

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

百合雲耳靑瓜

Lily Bulb · Could 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

粤藝特色甜品

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 爲 繁 複 。 茅 台 酒 的 原 料 爲 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。

所有價目均以港幣計算並需按原價收取加一服務費 All prices are in Hong Kong Dollars and subject to 10% service charge based on original prices 若有任何食物過敏和特殊的飲食要求,歡迎與我們聯絡 Please inform us of any food allergies or dietary requirements prior to ordering

圖片只供參考 Photos are for reference only





