

極上日本乾鮑 二人套餐
Supreme Abalone Set Menu (For Two Persons)



紅燒大鮑翅

フカヒレの姿煮

Shark's fin in superior soup

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め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

黑魚籽豆腐蓉蒸星斑球

黒い魚卵、ハム、豆腐の蒸しハタ

Steamed spotted garoupa fillet with black fish roe, bean curd, ham, egg yolk

燒汁乾燻牛肋骨

プライムビーフリブの照り焼きソース

Braised Prime rib of beef with House gravy

蝦籽翠蔬 醬油 鮮蝦水餃

エビの餃子、野菜と醤油

Shrimp dumplings in soy sauce with vegetable

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

特色鮑魚酥 配 新同樂美點

アワビのパイ; 新同樂デラックスデザート

Baked abalone puff and daily dessert platter

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\$9,280
選用九頭大網鮑 (9 頭サイズ 9pc/catty)	兩位用 (お二人様) For Two	HK\$10,880
選用六頭大網鮑 (6 頭サイズ 6pc/catty)	兩位用 (お二人様) For Two	HK\$14,380

加一服務費 (10%のサービス料加算) Subject to 10% service charge