



精選點心*

- 001 竹筴蟲草花濃湯灌湯餃 () \$48
- 002 北菇棉花雞 () \$45
- 003 蟲草花南瓜蒸排骨 () \$40
- 004 鶴鶉蛋燒賣 () \$43
- 005 富豪鮮蝦餃 () \$43
- 006 蟹籽燒賣皇 () \$43
- 007 蜂巢海皇芋盒 () \$40
- 008 薑蔥牛柏葉 () \$39
- 009 姬松茸高湯牛肉球 () \$39
- 010 鮮蝦腐皮卷 () \$43

精選點心*

- 011 蜜餞叉燒包 () \$39
- 012 五香鹹水角 () \$39
- 013 欖仁馬拉糕 () \$39
- 014 潮州蒸粉果 () \$39
- 015 蜜味叉燒腸粉 () \$43
- 016 香茜牛肉腸粉 () \$43



風味小食*

- 017 脆皮燒鰻魚 () \$88
- 018 孜然單骨雞翼 () \$65
- 019 泰式無骨鳳爪 () \$62
- 020 香煎椒鹽雞軟骨 () \$63
- 021 蓬萊脆皮素鴨 () \$48
- 022 七味脆豆腐 () \$48
- 023 石鍋 XO 醬腸粉 () \$45

巧手飯麵*

- 024 黑松露蝦仁炆伊麵 () \$168
- 025 乾炒豚肉稻庭烏冬 () \$142
- 026 豉椒豚肉炒河粉 () \$133
- 027 燒汁蛋白鰻魚炒飯 () \$152
- 028 蟹籽海皇蛋白炒飯 () \$142
- 029 乾炒牛肉河粉 () \$133
- 030 松露野菌炒米粉 () \$133

*相片只供參考

此餐牌列出的食品可能含有食物過敏源，如穀物、蝦、蛋、大豆、魚、甲殼類動物、花生、堅果和奶類成分，詳情請與餐廳職員聯絡。

檯號	加單	經手人

下午茶優惠推介*

供應時間：下午 2:00 – 4:30



相片只供參考

招牌燒鵝瀨粉 () \$49

燒味單拼 (請選 1 款) () \$42

貴妃三黃雞□ / 玫瑰豉油雞□ / 蜜汁叉燒□
配 飯□ / 米粉□ / 河粉□ / 生麵□ / 瀨粉□

燒味雙拼 (請選 2 款) () \$48

貴妃三黃雞□ / 玫瑰豉油雞□ / 蜜汁叉燒□
配 飯□ / 米粉□ / 河粉□ / 生麵□ / 瀨粉□



茶敘美點心籠

相片只供參考

茶敘美點心籠 (每款 2 件) () \$156

紅菜頭三菇六耳餃、燕窩雞蛋撻、鮮蝦腐皮卷、
蒜香芝士鮮蝦春卷、流沙荔枝球

精美點心雙寶*

雙寶 A () \$82

招牌燒鵝瀨粉 配 精選點心 1 款

雙寶 B () \$79

明爐燒味 (請選 1 款) 配 精選點心 1 款

貴妃三黃雞□ / 玫瑰豉油雞□ / 蜜汁叉燒□
配 飯□ / 米粉□ / 河粉□ / 生麵□ / 瀨粉□

雙寶 C () \$166

巧手飯麵 (請選 1 款) 配 精選點心 1 款

蟹籽海皇蛋白炒飯□ / 乾炒豚肉稻庭烏冬□ /
乾炒牛肉河粉□

配 精選點心 (請選 1 款)

北菇棉花雞 富豪鮮蝦餃

鵝鶉蛋燒賣 蟹籽燒賣皇

姬松茸高湯牛肉球 蟲草花南瓜蒸排骨



茗茶 每位\$18 星期一至五(公眾假期除外)

每位\$20 星期六、日及公眾假期

小食及芥醬 每份\$18

價目以港幣計算及另收加一服務費

*不可與其他折扣或優惠同時使用

*相片只供參考

此餐牌列出的食品可能含有食物過敏源，如穀物、蝦、蛋、大豆、魚、
甲殼類動物、花生、堅果和奶類成分，詳情請與餐廳職員聯絡。

檯號	加單	經手人