

菜 單

錦 繡 燒 味 拼 盤

(脆皮叉燒、烏魚子、山藥鮭魚卵)

Cold Dish Combination Platter

前菜盛り合わせ

點 心 三 拼

(明蝦干燒賣/蝦餃/松露餃)

Cantonese Dim Sum

廣東式特選蒸し点心

羊 肚 菌 燉 刺 參

Sea Cucumber and Morel with Stew Soup

モリーユとナマコ煮込みスープ

乳 豬 炒 桂 花 翅

Sauteed Shark's Fin and Egg with Pig Platter

フカヒレの炒め物

鮮 鮑 扣 花 膠

Braised Baby Abalone and Maw in Oyster Sauce

ナマコとフラワーガムの姿煮

魚 米 之 香

Steamed Fish Roll with Seafood Sauce

蒸し魚とシーフードソースのかけ

頭 抽 海 鮮 炒 飯

Fried Rice with Seafood and Soy Sauce

海鮮入り特製チャーハン

流 金 歲 月

Desserts

デザート 2 品

季 節 水 果

Seasonal Fruits

季節のフルーツ

每位 NT\$1600 元/Per Person

食品飲料均加收服務費一成

A 10% Service Charge Will be Added on All Food and Drinks

訂位電話：(02) 2886-8888 轉 1262 或 1263