

# 午市 套餐

🌿 素菜    🌶️ 辣椒    🌰 坚果

如对食物过敏请通知我们  
[图片仅供参考]

[午市套餐由上午11时到4时半供应]



## T01 点心套餐 [二位用]

\$98

### 点心

出色晶莹鲜虾饺 [两粒]

潮州粉果 [两粒] 🌰

鲜虾炸春卷 [两条]

汤羹 [任选]

龙皇彩棠豆腐羹

① 或

爵士素酸辣汤 🌶️ 🌿

### 主菜

陈皮拍蒜豉汁爆牛柳

金银蒜蓉炒时蔬 🌿

主食

---

扬州金镶银炒饭

甜品

---

厨师甜品



T02 龙虾套餐 [二位用]

---

\$148

沙拉

---

风生水起 🌿 🍄

汤羹

---

鸡茸粟米羹

龙虾

---

蒜蓉蒸开边龙虾 [2磅]

主菜

---

清炒时蔬 🌿

主食

---

生炒和牛饭

甜品

---

厨师甜品



### T03 商务套餐 [四位用]

\$168

汤羹 [任选]

龙皇彩棠豆腐羹

或

爵士素酸辣汤

主菜

有机枫糖黑豚叉烧皇

翡翠野菌炒黄鳍鲜斑球

宫保爆鸡丁

蒜蓉炒豆苗

主食

丝苗白饭

甜品

厨师甜品





## T04 龙虾套餐 [四位用]

\$348

汤羹 [任选]

鸡茸粟米羹

①或

爵士素酸辣汤 🌶️🌿

龙虾

顶级龙虾 [5磅]

请选择一种烹饪方式：

A | 蒜蓉银丝蒸

B | 避风塘炒 🌶️

C | 麻辣火香 🌶️

主菜

有机枫糖黑豚叉烧皇

清炒时蔬 🌿

喜马拉雅山岩盐翡翠龙俐鱼

主食

丝苗白饭 🌿

甜品

厨师甜品



## T05 阿拉斯加皇帝蟹套餐 [四位用]

\$698



沙拉

风生水起  

汤羹 [任选]

龙皇彩棠豆腐羹

或

爵士素酸辣汤  

阿拉斯加皇帝蟹

阿拉斯加皇帝蟹 [6磅]

蟹身

请选择一种烹煮方式:

A | 美极

B | 日本清酒煮

蟹脚

请选择一种烹煮方式:

A | 避风塘炒 

B | 蒜蓉银丝蒸

主菜

盐酥一口牛

清炒时蔬 

清蒸青斑 [1.5磅]

主食

皇帝蟹膏炒饭

甜品

厨师甜品

