

幸運閣商務午餐【第十四週】

FORTUNE ROOM BUSINESS LUNCH【WEEK 14】

點心	鮭魚子豚肉燒賣
DIM SUM	STEAMED SIU MAI • SALMON ROE
	水晶鮮蝦餃
	STEAMED HAR GAU • BAMBOO SHOOT
	海皇蜂巢脆芋角
	CRISPY TARO DUMPLING • SEAFOOD
湯	皇湯酸菜魚蓉羹
SOUP	MANDARIN FISH • PRESERVED VEGETABLE • THICK CHICKEN SOUP
主菜【任選一款】	橘香麵醬焗鱸魚柳
MAIN COURSE【SELECT ONE】	BAKED SEABASS FILLET • KUMQUAT • BEAN PASTE
	牛肝菌玉蘭炒鮮鮑
	STIR-FRIED ABALONE • KALE • PORCINI
	花菇荷香蒸滑雞
	STEAMED CHICKEN • DRIED MUSHROOM • LOTUS LEAF
	 漁鄉爆炒波士頓龍蝦【銀魚、金鈎、大澳蝦醬】
	WOK-FRIED BOSTON LOBSTER •
	WHITEBAIT • DRIED SHRIMP • SHRIMP PASTE
	《另加 / ADDITIONAL CHARGE 168》
	鮑汁花膠扣鵝掌
	BRAISED FISH MAW • GOOSE WEB • ABALONE SAUCE
	《另加 / ADDITIONAL CHARGE 168》
麵	乾炒豚腩片水雲烏冬
NOODLES	WOK-FRIED SEAWEED UDON • PORK BELLY
甜品	 貴妃桃膠香芒露【冷】
DESSERT	CHILLED MANGO CREAM • PEACH GUM
茗茶【任選一款】	雲南古樹白茶
PREMIUM TEA【SELECT ONE】	ANCIENT TREE WHITE TEA
	桐木關野生紅
	TONGMUGUAN WILD BLACK TEA
	一級獅峰龍井
	FIRST GRADE SHIFENG LONGJING
	昆崙雪菊
	KUNLUN SNOW CHRYSANTHEMUM


每位 398 PER PERSON

如閣下對任何食物產生敏感，請直接與本餐廳職員聯絡。

IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGIES, PLEASE INFORM OUR STAFF.

幸運閣週末午餐【第十四週】

FORTUNE ROOM WEEKEND LUNCH【WEEK 14】

前菜	醇香花雕醉鴨舌
APPETIZER	DRUNKEN DUCK TONGUE · HUA DIAO
	醬豆腐炸九肚魚
	CRISPY BOMBAY DUCK FISH · FERMENTED TOFU
點心	鮭魚子豚肉燒賣
DIM SUM	STEAMED SIU MAI · SALMON ROE
	水晶鮮蝦餃
	STEAMED HAR GAU · BAMBOO SHOOT
	海皇蜂巢脆芋角
	CRISPY TARO DUMPLING · SEAFOOD
主菜【任選一款】	牛肝菌玉蘭炒鮮鮑
MAIN COURSE【SELECT ONE】	STIR-FRIED ABALONE · KALE · PORCINI
	花菇荷香蒸滑雞
	STEAMED CHICKEN · DRIED MUSHROOM · LOTUS LEAF
	 漁鄉爆炒波士頓龍蝦【銀魚、金鈎、大澳蝦醬】
	WOK-FRIED BOSTON LOBSTER ·
	WHITEBAIT · DRIED SHRIMP · SHRIMP PASTE
	《另加 / ADDITIONAL CHARGE 168》
麵	乾炒豚腩片水雲烏冬
NOODLES	WOK-FRIED SEAWEED UDON · PORK BELLY
甜品	 貴妃桃膠香芒露【冷】
DESSERT	CHILLED MANGO CREAM · PEACH GUM
茗茶【任選一款】	雲南古樹白茶
PREMIUM TEA【SELECT ONE】	ANCIENT TREE WHITE TEA
	桐木關野生紅
	TONGMUGUAN WILD BLACK TEA
	一級獅峰龍井
	FIRST GRADE SHIFENG LONGJING
	昆崙雪菊
	KUNLUN SNOW CHRYSANTHEMUM

每位 398 PER PERSON

如閣下對任何食物產生敏感，請直接與本餐廳職員聯絡。
IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGIES, PLEASE INFORM OUR STAFF.