


809 龙虾 | 红酒牛肋骨套餐 [六位用]

\$598

前菜

蒜香意大利牛舌

硕果累累 

汤羹 [任选] [六位]

蟹肉粟米羹

或

西湖牛肉羹

龙虾

顶级龙虾 [5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

翡翠骨香龙脷球 [1条]

法式红酒烩牛肋骨

清炒时蔬 

主食

龙虾膏炒饭

甜品

精美甜品



810 日本鱼刺身 | 皇帝蟹 [六位用]

\$1088

前菜

精选刺身拼盘 [24件]

汤羹 [六位]

时令靚炖汤

阿拉斯加皇帝蟹

阿拉斯加皇帝蟹两吃 [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

日本A5和牛铁板烧 [8安士]

上汤红杞浸豆苗 

清蒸青斑 [1.5磅]

主食

葡汁蟹壳海皇焗饭

甜品

精美甜品





811 渔膳房烤鸭 | 龙虾套餐 [六位用]

\$628

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][六位]

金汤海皇羹

①或

时令靓炖汤

龙虾

顶级龙虾两吃 [6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

泰椒牛仔肉 🌶️

金银蒜蓉炒豆苗 🌿

清蒸青斑 [1.5磅]

主食

龙虾膏炒饭

甜品

精美甜品

