



/ 廚師招牌私家午宴 /

/ 私家前菜

花雕杞子烏雞卷 ● 話梅日本茄

/ 羊肚菌金蟲草燉瘦肉湯

/ 鮑汁脆皮釀關東遼參

/ 藤椒蔥燒安格斯牛柳粒

/ 雞油花雕酒釀蒸本灣馬友 (四位或以上)

鴛鴦椒荷香粉皮蒸龍躉腩 (三位或以下)

/ 私家慢煮沙薑雞 (五位或以上)

薑蔥鮑魚滑雞煲 (四位或以下)

/ 瑤柱素蟹皇扒時蔬

/ 潮汕菜莆櫻花蝦肉鬆炒香苗

/ 冰花紅棗桃膠燉萬壽果 拼 私家甜小點

每位 \$1,388

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



/ 廚師精選私家午宴 /

/ 私家前菜

麻醬茄子 ● 涼拌海蜇金蟲草花

/ 姬松茸竹筍燉雞湯

/ 脆煎櫻花蝦北海道元貝皇 伴 椰香蝦醬汁

/ 鮮沙薑爆炒豬面青

/ 三十年陳皮豉汁蒸方腩 (四位或以上)

腐乳煎焗阿根廷白鱈魚 (三位或以下)

/ 私家炸子雞 (五位或以上)

欖角豆豉炆雞 (四位或以下)

/ 瑤柱黑白耳泡菜苗

/ 上湯雲吞稻庭麵

/ 私家糖水

每位 \$ 888

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