

檯號：_____ 經手人 _____

【集團招牌點心】

- | | | | | | |
|-----|---------|----------|-------|--------|----------|
| 001 | 甘脆蝦多士 | () \$62 | 009 | 香菇雞包子 | () \$52 |
| 002 | 上湯煎粉果 | () \$62 | 010 | 時菜蒸鯪魚球 | () \$52 |
| 003 | 海皇蜂巢炸芋角 | () \$62 | 011 | 鳳城糯米包 | () \$52 |
| 004 | 鵪鶉蛋燒賣 | () \$62 | 012 | 蛋黃麻茸包 | () \$52 |
| 005 | 北菇棉花雞 | () \$58 | 013 | 欖仁馬拉糕 | () \$48 |
| 006 | 鴛鴦臘腸卷 | () \$58 | 014 | 蛋黃千層糕 | () \$48 |
| 007 | 黃沙豬潤腸 | () \$58 | ☞ 015 | 香麻煎堆仔 | () \$48 |
| 008 | 金牌雞蛋撻 | () \$58 | | | |

【精選點心】

- | | | | | | |
|-----|--------------|-----------|-----|-----------|----------|
| 016 | 花膠鮮蝦灌湯餃 (每隻) | () \$108 | 023 | 西洋菜湯牛肉球 | () \$75 |
| 017 | 蘆筍帶子腸粉 | () \$108 | 024 | 金粟墨魚餅 | () \$75 |
| 018 | 淮山四寶扎 | () \$88 | 025 | 蔥油餅 | () \$75 |
| 019 | 秘醬金錢肚 | () \$85 | 026 | 蜜味黑毛豬叉燒腸粉 | () \$68 |
| 020 | 碧綠鮮蝦餃 | () \$85 | 027 | 蜜餞黑毛豬叉燒包 | () \$68 |
| 021 | 帶子燒賣皇 | () \$78 | 028 | 爽滑牛肉腸粉 | () \$68 |
| 022 | 韭黃鮮蝦腸粉 | () \$78 | | | |

【素點心推介】

- | | | | | | |
|-------|-------|----------|-------|-------|----------|
| ☞ 029 | 淮山素燒賣 | () \$85 | ☞ 032 | 蒸素餃子 | () \$78 |
| ☞ 030 | 素珍鹹水角 | () \$78 | ☞ 033 | 田園素春卷 | () \$78 |
| ☞ 031 | 娥姐素粉果 | () \$78 | | | |

【金殿甜點】

- | | | | | | |
|-------|---------|----------|-------|--------|----------|
| 034 | 紅豆燉鮮奶 | () \$75 | 039 | 椰汁紫米糕 | () \$48 |
| 035 | 蓮蓉西米焗布甸 | () \$75 | ☞ 040 | 清甜桂花糕 | () \$48 |
| 036 | 柚子蜜脆蛋散 | () \$75 | ☞ 041 | 老陳皮紅豆沙 | () \$48 |
| ☞ 037 | 山西棗茸糕 | () \$58 | 042 | 蛋白杏仁茶 | () \$48 |
| ☞ 038 | 黑糖薑汁糕 | () \$48 | | | |

 辛辣  素食

如果您對任何食物有過敏反應或特別飲食要求，請告知我們。

前菜每份\$28 另收茶芥及加一服務費



精
選
點
心

檯號： _____ 經手人： _____

【風味小食】

- 043 蜜汁燒西班牙排骨 () \$188
- 044 滋補花膠碗仔羹 (位) () \$188
- 045 脆皮牛坑腩 () \$168
- 046 濃湯花甲珍菌芋絲扎 () \$168
- 047 紹興花雕醉雞 () \$168
- 048 銀蘿柱侯炆牛根腩 () \$168
- 049 潮州煎蠔烙 () \$138
- 050 野山椒白雲鳳爪 () \$138
- 051 滷水和牛腩 () \$138
- 052 脆皮皇子鴿 (每隻) () \$138
- 🔥 053 八味廣島蠔 () \$138
- 🔥 054 七味風沙九肚魚 () \$128
- 🌿 055 京燻素鵝 () \$128
- 056 蒜片燒汁牛柳粒 () \$118
- 057 招牌白切鴨 () \$118
- 058 鮑汁鳳爪 () \$118
- 059 陳醋青瓜海蜇絲 () \$118
- 060 滬江燻魚 () \$118
- 061 巧手菜肉雲吞 () \$118
- 062 薑蔥蜆芥鯪魚球 () \$118
- 063 迷你錦滷雲吞 () \$118
- 064 櫻花蝦醬瑞士汁炒腸粉 () \$118
- 065 韮菜鴨血蘿蔔豬皮 () \$118
- 🌿 066 油雞棕杯耳四季豆 () \$118
- 067 銀蘿五香牛什 () \$98
- 🌿 068 郊外靚油菜 () \$88
- 🌿 069 七味金磚豆腐 () \$88
- 070 子薑松花皮蛋 () \$88

【招牌飯麵】

- 071 原隻金湯焗龍蝦炆伊麵 () \$388
- 072 廚師意茄濃汁吉烈黑豚焗飯 () \$348
- 073 石窩海味雞粒炆飯 () \$348
- 074 雙冬鹹腿帶子炒年糕 () \$328
- 🔥 075 川汁帶子雞絲撈銀絲幼麵 () \$288
- 076 生滾鮑魚龍薑粥 () \$288
- 🔥 077 自家黑椒汁和牛炆稻庭烏冬 () \$288
- 078 清湯牛坑腩撈粗麵 () \$248
- 🔥 079 辣椒膏香葉滑牛炒河 () \$248
- 080 叻沙湯海鮮新竹米粉 () \$248
- 081 頭抽銀芽鮮魷炒麵 () \$248
- 082 金菇瑤柱海味炆伊麵 () \$238
- 083 欖菜香蔥帶子蛋白炒飯 () \$238
- 🔥 084 沙窩麻辣原汁牛展米線 () \$238
- 🌿 085 咖喱野菜菌伴脆麵 () \$238
- 086 紅燒頭腩炒河粉 () \$228
- 087 瑤柱福建炒飯 () \$228
- 088 雪菜火鴨絲炆鴛鴦米 () \$218
- 🌿 089 桂花素三絲炒新竹米粉 () \$218
- 🔥 090 星洲炒米 () \$218

【廚師推介】

- 091 合桃叉燒酥 (3件) () \$78
- 092 蜜汁叉燒餐包 () \$75
- 093 鮮蝦腐皮卷 () \$68
- 094 芋絲脆春卷 () \$68
- 🔥 095 XO醬鹹水角 () \$68
- 096 臘味煎蘿蔔糕 () \$68
- 097 豉汁蒸鳳爪 () \$68
- 098 欖角蒸排骨 () \$58

🔥 辛辣 🌿 素食

如果您對任何食物有過敏反應或特別飲食要求，請告知我們。

前菜每份\$28 另收茶芥及加一服務費

