

菜單

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

廣東式特選蒸し点心

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\$1600 元/Per Person

金龍餐廳訂位電話(02)2886-1818 轉 1262 或 1263

張怡婷/陳佩潔/陳筱君/胡芝蘭