



DRUNKEN FISH



主廚推薦金匾套餐：味覺核爆盛宴

셰프 추천 골드 플레이트 메뉴: 폭발적 풍미의 향연

張志成

장지청
Henry,
Zhang Zhi Cheng



九鯤·脆蔥鮑魚

아삭한 파를 곁들인 천천히 조리한 전복

水洗蒜汁鮑芹

샐러디, 마늘 소스

黃燜花膠

생선 부레, 특상급 육수

茅台火焰脆皮雞

바삭한 치킨, 마오타이 플랑베

九鯤海鮮炒飯

계절 해산물 볶음밥

手工拉絲酸奶

수제 요거트

MOP 1,688

供雙人享用
2인 세트 메뉴

所有價格須另加10%服務費 | 모든 가격에는10% 봉사료가 부과됩니다



精選雙人餐
시그니처 2인 코스

MOP 1,888

前菜 (任選 2 款)

애피타이저 2 개 선택

主菜 (任選 3 款)

메인 요리 3 개 선택

蔬菜及主食

야채와 쌀

甜品

디저트





精選雙人餐 시그니처 2 인 코스

	MOP
<p>· 前菜 애플타이저 (任選 2 款 2 개를 선택하세요)</p> <p>九鯤·脆蔥鮑魚 아삭한 파를 곁들인 천천히 조리한 전복</p> <p>潮州魚飯 차게 먹는 계절 생선, 차오저우 스타일</p> <p>豬蹄豆醬 족발, 된장</p> <p>木薑油山蘇葉 대만 고사리, 리씨 오일</p> <p>鳳尾白菜 중국 배추, 흑초</p> <p>蜜汁紅薯 고구마, 꿀 소스</p>	<p>288</p> <p>168</p> <p>128</p> <p>108</p> <p>68</p> <p>68</p>
<p>· 主菜 메인 요리 (任選 3 款 3 개를 선택하세요)</p> <p>咖喱飛蛋炒波士頓龍蝦 보스톤 랍스터, 수제 카레, 계란</p> <p>水煮開刀龍躉 대왕바리, 고추 기름</p> <p>蒜蓉粉絲蒸扇貝 참가리비, 마늘과 당면으로 찜</p> <p>宮保大蝦球 왕새우, 쿵파오 소스</p> <p>肝腰合炒 웍에 볶은 돼지 간, 돼지 신장</p> <p>大紅袍乳鴿 바삭한 비둘기, 다홍파오 쓰촨 고추</p> <p>石燒一桶骨 깍둑썬 돼지갈비, 숙성 황주</p> <p>炙子炒烤小羊肉 얇게 썬 양고기, 고수, 파</p>	<p>688</p> <p>468</p> <p>196</p> <p>468</p> <p>238</p> <p>138</p> <p>268</p> <p>288</p>
<p>· 蔬菜及主食 야채와 쌀</p> <p>時令蔬菜 계절 야채</p> <p>席前老菜脯雜錦炒飯 절인 야채와 다진 소고기를 넣은 볶음밥</p>	<p>108</p> <p>208</p>
<p>· 甜品 디저트</p> <p>玫瑰露杏仁豆腐 아몬드 두부 크림</p>	<p>136</p>