

# 鎮席御品桌菜 / Banquet Set

/ 每位2,580

須提前兩日預定

青檸涼瓜 · 石榴藕片

Lime Bitter Melon with Pomegranate and Lotus Root Slices

稻鎮四喜拼盤

Daozhen Four Delights Platter

金銀蒜香蒸戰龍

Steamed Boston Lobster with Minced Garlic

翡翠烏參魚翅羹

Emerald Soup with Shark Fin and Black Sea Cucumber

《 +\$ 200 升級/每位 一品花膠佛跳牆 》

法式香烤羊小排

French-Style Roasted Lamb Chops

蠔皇鵝掌北菇煨鮑魚

Premium Braised Abalone with Goose Web and Shiitake Mushrooms in Oyster Essence

薑蔥炆現流虎斑球

Braised Tiger Grouper Fillet with Ginger and Scallion

瑤柱北菇燴蘆筍

Braised Asparagus with Scallops and Shiitake mushroom

金銀花膠燉雞湯

Double-boiled Chicken Soup with Fish Maw

軟殼蟹米糕

Sticky Rice with Soft Shell Crab

甜品

(三擇一)

冰糖銀耳蓮子湯 / 楊枝甘露 / 芋香西米露

Sweet Snow Fungus Soup with Lotus Seeds / Mango Pomelo Sago / Taro Sago with Coconut Milk

以上消費金額需酌收10%服務費

A 10% service charge will be added to your final bill.

# 經典饗宴桌菜 / Banquet Set

/ 每位1,880

須提前兩日預定

青檸涼瓜 · 石榴藕片  
Lime Bitter Melon with Pomegranate and Lotus Root Slices

稻鎮四喜拼盤  
Daozhen Four Delights Platter

避風塘海明蝦  
Crispy Typhoon Shelter Style King Prawns with Garlic and Chili

閩式花膠海鮮羹  
Fujian-Style Seafood Potage with Fish Maw  
《 +\$ 200 升級/每位 一品花膠佛跳牆 》

洛神蜜香烤子排  
Roselle-Infused Honey Glazed Pork Ribs

辛香虎掌煨鮑魚  
Braised Abalone and Pork Tendon with Spices

古法蒸龍虎斑  
Traditional Steamed Dragon Tiger Grouper

黃燜竹筴娃娃菜  
Braised Baby Cabbage and Bamboo Fungus in Golden Broth

金銀花膠燉雞湯  
Double-boiled Chicken Soup with Fish Maw

櫻花蝦干貝米糕  
Sticky Rice with Sakura Shrimp and Scallops

甜品

(三擇一)

冰糖銀耳蓮子湯 / 楊枝甘露 / 芋香西米露  
Sweet Snow Fungus Soup with Lotus Seeds / Mango Pomelo Sago / Taro Sago with Coconut Milk

以上消費金額需酌收10%服務費  
A 10% service charge will be added to your final bill.

# 鎮味精饌桌菜 Banquet Set

當日可預定

1,080/每位

1,580/每位

青檸涼瓜 · 石榴藕片  
Lime Bitter Melon with Pomegranate and Lotus Root Slices

雲煙干貝醉鮑魚  
Smoked Scallops & Shaoxing Drunken Abalone

紅糟叉燒拼雙味香腸  
Red Fermented Pork Char Siu & Assorted Sausages Platter

煙燻陳醋魚拼溏心烏魚子  
Smoked Fish with Aged Black Vinegar & Soft-Centered Mullet Roe Platter

XO醬炒雙鮮  
Stir-Fried Seafood Duo with XO Sauce

xo醬炒帶子蝦球  
Wok-Fried Scallops and Shrimp with XO Sauce

八寶海鮮羹  
Eight-Treasure Seafood Thick Soup

月亮蝦餅拚澎湖花枝丸  
Thai Moon Shrimp Cake with Penghu Cuttlefish Balls

月亮蝦餅拚古法八寶丸  
Moon Shrimp Cake with Classic Eight-Treasure Meat Ball Platter

豆酥蒸鱸魚  
Steamed Sea Bass with Savory Crispy Garlic

古法蒸紅條班  
Traditional Cantonese Steamed Red Grouper Fish

干貝髮菜扒時蔬  
Braised Greens with Scallops and Black Moss

鮮蝦粉絲煲  
Shrimp & Glass Noodles Clay Pot

廣式臘味米糕  
Hong Kong-Style Glutinous Rice with Cured Meats

櫻花蝦米糕  
Sticky Rice with Dried Sakura Shrimp

淮山海蛤燉子排  
Double-Boiled Pork Ribs with Chinese Yam & Clams

魚翅燉全雞  
Braised Whole Chicken with Shark Fin Soup

甜品

(三擇一)

冰糖銀耳蓮子湯 / 楊枝甘露 / 芋香西米露  
Sweet Snow Fungus Soup with Lotus Seeds / Mango Pomelo Sago / Taro Sago with Coconut Milk

以上消費金額需酌收10%服務費  
A 10% service charge will be added to your final bill.

# 豪華套餐 / Set Menu

/ 每位

1,180 平日午餐 1,280 平日晚餐 · 例假日

## 迎賓小菜

青檸涼瓜 · 石榴藕片

## 雅序前饌

雲煙干貝醉鮑魚

## 炸點

酥炸軟絲 · 酥炸澎湖花枝丸

## 招牌

紅糟叉燒拼雙味香腸 · 老皮嫩肉

(可選換) XO醬炒蘿蔔糕

## 主廚精選 擇一

酸白菜牛小排 / 麻油老薑生爆松阪豬

## 鎮味熱炒

左宗棠嫩雞 / 三杯雞 / 兩人限定 · 擇一

•(每日現流, 限量) 古早味樹子蒸鮮鱸魚 / 剝皮辣椒蒸鮮鱸 / 三人限定 · 擇一

金銀蒜香蒸海大蝦 / 松露海膽滑蛋 / 四人限定 · 擇一

胭脂東坡肉 / 古早味蒸肉餅 / 五人限定 · 擇一

油條蒜蓉鮮蚶 / 清蒸香辣臭豆腐 / 六至十人限定 · 擇一

## 當令時蔬 擇一

xo醬炒菠菜 / 樹子炒水蓮 / 櫻花蝦高麗菜 / 瑤柱絲燴絲瓜

## 經典主食

現刨溏心烏魚子炒飯

## 湯品 每人擇一(盅)

一品花膠佛跳牆 +250/人 (每日限量10份)

酒家風味魷魚螺肉蒜 / 老菜圃雞湯

台味八寶海鮮羹 / 剝皮辣椒雞湯

## 甜品 每人擇一

冰糖銀耳蓮子湯 / 芋香西米露 / 楊枝甘露

以上消費金額需酌收10%服務費

A 10% service charge will be added to your final bill.

# 經典套餐 / Set Menu

/ 每位

780 平日午餐 880 平日晚餐 · 例假日

## 迎賓小菜

青檸涼瓜 · 石榴藕片

## 雅序前饌

煙燻陳醋魚拼高粱溏心烏魚子

## 炸點

酥炸軟絲 · 酥炸澎湖花枝丸

## 招牌

紅糟叉燒拼雙味香腸 · 老皮嫩肉

## 主廚精選 擇一

鐵板澳洲和牛柳 / 花菜干回鍋肉

## 鎮味熱炒

左宗棠嫩雞 / 三杯雞 / 兩人限定 · 擇一

•(每日現流, 限量) 古早味樹子蒸鮮鱸魚 / 三人限定

金銀蒜香蒸海大蝦 / 四人限定

胭脂東坡肉 / 五人限定

油條蒜蓉鮮蚶 / 六至十人限定

## 當令時蔬 擇一

xo醬炒菠菜 / 樹子炒水蓮 / 櫻花蝦高麗菜

## 經典主食 擇一

黑鑽松露蔬食炒飯 / 寶島炒米粉

## 湯品 每人擇一(盅)

一品花膠佛跳牆 +250/人 (每日限量10份)

酒家風味魷魚螺肉蒜 / 老菜圃雞湯

台味八寶海鮮羹 / 剝皮辣椒雞湯

## 甜品 每人擇一

冰糖銀耳蓮子湯 / 芋香西米露 / 楊枝甘露

以上消費金額需酌收10%服務費

A 10% service charge will be added to your final bill.