

檯號： _____ 經手人： _____

【下午茶時段可享6折優惠】






供應時間：下午2:00 - 4:30



【精選點心】

- 001 竹笙濃湯灌湯餃 () \$68
- 002 錦繡鱈魚酥 () \$65
- 003 鮑魚珍珠雞 () \$58
- 004 秘醬金錢肚 () \$58
- 005 瑤柱鮮蝦帶子餃 () \$62
- 006 富豪鮮蝦餃 () \$58
- 007 韭黃鮮蝦腸粉 () \$62
- 008 蟹籽燒賣皇 () \$58
- 009 蔥花蝦米炸兩腸粉 () \$58
- 010 蜜味叉燒腸粉 () \$58
- 011 香茜牛肉腸粉 () \$58
- 012 松茸鮮蝦春卷 () \$58
- 013 欖豉蒸排骨 () \$48
- 014 蜜餞叉燒包 () \$48
- 015 乳香牛柏葉 () \$48
- 016 時菜牛肉球 () \$48
- 017 蘿蔔絲酥餅 () \$48
- 018 金勾咸水角 () \$45
- 019 潮州蒸粉果 () \$45
- 020 北菇棉花雞 () \$55
- 021 香菇雞包仔 () \$45
- 022 竹笙野菌球 () \$52

【風味小食】

- 023 沙律軟殼蟹 () \$118
-  024 香辣無骨鳳爪 () \$88
- 025 沙拉小排骨 () \$88
- 026 孜然雞軟骨 () \$85
-  027 潮式鹽水豆腐 () \$78
-  028 芥末脆茄子 () \$68
-  029 七味脆金磚 () \$68
-  030 XO醬石鍋腸粉 () \$58

【巧手飯麵】

- 031 黑松露帶子炆伊麵 () \$198
- 032 豉蒜排骨炒河粉 () \$178
- 033 瑞士汁豚肉炒稻庭烏冬 () \$178
- 034 韭黃肉絲炒麵 () \$178
- 035 蟹籽海皇蛋白炒飯 () \$178
- 036 雪菜火鴨絲湯米粉 () \$178
- 037 頭抽乾炒牛河 () \$165
- 038 廈門炒米粉 () \$165
- 039 潮式炒麵線 () \$158
- 040 炸菜排骨蒸飯 () \$78
- 041 咸魚肉片蒸飯 () \$78

精選點心及飯麵

茗茶每位\$18 星期一至五 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

*此菜譜不可與其他折扣或優惠同時使用



此餐牌列出的食品可能含有食物過敏原，如穀麥、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。

檯號：_____ 經手人：_____

【下午茶優惠推介】

招牌燒鵝瀨粉 () \$46

燒味單拼 () \$39

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

燒味雙拼 (請選2款) () \$45

貴妃三黃雞□ / 玫瑰豉油雞□ / 脆皮燒鴨□ / 蜜汁叉燒□
明爐燒鵝+\$8□
配 飯□ / 米粉□ / 河粉□ / 生麵□ / 瀨粉□

茶敘美點心籠 (每款2件) () \$138

鮮蝦金魚餃 / 鮑魚雞粒酥 / 松茸鮮蝦春卷 / 蘿蔔絲酥餅 / 流沙荔枝球

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

*此菜譜不可與其他折扣或優惠同時使用

 辛辣  素食

此餐牌列出的食品可能含有食物過敏原，如穀麥、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。

富豪坊
REGAL
TERRACE

下午茶優惠推介