供應時間 : 11:30 am 至 9:00 pm

中國茶每壺收費 \$ 15

精美小菜

東江豆腐煲	例	\$ 108
咸魚雞粒豆腐煲	例	\$ 98
欖菜肉鬆四季豆	例	\$ 98
魚香茄子煲	例	\$ 98
山根羅漢豆腐	例	\$ 88
上湯魚腐浸娃娃菜	例	\$ 98
菜脯肉鬆涼瓜煎蛋角	例	\$ 98
肉鬆蒸水蛋	例	\$ 88
海味粉絲什菜煲	例	\$ 98
溫公南乳齋煲	例	\$ 88
豉汁带子蒸豆腐	例	\$ 118
黄金蝦球	例	\$ 178
滑蛋蝦仁	例	\$ 108
豉油皇煎大蝦	4隻	\$ 168
北菇鵝掌煲	例	\$ 168
带子賽螃蟹	例	\$ 148
順德煎釀鯪魚	條	\$ 198
豉汁蒸倉魚	條	\$ 128
煎封黃花魚	條	\$ 148
潮式煮黃花魚	條	\$ 178
薑蔥焗廣島蠔煲	例	\$ 198

秋季推介

秘製羊腩煲配唐生菜	\$ 348
菊花五蛇羹(碗)	\$ 118
酥炸蛇丸	\$ 128
白飯魚煎滑蛋	\$ 108
臘味炒芥蘭	\$ 118
香酥荔蓉帶子	\$ 158
香芋梅子炆鴨煲	\$ 188
香芋南瓜滑雞煲	\$ 108
香芋臘味煲	\$ 108
蝦球撈起粉絲煲	\$ 148
客家煎釀豆腐	\$ 108
荔蓉焗菠菜	\$ 148
臘味糯米飯	\$ 148

秋冬必選孖寶

菊花五蛇羹(碗)

配

(以下選一)

順德煎釀鯪魚(條)	\$ 288
脆皮炸子雞(半隻)	\$ 258
臘味糯米飯(碟)	\$ 238

供應時間: 11:30 am 至 5:00 pm 中國茶每壺收費 \$ 15

午市 湯粉、麵、飯(碗)

\$ 65
\$ 58
\$ 62
\$ 62
\$ 65
\$ 68
\$ 68
\$ 68
\$ 72
\$ 72

午市 點心

	• •		
XO 醬炒腸粉	\$ 58	蜜汁叉燒包	\$ 32
時菜蒸鯪魚球	\$ 38	山竹牛肉球	\$ 38
香炸素春卷	\$ 32	鮮蒸小籠包	\$ 42
豉蒜蒸排骨	\$ 35	香菜蒸青菜包	\$ 35
金銀蒜蒸鳳爪	\$ 32	家鄉鹹水角	\$ 32
球會蝦餃	\$ 48	燒汁煎釀茄子	\$ 35
蝦肉燒賣	\$ 45	豆沙煎堆仔	\$ 32
黑糖馬拉糕	\$ 32	菲林芝麻卷	\$ 28

供應時間: 11:30 am 至 5:00 pm 中國茶每壺收費 \$ 15

午市	炒粉、麴	画、飯	砾
煙鴨胸三	絲炆米	\$	98
瑶柱金菇	炆伊麵	\$	92
乾炒牛肉	河粉	\$	92
馬來炒貴	刁	\$	92
星洲炒米	粉	\$	92
蝦糕蝦乾	炒肉片河	\$	98
薑蔥叉燒	捞粗麵	\$	98
涼瓜排骨	配煎生麵	\$	98
星洲醬蝦	球 配煎米粉	\$	118
鮮茄滑蛋	牛肉飯	\$	92
鳳城炒飯		\$	98
福建炒飯		\$	98
脆米鮮蝦	黄金炒飯	\$	108
櫻花蝦海	鮮炒飯	\$	108
瑶柱蛋白	炒飯	\$	108
太極鴛鴦	飯	\$	108
海皇黑松	露煎蛋飯	\$	118

供應時間: 11:30 am 至 9:00 pm 中國茶每壺收費 \$ 15

餐前小食

肉類

四季烤麩	碟	\$ 48
香煎素鵝	碟	\$ 48
黄金豆腐粒	碟	\$ 48
涼拌拍青瓜	碟	\$ 48
陳醋雲耳仔	碟	\$ 48
麻辣貢菜	碟	\$ 48
皮蛋子薑	碟	\$ 58
椒鹽白飯魚	碟	\$ 58
椒鹽魷魚鬚	碟	\$ 58
鮑汁鳳爪	碟	\$ 68
水晶肴肉	碟	\$ 58

湯/羹/雞

每盅 \$ 42 是日老火湯 \$ 138 例窩 粟米魚肚羹 例窩 \$ 138 西湖牛肉羹 例窩 \$ 138 蟲草花蒸滑雞 例 \$ 98 乾蔥豆豉雞煲 \$ 98 半隻 \$ 160 蔥油雞 全售 \$ 300 \$ 168 半隻 脆皮炸子雞

脆皮燒腩仔 \$ 108 鹹魚茸煎肉餅 \$ 98 \$ 108 菠蘿咕嚕肉 \$ 118 順德欖醬骨 例 豉蒜凉瓜排骨煲 例 \$ 108 什菌炒牛柳粒 \$ 108 \$ 108 柱侯牛筋腩煲 咖喱牛筋腩煲 \$ 108 金針雲耳牛腰煲 例 \$ 108 馬蹄土魷蒸肉餅 例 \$ 108 豉汁/梅子蒸排骨例 \$ 108 梅菜蒸肉餅 例 \$ 98 金沙肉鬆蒸原條茄子 2條 \$ 128

蔬菜

菜心 油麥菜 唐生菜 白菜仔 西蘭花 娃娃菜 涼瓜 芥蘭 菠菜

烹調選擇:

椒絲腐乳 上湯浸 啫啫清炒 蒜茸炒 麵醬 蝦醬

例 \$ 88