

健康瓜果美饌

Healthy Melon and Fruit Specialties
健康的な果物と美味しい料理

八寶迷你花膠冬瓜盅 (每位)	Double-boiled mini winter melon soup with fish maw, sea cucumber, sea conch, shrimp, scallop, angled luffa and lotus seeds (per person) 八宝乾物入り冬瓜器の蒸しスープ (お一人様)	488
香椿石榴水晶雞 (每位)	Steamed egg white wrapped with chicken, Chinese toon, yam beans and cherry radish (per person) 雞肉の卵白 チャンチン ヒカマ 赤大根包み蒸し ザクロ仕立て (お一人様)	290
風乾黑魚籽酒香北寄貝 (每位)	Steamed surf clam with egg and Chinese yellow wine, baby cucumber and topped with caviar (per person) 一夜干し北寄貝の蒸し物 紹興酒風味 胡瓜とキャビア添え (お一人様)	390
滷水凍鮑魚胭脂藕苗	Chilled fresh abalone marinated with soy sauce and young lotus roots with dragon fruit sauce 香港式冷製鮑の煮貝 紅蓮根添え	1,680
鮑汁蘿蔔燴金錢豬手	Braised pork knuckle with turnip, black mushrooms and carrot in abalone sauce 豚足と大根と木耳のプレミアム鮑出汁の柔らか煮	430
家鄉炆白涼瓜甫	Braised white bitter melon with pork, conpoy, black mushrooms and preserved vegetables 白い苦瓜の豚肉、干貝、黒きくらげ、漬物の煮込み	360
薺菜白玉生炒鴛鴦富貴蝦	Wok-fried fresh and dried mantis shrimp with shepherd's purse, winter melon peel and black fungus 蝦蛄と冬瓜 木耳の炒め物 干し蝦蛄とナズナのワンタン添え	620
無花果陳皮琵琶鴨 (半隻)	Barbecued duck with tangerine peel, fig and barbecue sauce (half piece) 琵琶仕立てのローストダック 陳皮といちじくのソースで (半羽)	480

如閣下需要任何特別膳食安排，
請向我們的服務員提供有關資料。

Please advise our associates if you have any special dietary requirement.
アレルギーやお苦手な食材などがございましたら
ご遠慮なくスタッフにお申し付け下さい。

價錢以港幣計算及另加一服務費

Prices are in Hong Kong dollars and subject to 10% service charge
価格は香港ドルで 10% のサービス料が加算されます