

## 佳偶天成宴 A 套

人民币 6899 元/桌/10 人，另加 15% 服务费

### 冷菜 Cold dishes

喜庆六冷碟（六福道贺）

Selection of cold dishes

### 汤羹 Soup

松茸花胶炖鸽皇（缘定今生）位上

Double-boiled pigeon soup with fish maw and matsutake mushroom soup

### 主菜 Main course

鸿运全体乳猪盘（鸿运天成）

BBQ roasted suckling pig platter

宝岛白切文昌鸡（金鸡报喜）

Wenchang chicken

金蒜开边小青龙（游龙戏凤）(鲜活龙虾)

Steamed baby lobster with garlic

古法浇香老虎斑（情深似海）

Steamed tiger grouper with sauce

秘制豉汁蒸鲍鱼（海誓山盟）

Steamed abalone with black bean sauce

炭烧澳洲牛肋排（佳偶天成）

Char-grilled beef ribs with sauce

京都花雕东坡蹄（富贵永驻）

Braised pork trotters with yellow rice wine

XO 酱碧绿墨鱼仔（海枯石烂）

Wok-fried cuttlefish with green vegetable and XO sauce

海南风味全家福（合家团圆）

Wok-fried shrimps and ham with assorted vegetable

虾干肉松浸芥菜（花好月圆）

Braised leaf mustard with dried shrimps and meat

甜甜蜜蜜八宝饭（幸福美满）

Chinese rice pudding"

### 甜品 Dessert

港式美点双辉映-笑口枣/一口酥（比翼双飞）

Chinese dessert-Deep-fried sesame ball, Chinese puff

冰糖莲子银耳羹（早生贵子）

Braised white fungus with lotus seed sweet soup

热带玲珑水果盘（万紫千红）

Tropical fresh fruit platter