

午市精選

					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	
燒 味	鏞記正宗燒鵝	全隻	\$800	例牌	230	
		半隻	\$480	鵝髀	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					
粵 式 風 味	桂花蟹肉炒粉絲				280	
	瑤柱帶子蒸豆腐				300	
	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	
	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	
	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

午市精選

	HK\$
懷舊小菜	特級蠔豉野菌煲 440
	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 320 <small>(採用本地飼養英國皇室御用黑豬-伯克豬 (Berkshire))</small>
	碧綠金蒜瑤柱甫 440
合時蔬菜	蟹肉扒雙蔬 440
	瑤柱水雲西蘭花 240
	上湯杞子竹笙浸時蔬 180
精選點心	金菊綻放蝦餃皇 68
	鮑魚手剝蒸燒賣 80
	三色雞縱野菌餃 68
	鑪鑪・手捲雪茄 80
	金鼎叉燒酥 60
	胡麻小湯包 60
	素豬肉蒸包 60
粉、麵、飯	揚州炒飯 220
	星州炒米 220
	銀捻豬柳炒河 200
	蟹肉燴伊府麵 220
	燒鵝粒野菌燴飯 200
	豉汁帶子蝦球煎米 300
	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
	即焗酥皮蛋撻仔 50
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	