



/ 廚師喜尚私家宴 /

/ 私家三小福

慢煮醉鮑魚 ● 岡山縣海苔脆牛肚 ● 香辣泡萵筍

/ 足四兩濃湯雞煲鮑翅 或 淮杞黑蒜花膠燉螺頭湯

/ 川式魚香脆皮遼參 伴 一口絲苗

/ 避風塘北海道皇帝蟹腳

/ 藤椒蔥燒安格斯牛柳粒

/ 青花椒珍菌炒日本太刀魚

/ 雪裡紅脆皮百花雞 (七位或以上)

脆皮沙薑雞 (五至六位)

薑蔥鮑魚雞煲 (四位或以下)

/ 三十年陳皮廣東粥水浸菜苗

/ 香辣櫻花蝦蔥香蝦籽拌麵

/ 私家甜點

香滑北海道3.6牛乳燉蛋 拼 私家小甜點

每位 \$ 2,488

另收加一服務費

部分食材或將因應季節而改動，廚師當天將會安排其他菜式代替
餐單需要最少三個工作天前預訂

如閣下對任何食物產生敏感，請直接與本會所職員聯絡

APR 2024



/ 廚師招牌私家宴 /

/ 私家三小福

鱈魚子鹽香凍馬友 ● 私家滋味醬拌鮑魚片 ● 話梅涼瓜

/ 足四兩濃湯雞煲鮑翅 或 淮杞黑蒜花膠燉螺頭湯

/ 松露鮑汁鮮芋扣花膠件

/ 火焰薑蔥田雞腿

/ 欖角蜜燒脆豚肉

/ 拍薑夏威夷黑岩鹽海東星 (四位或以上)

鴛鴦椒荷香粉皮蒸龍躉腩 (三位或以下)

/ 招牌松露脆皮手撕雞 (七位或以上)

脆皮芝麻雞 (五至六位)

川式麻辣雞煲 (四位或以下)

/ 金湯腿蓉百花釀竹笙

/ 黑椒安格斯牛鬆脆飯團

/ 椰汁桃膠銀耳羹

每位 \$1,988

另收加一服務費

部分食材或將因應季節而改動，廚師當天將會安排其他菜式代替
餐單需要最少三個工作天前預訂

如閣下對任何食物產生敏感，請直接與本會所職員聯絡

APR 2024



/ 廚師精選私家宴 /

/ 私家三小福

海苔芝麻豆腐餅 • 香辣鹵水牛展 • 涼拌海蜇金蟲草花

/ 淮杞黑蒜燉螺頭湯 (可另加花膠每位 \$300)

/ 鮑汁脆皮釀關東遼參

/ 金沙南瓜焗皇帝蟹鍋巴

/ 豉蒜尖椒炒豚肉方

/ 金銀黑蒜醬蒸沙巴龍躉 (四位或以上)

雞油花雕酒釀蒸本灣馬友 (三位或以下)

/ 私家脆皮芝麻雞 (七位或以上)

慢煮沙薑雞 (五至六位)

欖角豆豉炆雞 (四位或以下)

/ 醬香芥蘭煲

/ 潮汕菜莆櫻花蝦肉鬆炒香苗

/ 私家甜點

黑糖蜂巢糕 • 威化雪糕

每位 \$1,488

另收加一服務費

部分食材或將因應季節而改動，廚師當天將會安排其他菜式代替
餐單需要最少三個工作天前預訂

如閣下對任何食物產生敏感，請直接與本會所職員聯絡

APR 2024



/ 廚師特選私家宴 /

/ 私家前菜

花雕杞子烏雞卷 • 鱈魚子鹽香凍馬友 • 涼拌麻醬茄子

/ 海椰皇竹筍淮杞燉烏雞

/ 鮑汁扣花膠件伴翡翠

/ 鮮沙薑爆炒豬面青

/ 雞油花雕酒釀蒸本灣馬友 (四位或以上)

腐乳煎焗阿根廷白鱈魚 (三位或以下)

/ 私家慢煮沙薑雞 (七位或以上)

當紅炸子雞 (五至六位)

蟲草花紅棗蒸滑雞 (四位或以下)

/ 瑤柱素蟹皇扒時蔬

/ 雲南臘肉鹹菜薑米炒香苗

/ 私家甜點

日本乳酸糯米糍 • 杞子桂花糕

每位 \$1,288

另收加一服務費

部分食材或將因應季節而改動，廚師當天將會安排其他菜式代替

餐單需要最少三個工作天前預訂

如閣下對任何食物產生敏感，請直接與本會所職員聯絡

APR 2024