

極上日本乾鮑 二人套餐

Supreme Abalone Set Menu (For Two Persons)



百花脆皮乳豬件

ローストポークの海老すり身詰め焼き

Roasted suckling pig stuffed with minced shrimp

紅燒大鮑翅 \ 雲腿肉汁煨排翅 (四兩) (額外加收\$200)

フカヒレの姿煮 \ ハムグレイビーとフカヒレの姿煮 (追加料金\$200)

Shark's fin in superior soup OR Shark's fin (150g) in Yunnan ham gravy (Additional \$200)

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 竹筴蝦湯蒸蛋白

スペイン産赤えびときぬ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

燒汁乾煨牛肋骨 \ 鮮蘑菇焗釀蟹蓋

プライムビーフリブの照り焼きソース \ 蟹肉とマッシュルームの甲羅焼き

Braised Prime rib of beef with House gravy OR Baked stuffed crab shell with crab meat, onion, mushrooms

鮮椰杏汁燉官燕

つばめの巢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

新同樂美點

新同樂デラックスデザート

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