

# 2023 秋冬滋補宴

六人套餐 \$2,888

涼拌陳醋青瓜木耳伴海蜇  
 韭菜鵝肝帶子芋盒  
 上湯美洲龍蝦  
 古法太史五蛇羹  
 幹煸雜菌蜜豆煎釀湯鮑魚  
 清蒸杉斑仔  
 秘製枝竹黑草羊腩煲  
 雞湯浸時蔬  
 生炒臘味糯米飯  
 桂花燉雪梨雪耳  
 繽紛生果拼盤  
 奉送啤酒或汽水共六罐



訂座: (853) 8860 6128

\*以上價格以澳門幣計算，並需收取百分之十服務費；優惠只適用於堂食及需提前預訂；不可與任何折扣優惠同時使用；圖片只供參考；受條款及細則約束。



# 2023 秋冬滋補宴

十二人套餐 \$5,888

上湯美洲龍蝦  
韭菜鵝肝帶子芋盒  
幹煸雜菌蜜豆煎釀湯鮑魚  
古法太史五蛇羹  
游水珍珠龍躉兩味：  
菜遠炒斑球  
家鄉蒸頭腩  
胡椒香芹浸生蠔  
秘製枝竹黑草羊腩煲  
翅湯浸時蔬  
生炒臘味糯米飯  
桂花燉雪梨雪耳  
繽紛生果拼盤  
奉送啤酒或汽水共十二罐



訂座: (853) 8860 6128

\*以上價格以澳門幣計算，並需收取百分之十服務費；優惠只適用於堂食及需提前預訂；不可與任何折扣優惠同時使用；圖片只供參考；受條款及細則約束。



# 秋冬滋補推介



古法太史五蛇羹

原價	優惠價
198 / 位	158 / 位
738 / 例	588 / 例
1,088 / 中	838 / 中
1,588 / 大	1,238 / 大

麻辣鮑魚蓮藕燜雞煲  
(微 / 中 / 大辣)

268 / 半隻	208 / 半隻
488 / 隻	388 / 隻

新鮮黑草羊腩煲

538 / 例	428 / 例
---------	---------

椰青肉蟹雞窩

548 / 例	438 / 例
---------	---------

古法燜水魚煲

618 / 例	488 / 例
---------	---------

乾蔥生逼肉蟹雞煲

498 / 半隻	398 / 半隻
938 / 隻	750 / 隻



## 合時煲仔飯

(兩位起計, 需時三十分鐘)



淨煲仔飯	60 / 位	臘味煲仔飯	98 / 位
松露醬煲仔飯	80 / 位	窩蛋牛肉餅飯	98 / 位
花菇紅棗滑雞飯	98 / 位	豉汁排骨飯	98 / 位
馬友鹹魚肉餅飯	98 / 位	雙拼	108 / 位

訂座: (853) 8860 6128

\*以上價格以澳門幣計算, 並需收取百分之十服務費; 「秋冬滋補推介」只適用於堂食, 並不適用於貴賓房及需提前預訂; 外帶需按原價收費; 不可與任何折扣優惠同時使用; 圖片只供參考; 受條款及細則約束。

## 秋冬菜式

蝦醬韭菜大馬站豆腐煲	128 / 例
東江煎釀豆腐	128 / 例
蜀都回鍋肉	138 / 例
椰汁香芋雞煲	148 / 例
香芋扣肉煲	148 / 例
荷芹炒臘腸臘肉	148 / 例
花雕黃皮燜豬手	148 / 例
枝竹栗子燜青頭鴨煲	148 / 例
香芋椰汁油鴨煲	148 / 例
蘿蔔枝竹燜牛筋腩煲	148 / 例
陳皮魚滑浸西洋菜煲	148 / 例
韭菜花蝦乾花生炒叉燒粒	148 / 例
葡式洋葱西洋腸椰菜煮豬扒	148 / 例
鯪魚球豆腐生菜湯	148 / 例
水煮牛肉	168 / 例
蓮藕蠔豉燜雞煲	178 / 例
瑤柱扒豆苗	228 / 例
雙腳雜菌西芹煲	278 / 例
砵仔焗禾蟲	348 / 例

訂座: (853) 8860 6128

\* 以上價格以澳門幣計算，並需收取百分之十服務費；受條款及細則約束。