



## 1 前菜

柚子沙律 · 鮑撈起手撕雞

## 2 粥底

瑤柱粥底 (附粥膽)

## 3 時令海鮮拼盆

(7款海鮮)

指定海鮮拼盆跟當天時令海鮮供應

## 4 精選肉類

(每2-3位選一碟 · 份量按位數)

- 頂級安格斯牛頸脊
- 松板黑豚肉配小黃瓜
- 焗手切封門柳 (加 \$20/位 · 2位起)
- 焗選手切Prime肥牛 (加 \$38/位 · 2位起)

## 5 手工火鍋拼盆 (5款)

### 自選以下五款配料

- |               |         |
|---------------|---------|
| Ⓐ 黑松露豚肉餃子     | Ⓘ 養顏花膠  |
| Ⓑ 別蝦我 (鮮蝦雪條棒) | Ⓛ 鮮蝦雲吞  |
| Ⓒ 蟹肉太極鮮冬菇     | Ⓜ 苺菜水餃  |
| Ⓓ 花膠牛丸        | Ⓨ 蜂巢冰豆腐 |
| Ⓔ 元貝三層墨魚磚     | ⓐ 梅花豬頭肉 |
| Ⓛ 鮮滑雞件        | Ⓡ 黃沙靚豬潤 |
| Ⓜ 梅林午餐肉       | Ⓢ 魚皮餃   |
| Ⓨ 脆皮芝士腸       | Ⓣ 油炸鬼   |
| Ⓡ 特長皇帝蟹柳      | Ⓤ 萵筍    |
| Ⓢ 鮮淮山         | ⓖ 冬瓜件   |
| Ⓣ 牛柏菜         | ⓗ 黑雲耳   |

6 珍貴響鈴

8 飲品 紫貝天葵 或 罐裝飲品

7 新鮮時蔬籃

9 甜品 自家製甜品

星期一至四

\$288 / 位

星期五、六及假期

\$308 / 位

兩位起 · 套餐已包括醬料費用

### 粥底火鍋食法

1. 先嚐各款海鮮
2. 接著品嚐各款肉類以增添粥底之鮮味
3. 再灼五款自選食材, 食完後將鍋內食物盛起
4. 壓輪將粥膽及薑蔥加入鍋中, 輕輕攪拌至沸騰後熄火
5. 最後混入菜膽、冬菜、蔥花一起享用即完成一鍋美味海鮮粥



訂座: 6160 3288 Tel: 2918 1388

地址: 九龍彌敦道558-560號譽發廣場3樓全層  
3/F, Grand Place, 558-560 Nathan Road, Kowloon



焗手工涮涮鍋

另加一服務費 10% service charge

12-2017