

新春賀年小菜

Chinese New Year Specialties 新年のシェフのおすすめ

加冠進爵 (每位) (蜜瓜元貝螺頭湯)	Double-boiled sea conch with conpoy and honey dew melon soup (per person) ツブ貝と干し貝柱 メロンの蒸しスープ	188
龍騰四海 (XO醬炒龍蝦明蝦球)	Wok-fried lobster with prawns, vegetables and XO sauce 伊勢海老と車海老 野菜のXO醬炒め	980
生財金錢好市 (髮菜瑤柱蠔豉扒生菜)	Braised dried oysters with sea moss, conpoy and vegetables 干し牡蠣と中国もずく(髮菜)干し貝柱 野菜の煮込み	430
橫財就手 (南乳炆豬手豬脷)	Braised pork knuckle with pork tongue and Chinese lettuce in preserved bean curd sauce 色々豚コラーゲンと中国レタスの南乳ソース煮込み	360
三星拱照 (鮑魚花膠蟹柳津菜卷)	Braised Chinese cabbage rolls with abalone, fish maw and king crab leg 鮑と魚の浮袋 蟹肉の中国白菜包み煮込み	1280
年年有餘 (淮揚玉露浸東星斑球)	Poached spotted garoupa fillet with taro, celery and mushrooms in chicken stock 東星ハタとタロイモ セロリ キノコのチキンスープ湯引き	1080
花開富貴 (蟹皇百花釀鮮冬菇)	Braised black mushroom infused with shrimp mousse and crab coral 蟹玉子と海老すり身のシイタケ詰め煮込み	330
包羅萬有 (石鍋野菌蔥燒海參煲)	Stewed sea cucumber with wild mushrooms in a clay pot ナマコとキノコの土鍋煮込み	480
鴻圖大展 (沙嗲金菇鹿兒島牛柳煲)	Stewed Kagoshima beef slices with enoki mushroom, onion, bean vermicelli, bean sprouts and satay in a clay pot 鹿兒島産和牛フィレ肉とエノキ茸 玉ねぎ 春雨 もやしのマレーシ ア風土鍋煮込み	688
彩鳳顯貴 (半隻) (乾蔥貴妃雞)	Steamed chicken with shallots (half bird) 鶏肉とエシャロットの蒸し物 (半羽)	300

如閣下對任何食物有過敏反應
請向我們的服務員提供有關料。

Please advise our associates if you have any food allergies

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壹服務費

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。