

福翅吉祥

Banquet Menu B

六前菜

Hors d'oeuvre selections

(Six dishes of your choice)

大紅片皮乳豬全體

Barbecued suckling pig (whole)

子豚の丸焼き(1匹)

紅燒大排翅

Braised standard shark's fin in rich brown sauce

フカヒシの醤油煮込み

鮑汁菜膽鵝掌伴卅頭原隻吉品鮑

Braised whole Yoshihama abalone (30 heads) with goose web and vegetables

吉品干し鮑(30頭)とガチョウの水かきの牡蠣ソース姿煮込み

清蒸東星斑

Steamed spotted garoupa

活魚の蒸しもの

釀焗鮮蟹蓋

Baked stuffed crab shell with onions and fresh crab meat

蟹肉の甲羅詰めオープン焼き

當紅脆皮雞

Fook Lam Moon's famous crispy chicken

金鶏の姿揚げ

瑤柱荷葉飯

Fried rice with assorted meat and conpoy wrapped in lotus leaf

蓮の葉で包んだ蒸しご飯

浦魚乾燒伊麵

Stir-fried E-fu noobles flavoured with dried flounder

伊府麵の焼きそば、干し魚風味

蓮子紅豆沙

Sweetened red bean soup with lotus seed

(温)蓮の実入り小豆のスープ

美點三色

Chinese petits fours

中華菓子

HK\$23,800

十二位用 for twelve people

(御十二名様用)

貴客如對個別食物有敏感或要求，請於點菜時告知服務員。

Diners who have any concerns regarding food allergies, please advise our waiter before order.

食品によるアレルギーをお持ちの客様は、ご注文の際サービススタッフまでお知らせ下さい。

另加一服務費，所有優惠折扣不適用於各款套餐。

All prices are subject to 10% service charge. Other privilege and discount are not applicable.

上記料金に別途10%のサービス料を頂戴いたします。他の特別キャンペーンや割引と併用することはできません。

天翅吉祥

Banquet Menu A

六前菜

Hors d'oeuvre selections

(Six dishes of your choice)

大紅片皮乳豬全體

Barbecued suckling pig (whole)

子豚の丸焼き(1匹)

紅燒大鮑翅

Braised premium shark's fin in rich brown sauce

上フカヒレの醤油煮込み

官燕釀竹笙卷伴鴿蛋

Braised bird's nest stuffed in bamboo fungus with pigeon eggs

燕の巢のキヌガサタケ巻き、ハトの卵添え

鮑汁菜膽鵝掌伴廿五頭原隻吉品鮑

Braised whole Yoshihama abalone (25 heads) with goose web and vegetables

吉品干し鮑(25頭)とガチョウの水かきの牡蠣ソース姿煮込み

清蒸老鼠斑

Steamed pacific garoupa

活魚の蒸しもの

正宗鹽焗雞

Traditional baked chicken in rock salt

地鶏の塩釜焼き

瑤柱荷葉飯

Fried rice with assorted meat and conpoy wrapped in lotus leaf

蓮の葉で包んだ蒸しご飯

薑蔥撈麵

Stewed egg noodles with ginger and spring onions

葱と生姜の煮込み麵

生磨杏仁茶

Sweetened almond soup

(温)アーモンドスープ

美點三色

Chinese petits fours

中華菓子

HK\$36,800

十二位用 for twelve people

(御十二名様用)

貴客如對個別食物有敏感或要求，請於點菜時告知服務員。

Diners who have any concerns regarding food allergies, please advise our waiter before order.

食品によるアレルギーをお持ちの客様は、ご注文の際サービススタッフまでお知らせ下さい。

另加一服務費，所有優惠折扣不適用於各款套餐。

All prices are subject to 10% service charge. Other privilege and discount are not applicable.

上記料金に別途10%のサービス料を頂戴いたします。他の特別キャンペーンや割引と併用することはできません。

燕舞花間

Banquet Menu C

六前菜

Hors d'oeuvre selections
(Six dishes of your choice)

大紅片皮乳豬全體

Barbecued suckling pig (whole)
子豚の丸焼き(1匹)

紅燒大鮑翅

Braised premium shark's fin in rich brown sauce
上フカヒレの醤油煮込み

鮑汁菜膽鵝掌伴大遼參

Braised sea cucumber with goose web and vegetables
なまことガチョウの水かきの牡蠣ソース姿煮込み

清蒸老鼠班

Steamed pacific groupa
活魚の蒸しもの

蟹肉蛋白煎琵琶燕

Pan-fried bird's nest with egg white and crab meat
燕の巣と蟹肉と卵白の煎りもの

正宗鹽焗雞

Traditional baked chicken in rock salt
地鶏の塩釜焼き

瑤柱荷葉飯

Fried rice with assorted meat and conpoy wrapped in lotus leaf
蓮の葉で包んだ蒸しご飯

薑葱撈麵

Stewed egg noodles with ginger and spring onions
葱と生姜の煮込み麵

生磨杏仁茶

Sweetened almond soup
(温)アーモンドスープ

美點三色

Chinese petits fours
中華菓子

HK\$26,800

十二位用 for twelve people
(御十二名様用)

貴客如對個別食物有敏感或要求，請於點菜時告知服務員。

Diners who have any concerns regarding food allergies, please advise our waiter before order.

食品によるアレルギーをお持ちの客様は、ご注文の際サービススタッフまでお知らせ下さい。

另加一服務費・所有優惠折扣不適用於各款套餐。

All prices are subject to 10% service charge. Other privilege and discount are not applicable.

上記料金に別途10%のサービス料を頂戴いたします。他の特別キャンペーンや割引と併用することはできません。

喜燕遊龍

Banquet Menu D

六前菜

Hors d'oeuvre selections

(Six dishes of your choice)

大紅片皮乳豬全體

Barbecued suckling pig (whole)

子豚の丸焼き(1匹)

雞茸燴官燕

Braised premium bird's nest with minced chicken soup

燕の巢の鶏挽き肉入りスープ

鮑汁菜膽鵝掌伴鮮鮑角

Diced fresh abalone braised with goose web and vegetables

角切りあわび、ガチョウの水かきの牡蠣ソース煮込み

清蒸東星斑

Steamed spotted garoupa

活魚の蒸しもの

豉椒炒龍蝦球

Wok-fried fresh lobster with black beans and chilli

伊勢海老の黒豆味噌炒め

當紅脆皮雞

Fook Lam Moon's famous crispy chicken

金鶏の姿揚げ

瑤柱荷葉飯

Fried rice with assorted meat and conpoy wrapped in lotus leaf

蓮の葉で包んだ蒸しご飯

浦魚乾燒伊麵

Stir-fried E-fu noobles flavoured with dried flounder

伊府麵の焼きそば、干し魚風味

蓮子紅豆沙

Sweetened red bean soup with lotus seed

(温)蓮の実入り小豆のスープ

美點三色

Chinese petits fours

中華菓子

HK\$18,800

十二位用 for twelve people

(御十二名様用)

XO 醬 (每碟 / 每瓶) XO sauce (per dish / per bottle) XO 醬(各皿 / 各瓶)	60 / 300
核桃 / 腰果 (每碟) Walnut / cashew nut (per dish) クルミ / ナッツ(皿)	40
開瓶費(每瓶) Corkage for wines (per bottle) 750ml 開栓代(各瓶)	300
烈酒開瓶費(每瓶) Corkage for spirits (per bottle) 700ml 蒸留酒の開栓代(各瓶)	500
中國名茶、開水及芥醬 (每位) Chinese tea, boiled water and sauces (per person) 中国茶、お水、マスタードとか(御一人様)	20

另加一服務費・所有優惠折扣不適用於各款套餐。
 All prices are subject to 10% service charge. Other privilege and discount are not applicable.
 上記料金に別途10%のサービス料を頂戴いたします。すべての割引は各パッケージで利用できません。