

# 【中秋慶團圓套餐】

【Mid - Autumn Festival Set Menu I】

蜜汁黑豚叉燒伴海蜇

Barbecued Pork with Honey Sauce and Jelly Fish with Sesame Oil

燕液蟹肉魚肚羹

Braised Bird's Nest Soup with Crab Meat and Fish Maw

翡翠摩利菌銀杏炒帶子

Stir-fried Scallops with Morel Fungus, Gingko and Vegetables

香蔥日芥牛柳粒

Fried Diced Beef Tenderloin and Onions with Wasabi Sauce

蟲草花雲耳浸時蔬

Poached Vegetables with Cordyceps Flower and Fungus

金獎茶皇雞(半隻)

Smoked Crispy Chicken with Supreme Tea Leaves

富貴櫻花蝦炒香苗

Fried Rice with Dried Baby Shrimps and Ham

合時糖水

Seasonal Sweetened Soup

四位用 HK\$1,788 for 4 pax (原價 Original HK\$2,288)

已包括茶芥、加一服務費 inclusive of 10% service charge

※ 適用於 2023 年 9 月 16 日至 9 月 30 日

※ 不設任何折扣、不適用於任何現金券

※ 推廣菜譜，不適用於宴會服務及廳房用膳

※ 凡於 7 天前預訂，4 位送指定半支裝(375ml) 紅酒一支，8 位送指定紅酒一支(750ml)

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。  
Please inform us if you have any food allergies or dietary preferences.

☎ 2313 8681



# 【中秋慶歡聚套餐】

【Mid - Autumn Festival Set Menu II】

化皮乳豬件伴海蜆

Barbecued Suckling Pig with Jelly Fish with Sesame Oil

琥珀碧綠蝦仁蚌片

Stir-fried Shrimps and Laurel Clams with Vegetables and Caramelized Walnut

蟹肉扒雙蔬

Braised Vegetables with Crab Meat

酥炸杏香百花球

Golden Minced Shrimps with Almond

紅燒海皇燴燕窩

Braised Bird's Nest with Assorted Seafood

翡翠花菇鵝掌

Braised Mushroom with Goose Webs and Vegetables

清蒸老虎斑

Steamed Tiger Grouper

茶皇燻雞

Smoked Crispy Chicken with Supreme Tea Leaves

瑤柱蛋白炒香苗

Fried Rice with Conpoy and Eggs White

合時糖水

Seasonal Sweetened Soup

六位用 HK\$2,988 for 6 pax (原價 Original 六位用 HK\$3,888 for 6 pax)

十二位用 HK\$5,588 for 12 pax (原價 Original 十二位用 HK\$7,388 for 12 pax)

價目已包括茶芥、加一服務費

- ※ 適用於 2023 年 9 月 17 日至 9 月 30 日
- ※ 不設任何折扣、不適用於任何現金券
- ※ 推廣菜譜，不適用於宴會服務及廳房用膳
- ※ 凡於 3 天前預訂，半席(6 位)送指定紅酒一支、一席(12 位)送指定紅酒兩支

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。  
*Please inform us if you have any food allergies or dietary preferences.*

☎ 2313 8681

