣

前菜每份\$30、清水及茗茶每位\$25
另加壹服務費



枱號: _____

位數: _____

【廚師推介】

蜜餞西班牙黑毛豬叉燒	\$348 ()
厚切鹵水牛腩心	\$178 ()
🌶️ 玻璃藤椒鴿	\$148 ()
回味醉妃雞	\$178 ()
🌿 陳香素千層	\$128 ()
🌶️ 麻辣鴨舌	\$158 ()
🌶️ 紅油抄手	\$128 ()
🌶️ XO醬炒蘿蔔糕	\$108 ()
🌿 七味脆皮豆腐	\$108 ()
蘿蔔清湯牛腩	\$158 ()
🌶️ 麻辣粉皮	\$108 ()
🌿 四喜烤夫	\$128 ()
脆皮燒腩仔	\$188 ()
蔥油沙薑海蜇花	\$168 ()
甜酸炸大腸	\$168 ()
雞汁蝦籽百葉包	\$138 ()
🌿 清炒田園時蔬: (菜心、芥蘭、唐生菜)	\$158 ()

【招牌粉麵飯】

富貴櫻花蝦蛋白炒飯	\$228 ()
頭抽乾炒牛肉河粉	\$228 ()
薑蔥叉燒絲撈麵	\$268 ()
豉汁帶子蝦球煎脆麵	\$318 ()
金蒜象拔蚌蟹肉蒸飯	\$338 ()
濃湯斑肉素麵	\$268 ()
古法斑腩炒河粉	\$298 ()
豉油皇蝦球炒麵	\$288 ()
🌶️ 酸菜牛肉刀削麵	\$268 ()
福建炒絲苗	\$288 ()
🌿 黑松露醬羊肚菌炆米粉	\$288 ()
蟹肉燴伊麵	\$268 ()
豉椒排骨炒河粉	\$228 ()

此餐牌列出的食品可能含有食物過敏原，如穀麥、蝦、雞蛋、大豆、魚、甲殼類動物、花生、堅果和奶類成份。我們非常樂意因應閣下對食物過敏及其他飲食規定作出安排，請與我們餐廳職員聯絡。

🌿 素食 🌶️ 辛辣

前菜每份\$30、清水及茗茶每位\$25
另加壹服務費

Ref.27012025

P.2

