



桌號：



服務人員點餐單Order list for staff only

請劃正字記號
每位需酌收低消茶水費

■ 小點 / NT\$130	數量	■ 冷盤 / 拼盤	數量	■ 煲仔類	數量	★ 主廚推薦	數量	■ 甜點	數量
鮮蝦炸春捲		煙燻軟絲 460		鹹魚雞粒豆腐煲 480		XO醬炒蘿蔔糕 420		椰汁西米露 120	
臘味蘿蔔糕		明爐掛烤鴨 460		蟹粉豆腐煲 480		XO醬百花油條 420		楊枝甘露 180	
安蝦鹹水餃		玫瑰蔥油雞 460		芋香椰汁滑雞煲 480		新加坡金沙麥片蝦 800			
豆沙芝麻球		蜜汁叉燒 460		黑椒牛仔骨 620		金銀雪絲海大蝦 800		■ 飲料	數量
蜜汁炆鳳爪		精選美雙拼 560		鮮蝦粉絲煲 800		避風塘酥炸鮮鮑魚 988		美粒果柳丁 50	
豉汁蒸排骨		精選美三拼 620		沙茶/咖哩		清蒸龍虎斑 1580		美粒白葡萄 50	
時蔬牛肉球		油雞/烤鴨/叉燒				南雄酒香悶土雞(一雞二吃)		可樂 80	
蠔皇叉燒包		臘腸/肝腸		■ 飯麵類	數量	假日限量 (需等候30-40分鐘) 1280		七喜 80	
香滑焗蛋塔				乾炒牛河 380				金牌啤酒 600ml 150	
		■ 蔬菜類	數量	鹹魚雞粒炒飯 380		■ 素食熱菜	數量	海尼根 330ml 150	
■ 中點 / NT\$160	數量	特選高麗菜 380		鮮蝦廣炒飯 380		蟲草野菇燉菜膽湯(盅)200		海尼根 650ml 200	
魚子燒賣皇		櫻花蝦 / 素炒		蒜香烏魚子炒飯 420		酥炸山藥捲 380		鹹檸七(杯)80	
香茜魚翅餃		美濃池耕水蓮 380		廣式海鮮炒麵 420		素炒伊麵 380		鹹檸可樂(杯)80	
蓮香糯米捲		肉絲 / 素炒		蟹肉伊麵 380		素炒飯 380			
麻辣金錢肚		鮮綠絲瓜(葷) 380		煲仔飯 200		素炒羅漢齋 380		基本低消 茶資40元/每位(同桌) ☐ 烏龍 ☐ 香片 ☐ 清洱 ☐ 鐵觀音 ●茶資為基本消費 ●兒童120公分以上需酌收茶資	
牛肉腸粉				白飯 20		咕咾蜜山藥 420			
蜜汁叉燒酥(限量)		■ 肉類	數量	兒童套餐 350		素北菇扒鮑魚 420			
蜜蜂奶黃包		鳳梨咕咾肉 420		(加贈淡水阿熊立體小車)		素紅燒蛋豆腐 380		唐寧茶資50元/每位(同桌) ☐ 香草菊蜜(無咖啡因花草) ☐ 熱帶風情(無咖啡因花草茶) ☐ 綜合野莓(調味紅茶) ☐ 皇家伯爵(調味紅茶) ●更換茶包須另計費 50元/包	
紅蘿蔔起司		橙汁豬腩排 480							
韭菜花枝蝦仁餅		左宗雞雞腿肉 480		■ 海鮮類	數量	■ 湯盅	數量		
紫米珍珠丸		清炒松阪豬 520		糖醋鮮魚片 520		蟹粉海鮮羹(盅) 180			
		洛神花松阪豬 520		酥脆百花釀蟹鉗 620		金牌雲吞湯(碗) 140			
■ 大點 / NT\$180	數量	白灼肥嫩牛肉片 580		椒鹽四季軟絲 680		小捲米粉湯(鍋) 980			
招牌蝦皇餃		咕汁羊小排 680		果律鮮蝦球 680		※小捲米粉湯限加湯乙次			
鮮蝦腸粉									
海鮮焗烤白菜(限量)		■ 蛋類	數量	■ 養生雞湯	數量	■ 小菜	數量		
宜蘭蔥花芝麻蝦		滑蛋蝦仁 420		九尾花旗蔘雞湯		洛神蜜番茄 120			
萌菇芝麻包				(中)680/(大)880		黃金泡菜 120			
金屋藏嬌		■ 南瓜料理(季節限定)	數量	蒜頭蛤蜊燉雞湯		今日小菜 120			
虎虎生風包		南瓜米粉 380		(中)680/(大)880					
		南瓜海鮮豆腐煲 520		※本湯品為萃取蛤蜊精華(無殼無肉)					
■ 特點 / NT\$200	數量	金沙南瓜排骨 580		※無加湯					
鮮蝦腐皮捲		金樽南瓜粉蒸肉 680							
招牌流沙包									
冰火菠蘿包220									
鮑魚燒賣 220									

※以上需加10%服務費・菜單將不定期調整恕不另行通知

※餐廳商品皆使用美國牛肉及台灣豬肉

20220521

立即加入
享福卡

人數：

