



京花軒

GOLDEN  
FLOWER

---

張志成主理

# 序

在行政總廚張志成而言，食不厭精，  
味覺和感情一樣皆有記憶；  
飽含溫情的食物是熱愛亦是堅持，  
固以匠心烹調，追求大味至簡。

每位  
澳門幣 2,888

以上價目須另加10%服務費



迎

醇  
香  
高  
雅

餘  
韻  
悠  
長





# 鱈

馥郁芬芳  
喚醒味蕾



啟

小荷才露尖尖角

花椒油炆拌螺片

脆蔥低溫慢煮鮑魚

意大利黑醋銀鱈魚

黃酒鵝肝

酒醉青膏蟹



承

青出於藍別於藍





譚少爺春卷配巴馬臣芝士



# 鮑魚

山珍海味醉佳餚





黃燜花膠

大紅袍乳鴿



湯

和風細雨  
潤物無聲





# 鮮

辛香盎然  
縈繞人魂

三蔥龍蝦仔





蔬

滿園春色  
素雅相宜





# 轉

絲  
路  
麥  
香

返  
璞  
歸  
真





## 鮮花椒鰲蝦天使麵



合

細  
熬  
慢  
煮

清  
甜  
綿  
潤

白芝麻燕窩湯圓

生磨杏仁茶

手工拉絲酸奶

生磨核桃酪

玫瑰蜜糖豆花

每位賓客可選一款甜品

