

檯號： _____

經手人： _____

【豐料湯羹】

- 001 宋嫂桂魚羹 (每位) () \$58
- 002 金腿粟米羹 (每位) () \$58
- 003 宮廷酸辣湯 (每位) () \$58
- 004 鹹肉豆腐湯 (每位) () \$52
- 005 西湖燉菜湯 (每位) () \$58

【淮揚小食】

- 006 花雕醉雞 () \$118
- 007 花雕醉乳鴿 () \$148
- 008 美味燻魚 () \$88
- 009 麻香雞絲粉皮 () \$88
- 010 脆皮素鵝 () \$88
- 011 雲片白肉 () \$88
- 012 四喜烤麩 () \$88
- 013 鎮江小排骨 () \$88
- 014 松花皮蛋拌豆腐 () \$88
- 015 油燜小竹筍 () \$68
- 016 尖椒皮蛋 () \$78
- 017 黃金南瓜片 () \$78

【京滬川美點】

- 018 招牌紅油抄手 () \$55
- 019 南翔小籠包 () \$52
- 020 西洋菜水餃 () \$52
- 021 晶瑩蝦餃皇 () \$56
- 022 蟹籽蒸燒賣 () \$52
- 023 上海銀絲卷(蒸/炸) () \$42
- 024 上海燒賣 () \$52
- 025 生煎鍋貼 () \$52
- 026 外婆菜肉包 () \$52
- 027 生煎牛肉包 () \$52
- 028 芝麻生煎包 () \$52
- 029 蘿蔔絲酥餅 () \$48
- 030 滬式脆春卷 () \$48
- 031 玫瑰豆沙包 () \$48
- 032 馳名素菜包 () \$48

【新鮮時蔬】

- 033 富豪XO醬四季豆 () \$128
- 034 素扒三樣 () \$118
- 035 奶油扒津白 () \$118
- 036 麻婆豆腐 () \$118
- 037 清炒菜心 () \$108
- 038 薑米炒蘭遠 () \$108
- 039 靈芝菇扒西蘭花 () \$108

茗茶每位\$17 芥醬每份\$18 價目以港幣計算
另收加一服務費及茶芥收費 (六歲或以下小童可免茶芥收費)

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



精選點心及小食

檯號： _____

經手人： _____

【炒飯、麵、年糕】

- 041 龍門招牌炒飯 () \$168
- 042 三鮮炒粗麵 () \$138
- 043 三鮮炒年糕 () \$138
- 044 雪菜河蝦仁炒菜飯 () \$138
- 045 野菌牛肉炒粗麵 () \$138
- 046 開揚蝦乾拌麵 () \$138
- 047 黑豚肉炒年糕 () \$138
- 048 上海炒粗麵 () \$128
- 049 上海排骨炒粗麵 () \$138
- 050 北京炒拉麵 () \$128
- 051 崧子鹹肉炒菜飯 () \$128
- 052 黃金帶子菜粒泡飯 () \$118
- 053 回鍋肉炒腸粉 () \$138

【湯麵】

- 054 水煮肥牛麵 (每位) () \$78
- 055 水煮魚片麵 (每位) () \$88
- 056 成都酸辣湯麵 (每位) () \$68
- 057 蔥油排骨煨麵 (每位) () \$68
- 058 嫩雞煨麵 (每位) () \$48
- 059 黑豚肉炸醬麵 (每位) () \$52
- 060 羊肉炸醬麵 (每位) () \$52
- 061 野菜煨麵 (每位) () \$48
- 062 正宗陽春麵 (每位) () \$48
- 063 招牌擔擔麵 (每位) () \$58

【精選甜品】

- 064 桂花酒釀蘆薈 () \$56
- 065 桂花酒釀丸子 () \$58
- 066 香蕉高力豆沙 () \$58
- 067 豆沙鍋餅 () \$56
- 068 桂花凍糕 () \$48
- 069 南瓜煎軟餅 () \$56
- 070 薑汁軟拉糕 () \$56
- 071 杏仁凍豆腐 () \$56
- 072 紫心蕃薯露 (凍/熱) () \$56



各式粉麵飯及甜品

茗茶每位\$17 芥醬每份\$18 價目以港幣計算
另收加一服務費及茶芥收費 (六歲或以下小童可免茶芥收費)
此餐牌列出的食品可能含有食物過敏原，如麩質、蝦、蛋、大豆、魚、甲殼類動物、花生、堅果和奶類成份，詳情請與餐廳職員聯絡。

訂座號： _____

經手人： _____

午膳自選套餐 每位 \$148 (兩位起) (星期一至五·公眾假期除外)

【南北美點】	任選四款	【豐料湯羹】	任選一款
001 招牌紅油抄手	()	017 宋嫂魚蓉羹	()
002 晶瑩鮮蝦餃	()	018 宮廷酸辣羹	()
003 韭菜水餃	()	019 鹹肉豆腐湯	()
004 南翔小籠包	()	020 西湖燉菜湯	()
005 蟹籽燒賣皇	()	021 粟米金腿羹	()
006 香煎南瓜餅	()	022 火腿津白湯	()
007 上海燒賣	()	【精選小炒】	任選一款
008 生煎鍋貼	()	023 青椒土豆絲	()
009 芝麻生煎包	()	024 紅燒雙冬豆腐	()
010 蘿蔔絲酥餅	()	025 醬香回鍋肉	()
011 生煎牛肉包	()	026 奶油津白	()
012 香蔥手抓餅	()	027 富豪XO醬炒四季豆	()
013 滬式脆春卷	()	028 老乾媽茄子	()
014 蜜汁叉燒包	()	029 酒醇玉蘭遠	()
015 馳名素菜包	()	030 冬菇毛豆素雞	()
【淮揚小食】	任選一款	【地道飯麵】	任選一款
007 美味燻魚	()	031 四川水煮肥牛麵	()
008 雲片白肉	()	032 四川水煮魚片麵	()
009 陳醋饅肉	()	033 開洋蝦乾拌麵	()
010 脆皮素鵝	()	034 上海排骨炒粗麵	()
011 鎮江小排骨	()	035 上海粗炒	()
012 醉豬手	()	036 北京炒拉麵	()
013 尖椒皮蛋	()	037 羊肉炒年糕	()
014 香茜拌順風	()	038 金腿河蝦仁炒飯	()
		039 黑豚肉炒年糕	()
		040 瑤柱肉碎菜粒泡飯	()
		041 崧子鹹肉炒菜飯	()
		042 嫩雞煨麵	()

茗茶每位\$17 小食及芥普每份\$18 價目以港幣計算及另收加一服務費
此餐牌列出的食品可能含有食物過敏原，如蝦、蟹、蛋、大豆、魚、甲殼類動物、花生、堅果和奶類成份，詳情請與餐廳職員聯絡。



午膳自選套餐

檯號： _____

經手人： _____

午膳自選套餐 每位 \$158 (兩位起) (星期六、日及公眾假期供應)

【南北美點】	任選四款	【豐料湯羹】	任選一款
001 招牌紅油抄手	()	017 宋嫂魚蓉羹	()
002 晶瑩鮮蝦餃	()	018 宮廷酸辣羹	()
003 韭菜水餃	()	019 鹹肉豆腐湯	()
004 南翔小籠包	()	020 西湖燉菜湯	()
005 蟹籽燒賣皇	()	021 粟米金腿羹	()
006 香煎南瓜餅	()	022 火腿津白湯	()
007 上海燒賣	()	【精選小炒】	任選一款
008 生煎鍋貼	()	023 青椒土豆絲	()
009 芝麻生煎包	()	024 紅燒雙冬豆腐	()
010 蘿蔔絲酥餅	()	025 醬香回鍋肉	()
011 生煎牛肉包	()	026 奶油津白	()
012 香蔥手抓餅	()	027 富豪XO醬炒四季豆	()
013 滬式脆春卷	()	028 老乾媽茄子	()
014 蜜汁叉燒包	()	029 酒醇玉蘭遠	()
015 馳名素菜包	()	030 冬菇毛豆素雞	()
【淮揚小食】	任選一款	【地道飯麵】	任選一款
007 美味燻魚	()	031 四川水煮肥牛麵	()
008 雲片白肉	()	032 四川水煮魚片麵	()
009 陳醋饞肉	()	033 開洋蝦乾拌麵	()
010 脆皮素鵝	()	034 上海排骨炒粗麵	()
011 鎮江小排骨	()	035 上海粗炒	()
012 醉豬手	()	036 北京炒拉麵	()
013 尖椒皮蛋	()	037 羊肉炒年糕	()
014 香茜拌順風	()	038 金腿河蝦仁炒飯	()
		039 黑豚肉炒年糕	()
		040 瑤柱肉碎菜粒泡飯	()
		041 崧子鹹肉炒菜飯	()
		042 嫩雞煨麵	()

茗茶每位\$17 小食及芥醬每份\$18 價目以港幣計算及另收加一服務費
此餐牌列出的食品可能含有食物過敏原，如蝦、蝦、蛋、大豆、魚、甲殼類動物、花生、堅果和奶類成份，詳情請與餐廳職員聯絡。



午膳自選套餐