

萬合樓

海洋世界 ~ 生猛海鮮 From the Seas ~ Aplenty






		(Small)	(Medium)
301)	鱈魚 Atlantic Cod (frozen) タラ	¢29.90	¢46.90
302)	巴丁水果魚 Patin Fish パティン・フィッシュ		¢39.90
303)	紅斑 Red Garoupa レッドガルーパー	¢39.90	¢59.90
304)	筍殼 Soon Hock スンホック・フィッシュ	市价 Market Price	
305)	紅綢 Red Snapper フエダイ		¢35.90

 306) 招牌樹子蒸 / Signature Style (Shu Zi) 蒸し魚 シグネチャースタイル	309) 橄欖菜蒸 / Home Recipe (Olive) 魚のオリーブ蒸し	312) 香脆酸甜 / Sweet & Sour 魚のスイート&サワーソース
307) 港式蒸 / Hong Kong Style 蒸し魚 香港スタイル	310) 酸辣 / Thai Style 魚のタイスタイル	 313) 水果青椒炸 / Spicy Zesty Fried 果物やピーマン
 308) 青姜茸蒸 / Green Ginger 魚の生姜蒸し	311) 菜莆 / Salted Turnip 魚のカブ添え	314) 油浸 / Deep Fried 揚げ魚



315) 蝦 Prawn エビ	¢17.90	¢28.90
316) 蝦球 Prawn Ball エビ団子	¢17.90	¢28.90

 317) 山楂汁 / Hawthorne Sauce エビのサンザシソース	320) 金絲奶油 / Butter Cereal バターシリアル・ブラウン	322) 醉蝦 / Drunken Style エビの酒蒸し
 318) 橘子檀島汁 / Orange Thousand Island Sauce エビのオレンジ・サウザンアイランド・ソース	321) 上湯香煎 / Pan Fried w Superior Broth エビの出汁焼き	323) 七味粉 / Salt & Pepper ソルト&ペッパー・ブラウン
 319) 芥末魚子 / Wasabi Ebiko エビ わさびと魚の玉子添え		



Chef's Recommendation

All prices are subjected to GST.