

# 廚師招牌套餐

## *Chef's Signature Tasting Menu*

料理長のおすすめテイastingメニュー

椒鹽鮮鮑魚拼涼拌海蜇高筍絲

Deep-fried fresh abalone with spicy salt accompanied with shredded jelly fish and stem lettuce

新鮮なアワビのフライ、細切りクラゲとステムレタスとともに  
*Chateauneuf du Pape Cuvee Reserve Blanc, Domaine du Pegau, Rhone, France, 2015*

芙蓉龍蝦羹

Braised lobster soup with egg white  
卵白とロブスターの蒸煮

炸釀鮮蟹蓋配薑茶啫喱

Deep-fried stuffed crab shell accompanied with ginger jelly

カニの甲羅詰めフライ、生姜のゼリーとともに  
*Hua Diao Wine, Yue Shan Xian Diao 25 years, China*

自家製豆酥油燙星斑片伴金磚

Sautéed garoupa fillet with homemade soybean crumbs accompanied with deep-fried beancurd

自家製きなことハタのソテー、揚げ豆腐とともに

**B** 胡椒薑葱焗海參安格斯牛柳條

Wok-fried Angus beef strips and sea cucumber with peppercorn, spring onion and ginger

アンガスビーフサーロインとナマコ、胡椒、ネギと生姜の炒め  
*Luce, Luce della Vite, Tuscany, Italy, 2015*

椰皇葡汁雞絲焗飯

Fried rice with shredded chicken in Portuguese sauce served in the young coconut

ポルトガルソースの細切り鶏肉のチャーハンココナッツに入れて  
*Yunnan Pu Er with whole air-dried mandarin peel*

香宮鴛鴦甘露伴芒果卷

Chilled sago cream with mango and guava accompanied with mango roll

香宮特製マンゴーとグアバの冷たいサゴクリーム  
マンゴーロールを添えて

每位 HK\$1,388 per person 1名様用

加配精選醇酒及特級香茗只需每位 HK\$650

HK\$650 per person for wine and tea pairing  
ワインとプレミアムティーのペアリング追加は1名様につき

**B** 牛肉 Beef  
ビーフ

另加一服務費 Subject to 10% service charge  
上記料金に 10% のサービス料が加算されます