

珠联璧合宴 B 套

人民币 5699 元/桌/10 人，另加 15% 服务费

冷菜 Cold dishes

江南玲珑六冷碟（六福恭贺）
Selection of cold dishes"

汤羹 Soup

八珍瑶柱海参羹（海誓山盟）位上
Double-boiled sea cucumber and dried scallop soup

主菜 Main course

鸿运全体乳猪盘（鸿运天成）
BBQ roasted suckling pig platter
白切宝岛文昌鸡（金鸡报喜）
Wenchang chicken
豉油清蒸生龙虾（龙腾贺喜）(鲜活龙虾)
Steamed lobster with soy sauce
葱油浇香多宝鱼（情深似海）
Steamed turbot fish with scallion oil
金蒜银丝大连鲍（情深似海）
Steamed abalone with garlic and vermicelli
炭烧澳洲牛肋排（佳偶天成）
Char-grilled beef ribs with sauce
富贵蚝皇扒肘子（富贵永驻）
Braised pork knuckle with oyster sauce
开胃酸汤浸裙边（珠联璧合）
Braised turtle skirt in sour soup
金钩竹笙扒时蔬（情深似海）
Braised seasonal vegetable with bamboo fungus and dried shrimps
甜甜蜜蜜八宝饭（幸福美满）
Chinese rice pudding"

甜品 Dessert

港式美点双辉映-椰子糕/海绵蛋糕（比翼双飞）
Chinese dessert-coconut cake, sponge cake
陈皮银耳红豆沙（早生贵子）
Sweet red date puree with black fungus
四季椰岛水果盘（万紫千红）
Tropical fresh fruit platter