

招牌前菜

山葵雲南白木耳	\$108
金沙魚皮	\$108
竹炭脆豆腐	\$108
酥炸墨魚鬚	\$138
紅杞花雕醉雞	\$128

掛爐燒味

西班牙栗子豬焦香叉燒	\$248
即燒無花果天下第一豬	\$428 \$788 \$1,588
	例牌 半隻 全隻

滋補湯羹

時令老火靚湯 (無味精)	\$98/位
不時不燉湯	\$188/位
秘製潮州翅 (三兩)	\$488/位
紅燒蟹肉排翅 (三兩)	\$468/位
紅燒花膠排翅 (三兩)	\$468/位
濃湯排翅雲吞雞煲 (六兩)	\$980/4位
濃湯花膠雲吞雞煲 (六兩)	\$728/4位

珍饈百味

鮮蟹肉乾撈翅	\$650/位
刺參天白菇伴鵝掌	\$558/位
二十頭鴨泡膠伴天白菇	\$368/位
智利三頭鮑魚伴菜膽	\$388/位
二十頭鴨泡膠伴柚皮	\$328/位
十五頭吉品鮑伴天白菇鵝掌	\$688/位
六頭北非鴨泡膠伴鵝掌 (需提前3日預訂)	\$2,688/4位
五頭花膠筒伴鵝掌 (需提前3日預訂)	\$3,688/4位

海鮮

龍騰四海 (龍蝦二食) (花雕蛋黃蒸龍蝦肉伴魚子醬 及 黑松露野菌芹菜龍蝦盞)	\$928
避風塘大肉蟹	\$728
清蒸海星斑	\$898
上湯澳洲龍蝦鍋巴 (可轉伊麵 +\$50)	\$888
避風塘澳洲龍蝦	\$888
豉油皇大虎蝦 (四隻)	\$438
X.O.醬甜蜜豆野菌炒鳳尾蝦球	\$308
金沙鳳尾蝦鍋巴	\$278
黑松露蘆筍百合泡星斑球	\$368
薑蔥星斑頭腩煲	\$348
薑蔥美國桶蠔煲	\$468

特色菜餚

海參魚香茄子煲	\$258
京蔥爆炒遼參	\$425
酒溜花膠蟹肉蛋白	\$328
宮廷一口咕嚕肉	\$248
秘製燒汁牛肋骨	\$428
金不換三蔥燒汁安格斯牛小排	\$498
重慶辣子雞	\$328
粵藝花膠小炒皇	\$268
瓦煲生碌豉油海南雞	\$328 \$548
	半隻 全隻
當紅炸子雞	\$298 \$528
	半隻 全隻
四川樟茶鴨	\$288 \$488
	半隻 全隻
生財進寶 (紅燒發財大元蹄)	\$368

素菜時蔬

蟹肉扒豆苗	\$288
鮑汁羊肚菌燴豆腐	\$238
金銀蛋花膠浸時蔬	\$238
濃湯花膠鮮竹浸翡翠	\$238
檳菜肉末四季豆	\$208
啫啫大澳蝦羔唐生菜	\$218

飯及粉麵

魚湯金銀海鮮泡飯	\$268
櫻花蝦生炒糯米飯	\$258
鮑汁花膠撈飯	\$258
豉油王豚肉絲炒麵	\$208
粵藝乾炒牛河	\$218
蟹籽海皇炒飯	\$228
鮑汁海參野菌炆伊麵	\$238

滋潤甜品

燕窩 (二兩) (杏汁 / 椰汁 / 冰花)	\$328/位
燕麥紫心蕃薯 (六粒)	\$88
蛋白杏仁露湯圓	\$68/位
粵藝特色糖水	\$68/位
黑芝麻搗沙湯圓 (三粒)	\$68
賀壽蟠桃 (每隻)	\$28