

晚市精選

				HK\$
特 薦 前 菜	松花皮蛋配酸薑 (每位)			18
	香麻涼拌海蜇			110
	古早味蝦籽紫蹄			110
	金鑲脆皮嫩豆腐			108
	碧綠袖珍蝦多士			120
	🍷 黑椒汁煎金蠔皇 (兩隻起)(每隻)			128
	🍷 自家製鴛鴦臘腸			140
	堂煎荷包雞鵝蛋			80
燒 味	鏞記正宗燒鵝	全隻 \$800	例牌 230	
		半隻 \$480	鵝牌 290	
	桶子豉油王雞	全隻 \$580	例牌 200	
		半隻 \$290		
	"嘆" 燒原隻鵝髀			290
	吊燒蜜汁叉燒 (採用加拿大進口特選豬肉)			200
時 令 燉 湯	清水松茸燉非鮑			200
	錦繡玉帶海皇羹			130
	響螺花膠燉豬腱			230
	蟹肉蛋花粟米羹			150
	#以上價格為每位收費			
懷 舊 小 菜	香脆椒鹽海參扣			330
	禮雲子釀琵琶蝦			380
	🍷 鴛鴦老陳皮牛肉			300
	🍷 家鄉梅菜扣腩肉 (採用本地飼養英國皇室御用黑豬-伯克豬 (Berkshire))			320
	🍷 碧綠金蒜瑤柱甫			440
養 生 素 食	香煎蓮藕素肉餅			120
	南瓜紅燒素肉丸			220
	牛肝菌舞茸百合燉素湯 (每位)			100
	五仁蛋白炒飯 (每位)			100
	🍷 廚師推介			
	另加一服務費			
	如閣下對任何食物有過敏反應，請通知本店職員			

晚市精選

		HK\$
粵式風味	頭抽生煎大蝦皇 (兩隻起) (茄汁 / 椒鹽 / 咖喱乾燒)	每隻 130
	桂花蟹肉炒粉絲	280
	瑤柱帶子蒸豆腐	300
	🍷 特級蠔豉野菌煲	440
	海斑泡球椒鹽腩	400
	XO醬爆明蝦球	340
	黃金脆炸蝦丸	250
	鮮鳳梨咕嚕肉	240
	韭黃瑤柱蝦仁炒蛋	280
	懷舊咖喱牛肉煲 (可選豬柳或雞)	280
	蝦子花膠鵝掌煲	480
	雲耳花雕蒸嫩雞	280
	乾蔥豆豉滑雞煲	260
	古法沙薑鹽焗雞	全隻 660 半隻 330
合時蔬菜	蟹肉扒雙蔬	440
	瑤柱水雲西蘭花	240
	上湯杞子竹筴浸時蔬	180
粉、麵、飯	揚州炒飯	220
	星州炒米	220
	蟹肉燴伊府麵	220
	豉汁帶子蝦球煎米	300
	🍷 禮雲子蛋清兩口飯 (每位)	130
	八頭非鮑配特級蝦子麵 (每位)	180
	🍷 瓦罉鴛鴦腸煲仔飯 (兩位起) (每位)	130
甜品	舊陳皮紅豆沙湯丸	68
	荷塘花香伴桃紅	68
	🍷 童年大白兔糖奶凍	58
	金絲椰香脆麻花	58
🍷 廚師推介		
另加一服務費		
如閣下對任何食物有過敏反應，請通知本店職員		