

徐師傅詠秋推介
CHEF PAUL'S AUTUMN CREATION

窩燒蠔皇鮮鮑魚 《4頭》
BRAISED FRESH ABALONE · PREMIUM OYSTER SAUCE 《4 HEAD》
兩隻 | 2 PIECES 288

瓦甌胡椒生焗星斑柳
BAKED SPOTTED GAROUPA FILLET · PEPPERCORN · SHALLOT
兩件 | 2 PIECES 498

銀稔子薑蒸妙齡雞
STEAMED CHICKEN · CHINESE GOOSEBERRY · PICKLED GINGER
半隻 | HALF 378 原隻 | WHOLE 738

上湯水耕西洋菜苗
SIMMERED BABY WATERCRESS · SUPREME BROTH
208

巧藝 · 雅膳
CULINARY DELIGHTS

以下菜式需提前3日預訂 | PLEASE ORDER 3 DAYS IN ADVANCE FOR BELOW ITEMS

醇香熟醉海鮮 – 富貴蝦 / 鮑魚 / 花蛤
DRUNKEN SEAFOOD – MANTIS SHRIMP / ABALONE / CLAM

原隻堂斬妙齡乳豬 《約2.75千克》
ROASTED WHOLE SUCKLING PIG 《AROUND 2.75 KG》

原條煙燻熟成馬友 《約1斤至1斤半》
SMOKY DRY-AGED THREADFIN 《AROUND 1 TO 1.5 CATTIES》

生拆原隻花蟹 – 煎腸粉 · 海鮮汁
WHOLE FLOWER CRAB – WOK-FRIED RICE ROLL · SEAFOOD BROTH

如閣下對任何食物產生敏感，請直接與本餐廳職員聯絡。
IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGIES, PLEASE INFORM OUR STAFF.