

極上日本乾鮑 二人套餐

Supreme Abalone Set Menu (For Two Persons)



百花脆皮乳豬件

ローストボークの海老すり身詰め焼き
Roasted suckling pig stuffed with minced shrimp

紅焼大鮑翅 \ 雲腿肉汁煨排翅 (四両) (額外加収\$250)

フカヒレの姿煮 \ ハムグレイビーとフカヒレの姿煮 (追加料金\$250)
Shark's fin in superior soup **OR** Shark's fin (150g) in Yunnan ham gravy (Additional \$250)

皇冠特級大網鮑 (每位半隻) 扣 鵝掌

クラウンブランド特級アワビ (半個) と ガチョウの水かきの煮込み
Braised Crown brand dried abalone (Half piece) and goose web

西班牙紅蝦 配 竹笙蝦湯蒸蛋白

スペイン産赤えびときぬがさだけ蒸し卵白のえびスープ仕立て
Spanish red prawn in shrimp stock with bamboo pith and steamed egg white

焼汁乾煏牛肋骨 \ 鮮蘑菇焗釀蟹蓋

プライムビーフリブの照り焼きソース \ 蟹肉とマッシュルームの甲羅焼き
Braised Prime rib of beef with House gravy **OR** Baked stuffed crab shell with crab meat, onion, mushrooms

鮮椰杏汁燉官燕

つばめの巣入りアーモンドココナッツクリーム
Double-boiled bird's nest with almond and coconut crème

栗蓉西米焗布甸

タピオカとマロンの焼きプリン
Baked sago & mashed chestnut pudding

空運溫室水果

フレッシュフルーツの盛り合わせ
Fresh fruit platter

選用十三頭大網鮑 (13 頭サイズ 13pc/catty)	兩位用 (お二人様) For Two	HK\$11,612
選用九頭大網鮑 (9 頭サイズ 9pc/catty)	兩位用 (お二人様) For Two	HK\$13,612
選用六頭大網鮑 (6 頭サイズ 6pc/catty)	兩位用 (お二人様) For Two	HK\$17,612