

極上日本乾鮑 二人套餐

Supreme Abalone Set Menu (For Two Persons)



紅燒大鮑翅 \ 火腩雞燉鮑翅

フカヒレの姿煮 \ ハムと鶏肉のフカヒレスープ

Shark's fin in superior soup **OR** Double boiled superior shark's fin with ham and chicken

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 竹笙蝦湯蒸蛋白

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

燒汁乾焗牛肋骨 \ 京韓烤西班牙黑毛豬腩

プライムビーフリの照り焼きソース \ スペイン産黒豚バラ肉のキムチグレービーソース煮

Braised Prime rib of beef with House gravy **OR** Braised Spanish pork belly in Homemade kimchi gravy

上湯 浸花膠筒 配 鮮蝦水餃

魚の浮き袋と海老の水餃子

Fish maw and shrimp dumpling in supreme broth

鮮椰杏汁燉官燕

つばめの巣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\$9,880
選用九頭大網鮑 (9 頭サイズ 9pc/catty)	兩位用 (お二人様) For Two	HK\$11,680
選用六頭大網鮑 (6 頭サイズ 6pc/catty)	兩位用 (お二人様) For Two	HK\$14,980

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