

龍苑招牌點心
SIGNATURE DIM SUM SELECTION
龍苑お薦め点心セレクション

	HK\$
點心拼盤 (龍苑金箔龍蝦餃、龍苑海皇鮑魚酥、黑松露小玉瓜餃及蟹籽韭菜帶子餃各一件) Loong Yuen Dim Sum Combo (Included Steamed Lobster Dumpling with Gold Leaf , Baked Whole Abalone Puff with Assorted Seafood, Steamed Vegetable Dumplings with Black Truffle and Steamed Scallop and Chives Dumplings topped with Crab Roe each one piece) 点心セット 金箔のセロブスター蒸し餃子、鮑パイ、トリュフとウリのせ蒸し餃子、 蕪とホタテの蟹子のせ蒸し餃子各一個)	188
龍苑金箔龍蝦餃 (一件) Steamed Lobster Dumpling with Gold Leaf (One piece) 龍苑特製金箔のセロブスター蒸し餃子 (一個)	82
龍苑海皇鮑魚酥 (一件) Baked Whole Abalone Puff with Assorted Seafood (One piece) 龍苑特製鮑パイ (一個)	98
黑松露小玉瓜餃 (三件) Steamed Vegetable Dumplings with Black Truffle (Three pieces) トリュフとウリのせ蒸し餃子 (三個)	65
蟹籽韭菜帶子餃 (三件) Steamed Scallop and Chives Dumplings topped with Crab Roe (Three pieces) 蕪とホタテの蟹子のせ蒸し餃子 (三個)	65

餐前小食 Snacks 前菜 \$28

中國茶 / 水 Chinese Tea / Water 中国茶/ お水 (每位 per person) \$20 おひとり様)\$20

另加一服務費 Plus 10% Service Charge 別途10%のサービスチャージを加算致します

如對任何食物有過敏性反應，請於落單時通知服務員 Please advise your server of any food product allergies

食物アレルギーがある方は、ご注文の際に係員へお申しつけ下さい

精美點心
DIM SUM
點心

	HK\$
晶瑩鮮蝦餃皇 (四件) Steamed Crystal Shrimp Dumplings (Four pieces) クリスタルシュリンプの海老蒸し餃子 (四個)	70
竹筴瑤柱灌湯餃 (一件) Steamed Pork and Shrimp Dumpling with Bamboo Pith and Conpoy in Soup (One piece) キノガサダケと貝柱入りスープ餃子 (一個)	75
高湯煎粉果 (三件) Pan-fried Shrimp Dumplings in Supreme Soup (Three pieces) スープ入り揚げ蝦もち米點心 (三個)	60
北菇鮮蝦燒賣 (四件) Steamed Pork and Shrimp Dumplings with Black Mushroom (Four pieces) シイタケ入り蝦シュウマイ (四個)	65
豉汁蒸排骨 Steamed Pork Ribs in Black Bean Sauce スペアリブのブラックビーンズ蒸し	55
X.O. 醬蒸鳳爪 Steamed Chicken Feet in Homemade X.O. Sauce 自家製 X.O. 醬蒸し鶏足	52
灌湯小籠包 (四件) Steamed Shanghai Pork Dumplings (Four pieces) スープ入り小籠包 (四個)	65
高湯鮮竹卷 (三件) Simmered Bean Curd Sheet Rolls with Pork served in Superior Soup (Three pieces) スープ付け合わせの豚肉入り湯葉巻き (三個)	55
黑椒米網牛柳卷 (四件) Deep-fried Rice Rolls wrapped with Beef (Four pieces) 黒コショウ味の柔らかかビーフタコス巻き (四個)	65
蘿蔔千絲酥 (三件) Deep-fried Turnip Pastries (Three pieces) 大根餅パイ (三個)	55

餐前小食 Snacks 前菜 \$28

中國茶 / 水 Chinese Tea / Water 中国茶 / お水 (每位 per person) \$20 おひとり様)\$20

另加一服務費 Plus 10% Service Charge 別途10%のサービスチャージを加算致します

如對任何食物有過敏性反應, 請於落單時通知服務員 Please advise your server of any food product allergies

食物アレルギーがある方は、ご注文の際に係員へお申しつけ下さい

精美點心
DIM SUM
點心

	HK\$
金勾五香咸水角 (三件) Deep-fried Glutinous Dumplings with Pork and Dried Shrimp (Three pieces) 豚肉と干しエビ入りもち米餃子 (三個)	52
蜜汁叉燒包 (三件) Steamed Barbecued Pork Buns (Three pieces) チャーシュー饅 (三個)	52
香茜高湯牛肉球 (三件) Beef Balls with Coriander in Supreme Soup(Three pieces) スープ付け合わせの香草入り牛肉団子 (三個)	65
X.O. 醬炒蘿蔔糕 Stir-fried Turnip Cake in X.O. Sauce XO 醬の大根餅炒め	68
韭皇雞絲脆春卷 (三件) Deep-fried Spring Rolls with Shredded Chicken (Three pieces) 細切り鶏肉入りパリパリ春巻き (三個)	55
合桃雞粒酥盞 (三件) Baked Diced Chicken and Walnut Pastry (Three pieces) クルミ入り鶏肉ペストリー (三個)	55
香煎鮮蝦腐皮卷 (三件) Pan-fried Bean Curd Sheet Rolls with Fresh Shrimp (Three pieces) 蝦のせ湯葉の揚げ巻き (三個)	62

餐前小食 Snacks 前菜 \$28

中國茶 / 水 Chinese Tea / Water 中国茶/ お水 (每位 per person) \$20 おひとり様)\$20

另加一服務費 Plus 10% Service Charge 別途10%のサービスチャージを加算致します

如對任何食物有過敏性反應, 請於落單時通知服務員 Please advise your server of any food product allergies

食物アレルギーがある方は、ご注文の際に係員へお申しつけ下さい

自家製布拉腸粉
HONEMADE RICE ROLLS
自家製ライスロール

	HK\$
蘆筍帶子腸粉 Steamed Rice Rolls with Scallops ホタテとアスパラガス入りライスロール	72
蜜汁叉燒腸粉 Steamed Rice Rolls with Barbecued Pork チャーシュー入りライスロール	62
蹄香牛肉腸粉 Steamed Rice Rolls with Minced Beef and Water Chestnut 挽き肉とシログワイ入りライスロール	62
韭皇鮮蝦腸粉 Steamed Rice Rolls with Fresh Shrimp and Chives 蝦とネギ入りライスロール	68
春風得意腸粉 Steamed Rice Rolls with Vegetarian Spring Rolls ベジタリアン用ライスロール	68
羅漢齋腸粉 Steamed Rice Rolls with Imperial Fungus 黒キクラゲ、エノキ入りライスロール	62
豉油皇銀芽炒腸粉 Stir-fried Rice Rolls with Bean Sprouts in Soy Sauce ライスロールともやしの醤油炒め	58
櫻花蝦米腸粉 Steamed Rice Rolls with Sakura Shrimp 桜エビ入りライスロール	68

餐前小食 Snacks 前菜 \$28

中國茶 / 水 Chinese Tea / Water 中国茶 / お水 (每位 per person) \$20 おひとり様)\$20

另加一服務費 Plus 10% Service Charge 別途10%のサービスチャージを加算致します

如對任何食物有過敏性反應, 請於落單時通知服務員 Please advise your server of any food product allergies

食物アレルギーがある方は、ご注文の際に係員へお申しつけ下さい

上素點心
VEGETARIAN DIM SUM
ベジタリアン點心

	HK\$
竹筍素蝦餃 (四件) Steamed Vegetarian Shrimps and Bamboo Piths Dumplings (Four pieces) 蒸し蝦とキノガサダケ入り餃子 (四個)	60
珍菌素燒賣 (四件) Steamed Mashed Potatoes and Assorted Mushrooms Dumplings (Four pieces) マッシュポテトとマッシュルーム入りシュウマイ (四個)	60
上素叉燒包 (三件) Steamed Vegetarian Barbecued Pork Buns (Three pieces) ベジタリアン用チャーシュー饅もどき (三個)	50
脆炸上素春卷 (三件) Deep-fried Vegetarian Spring Rolls (Three pieces) ベジタリアン用パリパリ春巻き (三個)	55
上素蔥油餅 (三件) Deep-fried Onion Cakes (Three pieces) 青ネギ入りおやき (三個)	55
蜂巢素芋角 (三件) Deep-fried Taro Puffs (Three pieces) タロ芋パフ (三個)	55
香煎素腐皮卷 (三件) Pan-fried Bean Curd Sheet Rolls with Imperial Fungus (Three pieces) キノコ入り湯葉巻き (三個)	55

餐前小食 Snacks 前菜 \$28

中國茶 / 水 Chinese Tea / Water 中国茶 / お水 (每位 per person) \$20 おひとり様)\$20

另加一服務費 Plus 10% Service Charge 別途10%のサービスチャージを加算致します

如對任何食物有過敏性反應, 請於落單時通知服務員 Please advise your server of any food product allergies

食物アレルギーがある方は、ご注文の際に係員へお申しつけ下さい

精緻甜點
DESSERT
特製デザート

	HK\$
千層馬拉糕 Steamed Layer Sponge Cake with Custard Cream カスタードクリーム入りカステラ	70
蜜味脆麻花 (三件) Honey-glazed Crispy Dough Twist (Three pieces) はちみつ味クリスピースティック (三個)	60
紅棗拉糕 (四件) Sweetened Red Dates Cake (Four pieces) 棗入りケーキ (四個)	45
流沙芝麻球 (四件) Deep-fried Sesame Balls (Four pieces) 黒胡麻ソース入り団子 (四個)	50

餐前小食 Snacks 前菜 \$28

中國茶 / 水 Chinese Tea / Water 中国茶 / お水 (每位 per person) \$20 おひとり様)\$20

另加一服務費 Plus 10% Service Charge 別途10%のサービスチャージを加算致します

如對任何食物有過敏性反應, 請於落單時通知服務員 Please advise your server of any food product allergies

食物アレルギーがある方は、ご注文の際に係員へお申しつけ下さい

頭盤小食精選
APPETISERS AND SNACKS
前菜とスナック類

	HK\$
珊瑚紅蜇頭 Chilled Crispy Jelly Fish Head with Sesame Oil くらげの頭部のゴマ油あえ	178
椒鹽太湖銀魚 Deep-fried Whitebait in Spicy Salt 白身魚のフライ 辛塩あえ	138
胡麻茄子 Chilled Eggplants in Sesame Sauce ナスの胡麻ソースあえ	118
蒜泥雲片白肉 Marinated Sliced Fatty Pork in Garlic Soy Sauce 薄切豚バラ肉のガーリック醤油マリネ	118
海蜇川汁牛腩片 Marinated Beef Shank and Jelly Fish with Spicy Sauce くらげと牛肉のスパイシーソースあえ	178
酥炸鮮蝦雲吞 (四件) Deep-fried Shrimp Dumpling (Four pieces) 揚げ蝦ワンタン (四個)	128
滷水豬腳仔 Marinated Pig Knuckle 豚足のマリネ	128
滷水鴨舌 Marinated Duck's Tongue 鴨舌肉のマリネ	168
百花釀皮蛋 Deep-fried Preserved Egg with Shrimp Paste 揚げピータンの蝦ペーストあえ	108
花雕杞子醉雞 Drunken Chicken with Chinese Wine and Wolfberries 中国産ワインとライチソースの酒鶏	188
黃金魷魚鬚 Deep-fried Squid with Salted Egg Yolks イカフライと塩漬卵黄炒め	168

餐前小食 Snacks 前菜 \$28

中國茶 / 水 Chinese Tea / Water 中国茶/ お水 (每位 per person) \$20 おひとり様)\$20

另加一服務費 Plus 10% Service Charge 別途10%のサービスチャージを加算致します

如對任何食物有過敏性反應, 請於落單時通知服務員 Please advise your server of any food product allergies

食物アレルギーがある方は、ご注文の際に係員へお申しつけ下さい

燒味
BARBECUED MEAT
バーベキュー

	HK\$
麻皮乳豬件 (例) Suckling Pig (Standard portion) ブタの丸焼き (スタンダードサイズ)	298
明爐烤黑豚叉燒 (例) Honey Barbecued Spanish Ibérico Pork (Standard portion) スペイン風イベリコ豚肉ハニーバーベキュー(スタンダードサイズ)	238
潮蓮燒黑棕鵝 (例) Roasted Goose (Standard portion) ローストしたガチョウの薄切り (スタンダードサイズ)	208
脆皮五層燒腩仔 (例) Roasted Pork Belly (Standard portion) 焼き豚の薄切り (スタンダードサイズ)	188
玫瑰豉油雞 (例) Marinated Chicken in Soy Sauce (Standard portion) 醬油味蒸し鶏肉の薄切り (スタンダードサイズ)	148
燒味雙拼 Barbecued Meat Combo (Two kinds) ロースト肉の盛り合わせ (二種類)	268

餐前小食 Snacks 前菜 \$28

中國茶 / 水 Chinese Tea / Water 中国茶 / お水 (每位 per person) \$20 おひとり様)\$20

另加一服務費 Plus 10% Service Charge 別途10%のサービスチャージを加算致します

如對任何食物有過敏性反應, 請於落單時通知服務員 Please advise your server of any food product allergies

食物アレルギーがある方は、ご注文の際に係員へお申しつけ下さい

蔬菜

VEGETABLES

	HK\$
羅漢上素燴手制千層 Braised Imperial Fungus and Vegetable with Deep-fried Crispy Bean Curd Layer Pudding キクラゲと野菜のあんかけとクリスピー湯葉のうま煮	208
竹筴雲耳野菌泡時蔬 Simmered Seasonal Vegetables with Bamboo Piths, Black Fungus and Mushroom in Chicken Stock 季節の野菜、キヌガサダケ、キクラゲ、キノコのうま煮	208
豉汁帶子蒸豆腐 Steamed Scallop and Bean Curd in Black Bean Sauce ブラックビーンズ入りホタテの蒸し豆腐	228
京醬野菌海參煲 Braised Sea Cucumber and Mushroom with Chou Hou Sauce served in Casserole シュウハウソース風味の蒸ナマコとマッシュルームキャセロール	288
黑松露野菌炒蘆筍 Sautéed Mushroom and Asparagus with Black Truffle 黒トリュフとキノコとアスパラガスの炒め物	208
摩利菌素肉燒豆腐 Braised Bean Curd with Morchella Esculenta and Vegetarian Meat 蒸し豆腐とアミガサタケ、ベジタリアンミート	228
舞茸瑤柱銀針蛋白 Scramble Egg with Maitake Mushroom, Conpoy and Bean Sprouts スクランブルエッグとマイタケ、マッシュルーム、もやし炒	238
南乳上素齋煲 Braised Superior Vegetables with Preserved Red Bean Curd served in Cassrole 精進野菜の腐乳炒め鍋	208

餐前小食 Snacks 前菜 \$28

中國茶 / 水 Chinese Tea / Water 中国茶 / お水 (每位 per person) \$20 おひとり様)\$20

另加一服務費 Plus 10% Service Charge 別途10%のサービスチャージを加算致します

如對任何食物有過敏性反應，請於落單時通知服務員 Please advise your server of any food product allergies

食物アレルギーがある方は、ご注文の際に係員へお申しつけ下さい

粉麵飯

RICE AND NOODLES

	HK\$
鮮拆蟹肉炒粉絲 Fried Rice Vermicelli with Fresh Crab Meat 蟹肉入りビーフン	188
南丫島蝦仁蝦醬炒飯 Fried Rice with Shrimps and Shrimp Paste 香港ラマ島産特製エビペースト入りエビチャーハン	188
鮑汁鮑魚窩仔飯 Fried Rice with Diced Abalone and Abalone Sauce served in Casserole 鮑チャーハン	298
金銀蒜帶子蒸飯 Steamed Fried Rice with Scallop in Fresh and Deep-fried Garlic ホタテとニンニクの炊き込みご飯	188
蛋花芙蓉海鮮煎米粉 Pan-fried Rice Vermicelli with Assorted Seafood and Egg 海鮮と玉子のビーフン	188
滑蛋蝦仁炒河 Fried Rice Flat Noodles with Shrimp and Egg エビと玉子のきしめん炒め	188

餐前小食 Snacks 前菜 \$28

中國茶 / 水 Chinese Tea / Water 中国茶 / お水 (每位 per person) \$20 おひとり様)\$20

另加一服務費 Plus 10% Service Charge 別途10%のサービスチャージを加算致します

如對任何食物有過敏性反應, 請於落單時通知服務員 Please advise your server of any food product allergies

食物アレルギーがある方は、ご注文の際に係員へお申しつけ下さい

粉麵飯

RICE AND NOODLES

	HK\$
XO 醬蝦球炆伊麵 Braised E-Fu Noodles with Prawn in X.O. Sauce イーフー麵煮込と海老 X.O. 醬ソース炒め	208
XO 醬頭抽牛肉炒河 Fried Rice Flat Noodles with Sliced Beef in X.O. and Premium Soy Sauce XO 醬のスライスビーフ入りきしめん	198
海鮮皇炒麵 Fried Crispy Noodles with Seafood 海鮮焼きそば	208
雪菜肉絲炆鴛鴦米 Braised Vermicelli and Rice Noodles with Shredded Pork and Preserved Vegetable 味付け野菜と細切りポーク入り二色ビーフン	208
蟹皇一品燴稻庭烏冬 Braised Udon with Prawn, Scallop and Crab Roe 海老、ホタテ、カニ入蒸うどん	298

餐前小食 Snacks 前菜 \$28

中國茶 / 水 Chinese Tea / Water 中国茶 / お水 (每位 per person) \$20 おひとり様)\$20

另加一服務費 Plus 10% Service Charge 別途10%のサービスチャージを加算致します

如對任何食物有過敏性反應，請於落單時通知服務員 Please advise your server of any food product allergies

食物アレルギーがある方は、ご注文の際に係員へお申しつけ下さい

特級鮑魚套餐
ABALONE SET
アワビセット

蒜片和牛粒伴百花皮蛋

Sautéed Diced Wagyu Beef Fillet with Garlic and Preserved Egg with Shrimp Paste
サイコロ和牛フィレ肉のソテーとにんにく、保存卵のエビペースト添

蟹皇燕窩羹

Braised Bird Nest Soup with Crab Roe
カニの卵入り煮込鳥の巣スープ

原隻兩頭澳洲鮮鮑魚扣玉掌

Braised Whole Fresh Australian Abalone with Goose Web in Oyster Sauce (2 Heads)
オーストラリア産アワビの丸焼ガチョウの巣オイスターソース炒め添 (2人分)

海鹽煎西班牙豬扒

Pan-fried Spanish Ibérico Pork Chop with Sea Salt
スペイン産イベリコ豚ポークチョップ海塩味

西蘭花龍躉球

Sautéed Giant Garoupa with Broccoli
ブロッコリーとジャイアントガロウパのソテー

香檳汁海皇焗飯

Baked Rice with Assorted Seafood in Champagne Sauce
シャンパンソースの盛合せシーフード入焼き飯

蛋白燉鮮奶

Double Boiled Milk with Egg White
卵白入ダブルボイルミルク

每位\$1,088 (兩位起)

HK\$1,088 per person (Minimum 2 persons)

一人当たり (2人以上でのご注文)

所有首選會現金及特別折扣券恕不適用

All FCC Member Coupons not applicable

FCC メンバークーポン利用不可

餐前小食 Snacks 前菜 \$28

中國茶 / 水 Chinese Tea / Water 中国茶 / お水 (每位 per person) \$20 おひとり様\$20

另加一服務費 Plus 10% Service Charge 別途10%のサービスチャージを加算致します

如對任何食物有過敏性反應, 請於落單時通知服務員 Please advise your server of any food product allergies

食物アレルギーがある方は、ご注文の際に係員へお申しつけ下さい

行政午膳套餐
EXECUTIVE SET LUNCH
エグゼクティブセットランチ

龍苑星級點心拼盤

(鮑魚酥盒、鮮蝦燒賣皇、蟹籽韭菜帶子餃)

Loong Yuen Dim Sum Platter

(Baked Abalone Puff Pastry, Steamed Pork and Shrimp Dumpling,
Steamed Scallops and Chives Dumplings topped with Crab Roe)

龍苑特製點心の盛り合わせ

(鮑パイ、豚肉と蝦のシュウマイ、蕪とホタテの蟹子のせ蒸し餃子)

花膠燕窩雞蓉羹

Braised Bird's Nest Soup with Shredded Fish Maw and Minced Chicken

こま切れ魚と鶏肉入り燕の巢のあんかけ風スープ

西蘭花炒帶子

Sautéed Scallops with Broccoli

ブロッコリーとホタテの炒め物

蛋白蒸龍躉球

Steamed Sliced Garoupa with Egg White

ガルーパー魚の卵白蒸し

瑤柱蟹肉炒飯

Fried Rice with Crab Meat and Conpoy

貝柱と蟹のチャーハン

合時鮮果拼盤

Seasonal Fresh Fruit Platter

季節のフルーツ盛り合わせ

每位\$388 (兩位起)

HK\$388 per person (Minimum 2 persons)

お一人様 HK\$388 (二名様より承ります)

餐前小食 Snacks 前菜 \$28

中國茶 / 水 Chinese Tea / Water 中国茶 / お水 (每位 per person) \$20 おひとり様\$20

另加一服務費 Plus 10% Service Charge 別途10%のサービスチャージを加算致します

如對任何食物有過敏性反應, 請於落單時通知服務員 Please advise your server of any food product allergies

食物アレルギーがある方は、ご注文の際に係員へお申しつけ下さい

商務午膳套餐 (四位用)
BUSINESS SET LUNCH (FOR FOUR PERSONS)
ビジネスセットランチ (四名様用)

龍苑三色點心

Loong Yuen Dim Sum (Three Kinds)
龍苑特製點心 (三種)

是日足料靚湯

Soup of the Day
日替わりスープ

蜜汁叉燒拼玫瑰豉油雞

Barbecued Pork and Marinated Chicken in Soy Sauce
チャーシューと蒸し鶏肉の薄切り

油泡斑球

Sautéed Sliced Garoupa
ガルーパ切り身魚のあっさり炒め

上湯浸時蔬

Poached Seasonal Vegetables
スープ入り季節野菜

揚州炒飯

Fried Rice with Shrimps and Barbecued Pork
五目チャーハン

精美糖水

Loong Yuen Complimentary Dessert
龍苑特製デザート

HK\$1,288

餐前小食 Snacks 前菜 \$28

中國茶 / 水 Chinese Tea / Water 中国茶 / お水 (每位 per person) \$20 おひとり様\$20

另加一服務費 Plus 10% Service Charge 別途10%のサービスチャージを加算致します

如對任何食物有過敏性反應, 請於落單時通知服務員 Please advise your server of any food product allergies

食物アレルギーがある方は、ご注文の際に係員へお申しつけ下さい

廚師推介午膳套餐 (六位用)
CHEF'S RECOMMENDATION SET LUNCH (FOR SIX PERSONS)
シェフのお薦めセットランチ (六名様用)

龍苑四式點心

Loong Yuen Dim Sum (Four Kinds)
龍苑點心 (四種)

是日足料靚湯

Soup of the Day
日替わりスープ

碧綠蝦球帶子

Sautéed Prawns and Scallops with Vegetables
蝦とホタテと野菜のあっさり炒め

清蒸老虎斑

Steamed Tiger Garoupa
蒸しタイガーガルーパ

蒜香吊燒雞 (半隻)

Roasted Crispy Chicken (Half piece)
クリスピーローストチキン (半羽)

龍苑一品燴飯

Braised Rice with Assorted Seafood in Abalone Sauce
龍苑特製シーフード入り鮑ソース仕立ての釜飯

精美糖水

Loong Yuen Complimentary Dessert
龍苑特製デザート

HK\$1,788

餐前小食 Snacks 前菜 \$28

中國茶 / 水 Chinese Tea / Water 中国茶 / お水 (每位 per person) \$20 おひとり様)\$20

另加一服務費 Plus 10% Service Charge 別途10%のサービスチャージを加算致します

如對任何食物有過敏性反應, 請於落單時通知服務員 Please advise your server of any food product allergies
食物アレルギーがある方は、ご注文の際に係員へお申しつけ下さい

龍苑精選嗜味菜譜 (十位用)
LOONG YUEN DEGUSTATION MENU (FOR TEN PERSONS)
龍苑特製メニュー (十名様用)

龍苑四式點心

Loong Yuen Dim Sum (Four Kinds)
龍苑特製點心 (四種)

是日精選原盅燉湯

Soup of the Day
日替わりオリジナルスープ

黑松露如意油泡雙蚌

Sautéed Sea Clam and Coral Clam with Black Truffle
黒トリュフ入りハマグリとあさりの炒め物

X.O. 醬本菇炒豚肉

Sautéed Pork with Mushroom in X.O. Chili Sauce
豚肉とマッシュルームのXO醬炒め

秘製蔥油雞

Steamed Chicken with Scallion and Spring Onion
秘伝の香味蒸し鶏

花膠絲竹笙野菌浸時蔬

Poached Seasonal Vegetables with Shredded Fish Maw, Bamboo Pith and Mushroom
こま切れ魚、キヌガサダケ、マッシュルーム入り季節野菜

瑤柱海鮮皇炒飯

Fried Rice with Conpoy and Diced Seafood
貝柱入り海鮮チャーハン

特色美點

Chinese Petit Fours
中華デザート

HK\$2,888

餐前小食 Snacks 前菜 \$28

中國茶 / 水 Chinese Tea / Water 中国茶 / お水 (每位 per person) \$20 おひとり様)\$20

另加一服務費 Plus 10% Service Charge 別途10%のサービスチャージを加算致します

如對任何食物有過敏性反應, 請於落單時通知服務員 Please advise your server of any food product allergies

食物アレルギーがある方は、ご注文の際に係員へお申しつけ下さい