

新同樂 尊貴 套餐

SUN TUNG LOK Special Menu



推廣期至 5 月 31 日

Available till May 31st 2023

智利紅酒 或 法國白酒 或 果汁 或 菊花涼茶 (一杯)

A glass of Chilean red wine OR French white wine OR fruit juice OR Chrysanthemum herbal tea

加拿大赤海蝦 北海道帶子皇 海苔沙律

Canadian spot prawn, Hokkaido King scallop, and seaweed salad

紅燒大鮑翅 \ 黑松露鮮雞燉鮑翅

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

南非鮮鮑魚 關東嫩刺參 北海道宗谷瑤柱甫扣大根

Braised South African abalone, Kanto sea cucumber, Hokkaido conpoy, and daikon

西班牙杜洛橡果黑毛豬 伴 炸鮮菌 配 花椒汁

Seared Spanish Duroc pork and fried mushrooms with Sichuan peppercorn sauce

長腳蟹肉 黑魚籽露筍海斑卷 配 芥末汁

King crab meat; Garoupa and asparagus roll with black fish roes

燕窩冰花木瓜露

Bird's nest and papaya crème

紅薯西米焗布甸 伴 葡萄鮮果汁

Baked sago pudding with sweet potato

每位 Per HK\$ 1,588 (原價 Ori. Price HK\$ 1,938 八二折)

每位 Per HK\$ 1,768 改選為 雲腿肉汁煨排翅 (四兩重)

每位 Per HK\$ 1,968 改選為 紅燒海虎翅

* 南非鮮鮑魚 改選為 日本卅九頭吉品鮑 額外加收 \$298 *

加一服務費 Subject to 10% service charge

2011 MICHELIN 3 Stars 2012 ~ 2023 MICHELIN 2 Stars

尖沙咀彌敦道 132 號美麗華廣場 1 期 401 舖 Shop 401, The Foodloft, Mira Place 1, 132 Nathan Road, TST

Tel: 2152-1417 Fax: 2152-1418 Email: info@suntunglok.com.hk