



# 午市

| Lunch Menu |

低消 \$1500 / 人，10%服務費另計

## 火鍋類湯底

### Hot Pot

12歲以下免收湯底費

#### 花膠瑤柱雞 \$280 / 人

##### Chicken Soup with Fish Maw and Scallops

老廣駐顏靚湯，選用富含高級膠原蛋白36頭馬友膠、日本青森干貝花菇及金華火腿精心熬煮，健脾養胃、抗衰老，喝出好氣血

#### 沙嗲皇 \$180 / 人

##### Cantonese Classic Satay

優質杏仁及數種綜合堅果與台灣本島特有蝦乾、魚乾，秘制而成經典沙嗲，結合金華火腿熬製而成雞湯，層次分明，馥郁芬芳

( 若有堅果過敏者不建議食用 Ingredients of Nuts Inclusive )

#### 莞荳皮蛋清湯 \$180 / 人

##### Fresh Chicken Soup with Coriander and Preserved Egg

老母雞湯底加上每日產地直送莞荳與松花皮蛋，爽口不膩，鮮香甘美

#### 私房麻辣 (含牛油) \$180 / 人

##### Exclusive Private Spicy Hot Pot

藥膳與麻辣風味相融，麻辣勁爽，辣而不燥，鮮香細膩

# 套餐 Set Meal

## 明粵前菜

Appetizer

## 主餐 < 六擇一 >

Main Meal (Choose one)

### 海鮮 Seafood

時令海鮮拼盤 \$1780

Seasonal Seafood Platter

### 牛肉 Beef

美國 Prime 肋眼 200G \$1480

U.S Prime Ribs

美國 Prime 牛小排 200G \$1680

U.S Prime Short Ribs

日本 A5 和牛 200G \$1880

Japanese A5 Wagyu

### 肉品 Meat

伊比利黑毛豬 \$1280 200G

Spanish Iberico Pork

紐西蘭小羔羊 \$1280 200G

New Zealand Lamb

## 當季八款時令蔬菜 (品項依季節性調整)

8 Type of Seasonal Fresh Vegetable Platter

白菜 | 綠菜 | 金針菇 | 黑蠔菇 | 玉米 | 牛番茄 | 響鈴卷 | 丸餃類

Cabbage, Greens, Enoki Mushroom, Oyster Mushroom, Fruit Corn, Beefsteak Tomato, Dried Bean Curd Roll, Dumplings

## 副餐

Side Meal

富豪炒飯

Hong Kong Style Abalone Fried Rice

## 甜品

Dessert

黑金爆漿芝麻球 與 紅棗銀耳露

Glutinous rice sesame balls with Red Date and Tremella Jelly Dessert

冷泡茶資 \$80 / 人

另加 10% 服務費 | 自備酒款酌收開瓶費



# 晚市

| Dinner Menu |

低消 \$1800 / 人，10%服務費另計

## 火鍋類湯底

### Hot Pot

12歲以下免收湯底費

### 花膠瑤柱雞 \$280 / 人

#### Chicken Soup with Fish Maw and Scallops

老廣駐顏靚湯，選用富含高級膠原蛋白36頭馬友膠、日本青森干貝花菇及金華火腿精心熬煮，健脾養胃、抗衰老，喝出好氣血

### 沙嗲皇 \$180 / 人

#### Cantonese Classic Satay

優質杏仁及數種綜合堅果與台灣本島特有蝦乾、魚乾，秘制而成經典沙嗲，結合金華火腿熬製而成雞湯，層次分明，馥郁芬芳

( 若有堅果過敏者不建議食用 Ingredients of Nuts Inclusive )

### 莞荳皮蛋清湯 \$180 / 人

#### Fresh Chicken Soup with Coriander and Preserved Egg

老母雞湯底加上每日產地直送莞荳與松花皮蛋，爽口不膩，鮮香甘美

### 私房麻辣 (含牛油) \$180 / 人

#### Exclusive Private Spicy Hot Pot

藥膳與麻辣風味相融，麻辣勁爽，辣而不燥，鮮香細膩

# 東星斑雙人海陸套餐 Coral Grouper Surf and Turf Menu for Two

## 手作漬物 Homemade Pickles

## 前菜 Appetizers

## 主餐 Main Meal

- A. 東星斑鮮魚 雙人餐 Coral Grouper Fish Meal for Two ..... 5080  
東星斑(整尾) Coral Grouper Fish
- B. 東星斑 與肉蟹 雙人餐 Coral Grouper with Mud Crab Meal for Two ..... 5480  
東星斑(半尾)&西太平洋青蟹 Coral Grouper Fish(Half) & West Pacific Mud Crab
- C. 東星斑 與龍蝦 雙人餐 Coral Grouper with Lobster Meal for Two ..... 5580  
東星斑(半尾)&野生龍蝦 Coral Grouper Fish(Half) & Painted Spiny Lobster
- D. 東星斑 與象拔蚌 雙人餐 Coral Grouper with Japanese Geoduck Meal for Two ..... 5680  
東星斑(半尾)&日本象拔蚌 Coral Grouper Fish(Half) & Japanese Geoduck

## 海鮮拼盤 Seafood Combo

精選兩款海鮮 2 Types of Selected Seafood

## 當季時蔬生料拼盤 Fresh Vegetable & Hot Pot Ingredients Platter ( 品項依季節性調整 )

綠菜 | 白菜 | 杏鮑菇 | 栗子南瓜 | 大黃瓜 | 牛番茄 | 鴻禧菇 | 水果玉米 | 精選生料  
Greens , Cabbage , King Oyster Mushroom , Chestnut Squash , Cucumber , Beefsteak Tomato , Brown Beech Mushroom ,  
Fruit Corn , Selected Ingredients

## 附餐 Side Meal

富豪炒飯 Hong Kong Style Abalone and Char Siu Fried Rice

## 肉品 Meat

美國 Prime 肋眼 / 美國 Prime 無骨牛小排 / 伊比利黑毛豬 / 黑羽無骨雞腿 ( 四擇一 )  
U.S Prime Ribs , U.S Prime Short Ribs , Spanish Iberico Pork , Boneless Silkie Chicken Drumstick ( Choose one )

## 甜品 Dessert

百香紅棗銀耳露 Red Date and Tremella Dessert Soup with Passion Fruit