



## 806 龙虾 | 青斑套餐 [四位用]

\$398

### 前菜

有机枫糖豚叉烧皇

汤羹 [任选] [四位]

爵士素酸辣汤

或

龙皇彩棠豆腐羹

### 龙虾

顶级龙虾[4磅]

请选择一种烹煮方式：

- A | 避风塘炒
- B | 蒜蓉银丝蒸
- C | 美极炒
- D | 姜葱焗

### 主菜

清蒸青斑 [1.5磅]

蒜茸豆苗

渔膳一品烧鸡 [1只]

### 主食

龙虾膏炒饭

### 甜品

精美甜品





## 807 渔膳房烤鸭 | 龙虾套餐 [四位用]

\$498

### 渔膳房烤鸭三吃

#### 垂涎片皮

配料：小黄瓜条、青葱丝、鲜果条

配料：秘制甜面酱、桂花梅子酱、橙香焦糖酱

配料：手擀原味春饼皮、膳营燕麦春饼皮

#### 鸭崧生菜包

### 鸭寿司佐青柚芸芥山椒

#### 汤羹 [任选] [四位]

#### 宫庭酸辣汤

或

#### 蟹肉鱼肚羹

### 龙虾

#### 顶级龙虾两吃 [6磅]

请选择一种烹煮方式：

- A | 避风塘炒
- B | 蒜蓉银丝蒸
- C | 上汤焗

请选择一种烹煮方式：

- A | 美极
- B | 麻辣火香
- C | 芝士牛油焗

### 主菜

#### 蜜饯生蚝 [4件]

#### 姜汁芥兰

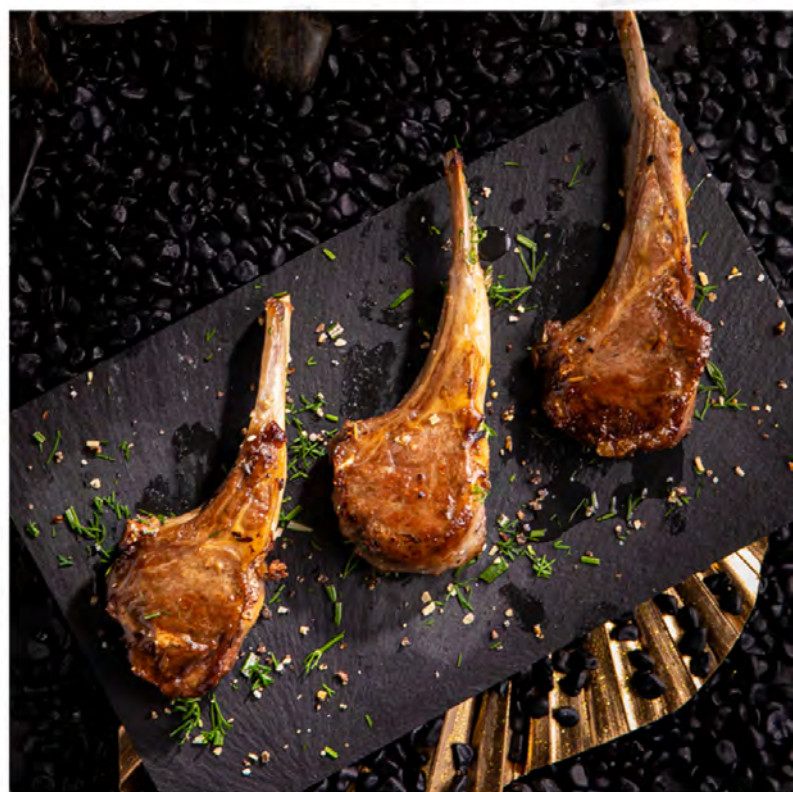
### 主食

#### 龙虾膏炒饭

### 甜品

#### 精美甜品





## 808 日本鱼刺身 | 皇帝蟹套餐 [四位用]

\$768

前菜

厨师推荐刺身鱼拼盘 [16件]

汤羹 [四位]

时令靓炖汤

阿拉斯加皇帝蟹

阿拉斯加皇帝蟹两吃 [7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

蜜钱纽西兰羊架 [4件]

上汤红杞浸豆苗

主食

葡汁蟹盖海皇焗饭

甜品

精美甜品

