


檯號： _____ 經手人 _____

【集團招牌點心】

- | | | | |
|-------------|----------|---|----------|
| 001 甘脆蝦多士 | () \$68 | 009 香菇雞包子 | () \$58 |
| 002 上湯煎粉果 | () \$68 | 010 時菜蒸鯪魚球 | () \$58 |
| 003 海皇蜂巢炸芋角 | () \$68 | 011 鳳城糯米包 | () \$58 |
| 004 鵝鶉蛋燒賣 | () \$68 | 012 蛋黃麻茸包 | () \$58 |
| 005 北菇棉花雞 | () \$63 | 013 欖仁馬拉糕 | () \$53 |
| 006 鴛鴦臘腸卷 | () \$63 | 014 蛋黃千層糕 | () \$53 |
| 007 黃沙豬潤腸 | () \$63 |  015 香麻煎堆仔 | () \$53 |
| 008 金牌雞蛋撻 | () \$63 | | |





【精選點心】

- | | | | |
|------------------|-----------|---------------|----------|
| 016 花膠鮮蝦灌湯餃 (每隻) | () \$118 | 023 西洋菜湯牛肉球 | () \$78 |
| 017 蘆筍帶子腸粉 | () \$118 | 024 金粟墨魚餅 | () \$78 |
| 018 淮山四寶扎 | () \$98 | 025 蔥油餅 | () \$78 |
| 019 秘醬金錢肚 | () \$98 | 026 蜜味黑毛豬叉燒腸粉 | () \$75 |
| 020 碧綠鮮蝦餃 | () \$85 | 027 蜜餞黑毛豬叉燒包 | () \$75 |
| 021 帶子燒賣皇 | () \$85 | 028 爽滑牛肉腸粉 | () \$75 |
| 022 韭黃鮮蝦腸粉 | () \$85 | | |

【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 | () \$78 | 039 椰汁紫米糕 | () \$52 |
| 035 蓮蓉西米焗布甸 | () \$78 |  040 清甜桂花糕 | () \$52 |
| 036 柚子蜜脆蛋散 | () \$78 |  041 老陳皮紅豆沙 | () \$50 |
|  037 山西棗茸糕 | () \$60 | 042 蛋白杏仁茶 | () \$50 |
|  038 黑糖薑汁糕 | () \$52 | | |

 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 () \$198
- 044 滋補花膠碗仔羹(位) () \$198
- 045 脆皮牛坑腩 () \$188
- 046 濃湯花甲珍菌芋絲扎 () \$188
- 047 紹興花雕醉雞 () \$188
- 048 銀蘿柱侯炆牛根腩 () \$188
- 049 潮州煎蠔烙 () \$150
- 050 野山椒白雲鳳爪 () \$150
- 051 滷水和牛腩 () \$150
- 052 脆皮皇子鴿(每隻) () \$150
- 👉 053 八味廣島蠔 () \$150
- 👉 054 七味風沙九肚魚 () \$138
- 👉 055 京燻素鵝 () \$128
- 056 蒜片燒汁牛柳粒 () \$128
- 057 招牌白切鴨 () \$138
- 058 鮑汁鳳爪 () \$128
- 059 陳醋青瓜海蜇絲 () \$128
- 060 滬江燻魚 () \$128
- 061 巧手菜肉雲吞 () \$128
- 062 薑蔥蜆芥鯪魚球 () \$128
- 063 迷你錦滷雲吞 () \$128
- 064 櫻花蝦醬瑞士汁炒腸粉 () \$128
- 065 韮菜鴨血蘿蔔豬皮 () \$128
- 👉 066 油雞棕杯耳四季豆 () \$128
- 067 銀蘿五香牛什 () \$128
- 👉 068 郊外靚油菜 () \$98
- 👉 069 七味金磚豆腐 () \$98
- 070 子薑松花皮蛋 () \$98

【招牌飯麵】

- 071 原隻金湯焗龍蝦炆伊麵 () \$398
- 072 廚師意茄濃汁吉烈黑豚焗飯 () \$368
- 073 石窩海味雞粒炆飯 () \$368
- 074 雙冬鹹腿帶子炒年糕 () \$338
- 👉 075 川汁帶子雞絲撈銀絲幼麵 () \$298
- 076 生滾鮑魚龍薑粥 () \$298
- 👉 077 自家黑椒汁和牛炆稻庭烏冬 () \$298
- 078 清湯牛坑腩撈粗麵 () \$268
- 👉 079 辣椒膏香滑牛炒河 () \$268
- 080 叻沙湯海鮮新竹米粉 () \$268
- 081 頭抽銀芽鮮魷炒麵 () \$268
- 082 金菇瑤柱海味炆伊麵 () \$258
- 083 欖菜香蔥帶子蛋白炒飯 () \$258
- 👉 084 沙窩麻辣原汁牛展米線 () \$258
- 👉 085 咖喱野菜菌伴脆麵 () \$258
- 086 紅燒頭腩炒河粉 () \$248
- 087 瑤柱福建炒飯 () \$248
- 088 雪菜火鴨絲炆鴛鴦米 () \$238
- 👉 089 桂花素三絲炒新竹米粉 () \$238
- 👉 090 星洲炒米 () \$238

【廚師推介】

- 091 合桃叉燒酥(3件) () \$88
- 092 蜜汁叉燒餐包 () \$78
- 093 鮮蝦腐皮卷 () \$75
- 094 芋絲脆春卷 () \$75
- 👉 095 XO醬鹹水角 () \$75
- 👉 096 臘味煎蘿蔔糕 () \$75
- 097 豉汁蒸鳳爪 () \$75
- 098 欖角蒸排骨 () \$65

👉 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

