

## 貴州茅台宴

Kweichow Moutai Menu

### 欖角雞中寶

Crispy Chicken Cartilage · Preserved Olives Sauce

### 西班牙栗子豬焦香叉燒

Barbecued Spanish Chestnut-fed Pork

### 百合雲耳青瓜

Lily Bulb · Cloud Ears · Cucumber

### 原盅蟲草花螺頭燉翅

Double-boiled Shark Fin Soup · Conch · Cordyceps Flower

### 京燒原條刺參

Braised Whole Sea Cucumber

### 金榜醬大虎蝦

Giant Tiger Prawn · Kim Bang Sauce

### 手淋脆皮雞

Deep-fried Chicken

### 上湯杞子竹笙浸菜苗

Poached Vegetable Seedlings · Bamboo Fungus · Goji · Superior Soup

### 花膠鮑汁撈飯

Shredded Fish Maw · Abalone Sauce · Tossed Rice

### 粵藝特色甜品

Art of Canton Signature Dessert

**\$7,880**

(6位用 For 6)

## 配搭貴州茅台酒乙瓶

### 貴州茅台酒

以醬香突出、酒體醇厚、回味悠長聞名，其製作方式也頗為繁複。茅台酒的原料為紅纓子高粱，經製麴發酵後入製酒流程，當中經歷9次蒸餾、8次發酵、7次取酒，歷時整整一年。

