



## 812 日本鱼刺身 | 龙虾 | 和牛套餐 [八位用]

\$888

### 前菜

精选日本鱼刺身拼盘 [36件]

### 汤羹

金汤海皇羹 [8位]

### 龙虾

顶级龙虾两吃 [8磅]

#### 龙虾身

请选择一种烹煮方式:

- A | 避风塘炒
- B | 蒜蓉银丝蒸
- C | 上汤焗

#### 龙虾爪钳

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

日本 A5 和牛铁板烧 [8安士] 上汤红杞浸豆苗

翡翠骨香龙脷球 [1条]

### 主食

龙虾膏炒饭

### 甜品

精美甜品



## 813 皇帝蟹 | 牛肋骨 | 青斑套餐 [八位用]

\$1288

前菜

流心芝士百花球 [8粒]

汤羹 [任选] [八位]

龙皇彩棠豆腐羹      ④      时令靓炖汤

阿拉斯加皇帝蟹

阿拉斯加皇帝蟹两吃 [8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

法式红酒烩牛肋骨

金银蒜蓉炒豆苗

清蒸双青斑 [3磅]

主食

葡汁蟹盖焗海皇饭

甜品

精美甜品



## 814 渔膳房烤鸭 | 龙虾套餐 [八位用]

\$728

### 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 🍪

#### 鸭崧生菜包

#### 鸭寿司佐青柚芸芥山椒

汤羹 [任选] [八位]

#### 蟹肉粟米羹

或

#### 爵士素酸辣汤 🌶️

#### 龙虾

#### 顶级龙虾两吃 [8磅]

#### 龙虾身

请选择一种烹煮方式：

A | 避风塘炒 🌶️

B | 蒜蓉银丝蒸

C | 上汤焗

#### 龙虾爪钳

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

#### 翡翠骨香龙脷球 [1条]

#### 蜜椒牛仔骨

#### 酥腴咕嚕肉

#### 清炒时蔬 🌿

#### 主食

#### 龙虾膏炒饭

#### 甜品

#### 精美甜品

