（中午美膳）

錦繡燒味拼盤
BBQ Combination Platter
前菜盛り合わせ
點心三拼
(臘味蘿蔔糕/明蝦干燒賣/叉燒包)
Cantonese Dim Sum
大根餅、エビシューマイ、チャーシューまん
雪蛤海皇羹
Hashima and Sea Cucumber Soup
シーフードにハスマのいため煮
金沙蝦球
Sautéed Shrimp with salted egg yolk
エビに塩漬け卵黄.ソースかけ
過橋雪花肥牛
Boiled Slice Beef with Soy Sauce
湯煮込み特級薄く切った牛肉とリョクドウモヤシ
健康鮮時蔬
Sautéed Mixed Vegetable in Season
多種野菜のいため
干燒蟹肉伊麵
Braised Egg Noodle with Crabmeat
エッグヌードルにカニ肉の煮込み
美點雙輝
Desserts
デザート 2 品
季節水果
Seasonal Fruit
季節のフルーツ
Per Person/每位 NT$1000 元

（晚餐美膳）

主廚拼盤
Chef recommendation Cold dish
前菜盛り合わせ
點心三拼
(明蝦干燒賣/蝦餃/松露餃)
Cantonese Dim Sum
広東式特選蒸し点心
羊肚菌燉刺參
Stew Morel Sea Cucumber and Chicken wings Soup
モリーユとナマコ煮込みスープ
乳豬炒桂花翅
Sauteed Shark’s Fin Pig skin and Egg
フカヒレの炒め物
鮮鮑扣花膠
Braised Abalone and Maw with abalone Sauce
ナマコとフラワーガムの姿煮
魚米之香
Steamed grouper Roll with lobster Sauce
蒸し魚とシーフードソースのかけ
海鮮炒飯
Stir-Fried Seafood rice with Soy Sauce
海鮮入り特製チャーハン
流金歲月
Dessert
デザート2品
季節水果
Seasonal Fruits
季節のフルーツ
每位NT$1,600+10%

賓客自備酒水於餐廳使用，將酌收酒水服務費，葡萄酒每瓶 NT$700/烈酒每瓶 NT/1000