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 (四両) (額外加收$250)

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$250)

Shark's fin in superior soup OR Shark's fin (150g) in Yunnan ham gravy (Additional $250)

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

燒汁乾煸牛肋骨 \ 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

つばめの巣入りアーモンドココナッツクリーム

Double-boiled bird's nest with almond and coconut crème

栗蓉西米焗布甸 \ 欖仁 法式焦糖燉蛋

タピオカとマロンの焼きプリン \ クレームブリュレとインドアーモンド

Baked sago & mashed chestnut pudding OR Crème brûlée with Indian Almond

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$11,612
選用九頭大網鮑 (9 頭サイズ 9pc/catty)	兩位用 (お二人様) For Two	HK$13,612
選用六頭大網鮑 (6 頭サイズ 6pc/catty)	兩位用 (お二人様) For Two	HK$17,612

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