

貴賓套餐B VIP Set B

紅燒大排翅
Braised shark's fin in rich brown sauce
フカヒレの醤油煮込み

鮑汁菜膽鵝掌伴卅頭原隻吉品鮑
Braised whole Yoshihama abalone (30heads) with goose web and vegetables
吉品干し鮑(30頭)とガチョウの水かきの牡蠣ソース姿煮込み

脆皮妙齡乳鴿
Crispy roasted baby pigeon
鳩の姿揚げ

釀焗鮮蟹蓋
Baked stuffed crab shell with onions and fresh crab meat
蟹肉の甲羅詰めオープン焼き

鮑汁鱈魚雞粒炒飯
Fried rice with diced chicken, octopus and abalone sauce
干し鮑の煮汁を入れた干しタコと鶏肉の炒飯

椰汁燉官燕
Sweetened double-boiled bird's nest with coconut milk
(温)燕の巢入りココナッツミルク

合時鮮果
Fresh fruit platter
フレッシュフルーツ

HK\$2,100

每位用 per person
(御一名様用)
兩位起 minimum two people

貴客如對個別食物有敏感或要求，請於點菜時告知服務員。
Diners who have any concerns regarding food allergies, please advise our waiter before order.
食品によるアレルギーをお持ちの客様は、ご注文の際サービススタッフまでお知らせ下さい。
食品によるアレルギーをお持ちの客様は、ご注文の際サービススタッフまでお知らせ下さい。
另加一服務費・所有優惠折扣不適用於各款套餐。
All prices are subject to 10% service charge. Other privilege and discount are not applicable.
上記料金に別途10%のサービス料を頂戴いたします。他の特別キャンペーンや割引と併用することはできません。