

# 極上日本乾鮑 二人套餐

## Supreme Abalone Set Menu (For Two Persons)



### 百花脆皮乳豬件

ローストポークの海老すり身詰め焼き

Roasted suckling pig stuffed with minced shrimp

### 紅燒大鮑翅 \ 雲腿肉汁煨排翅 (四両) (額外加收\$250)

フカヒレの姿煮 \ ハム 그레이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

### 西班牙紅蝦配竹筴蝦湯蒸蛋白

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

### 燒汁乾煨牛肋骨 \ 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

つばめの巢入りアーモンドココナツクリーム

Double-boiled bird's nest with almond and coconut crème

### 燕窩雞蛋撻配紫薯荔枝脆球

ツバメの巢のエッグタルト; 油で揚げられましたライチのスイートポテト団子

Baked egg tartlet topped with bird's nest; Deep-fried lychee and mashed sweet potato ball

### 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