



八人盛宴

Deluxe Set for 8

涼菜拼盤 COLD DISH PLATTER

淮揚五福前菜拼盤
陳花彫醉雞，四喜烤魷，陳醋拌老海蜇頭，
水晶肴肉，老成都夫妻肺片（辣）

Huaiyang Five Fortune Appetizer Platter
(Drunken Chicken, Wheat Gluten, Marinated Jellyfish with Vinegar, Crystal
Pork Jelly, Assorted Beef Offal in Chilli Sauce (\$picy))

湯羹（選一） SOUP（CHOOSE 1）

砂鍋華亭餛飩雞

Stewed Chicken Soup with Wonton in Casserole

紅燒竹筴魚翅 +\$138

Braised Shark Fin Soup with Bamboo Pith +\$138

主菜 MAIN DISH

稻成酸菜大龍躉（辣）

Giant Grouper with Pickled Cabbage and Chilli (\$picy)

稻成片皮鴨（隻）

Roasted Peking Duck with Pancake (Whole)

廚師推介（選一） CHEF RECOMMENDATION（CHOOSE 1）

宮保蝦球茄子

Kung Pao Prawn with Eggplant

稻成黑毛豬紅燒肉

Braised Iberico Pork Belly

慢煮黑蒜牛肋骨 +\$88

Slow Cooked Beef Rib with Black Garlic +\$88

蔬菜（選一） VEGETABLE（CHOOSE 1）

紫淮山素小炒

Stir-fried Mountain Yam

金華火腿奶油津白

Braised Chinese Cabbage with Yunnan Ham and Cream Sauce

主食（選一） RICE（CHOOSE 1）

瑤柱蛋白炒飯

Conpoy and Egg White Fried Rice

稻成牛肉炒飯

Dab-Pa Beef Fried Rice

點心（選一） DIM SUM（CHOOSE 1）

稻成小籠包

Steamed Pork Dumpling

川揚鮮肉煎鍋貼

Pan-fried Pork Dumpling

甜品 DESSERT

高力豆沙

Deep-fried Red Bean Donut

\$2688



只適用於星期一至五



好食不止 酸菜魚

二人盛宴

Deluxe Set for 2

涼菜拼盤 COLD DISH PLATTER

香菇素鵝腐皮卷

Bean Curd Sheet Roll with Mushroom

老上海燻比目魚

Shanghai Style Smoked Halibut

水晶肴肉

Chilled Marinated Pork Belly

湯羹（選二） SOUP（CHOOSE 2）

華亭餛飩雞湯（盅）

Stewed Chicken Soup with Wonton (Bowl)

羊肚菌燉鮑魚雞湯（盅） +\$48

Stewed Chicken Soup with Conch and Morchella (Bowl) +\$48

主菜（選一） MAIN DISH（CHOOSE 1）

稻成黑毛豬紅燒肉

Braised Iberico Pork Belly

黃金蝦球配南瓜蘆筍

Deep-fried Prawn, Pumpkin, Asparagus with Salted Egg Yolk

茶樹菇燜雞

Stewed Chicken with Tea Plant Mushroom

酸菜桂花魚（辣） +\$98

Mandarin Fish with Pickled Cabbage & Chilli (\$picy) +\$98

蔬菜（選一） VEGETABLE（CHOOSE 1）

乾煸四季豆（微辣）

Stir-fried String Bean with Minced Pork (Mildly Spicy)

紫淮山素小炒

Sauteed Assorted Vegetable and Yam

點心（選一） DIM SUM（CHOOSE 1）

稻成小籠包（4件）

Steamed Pork Dumpling (4pcs)

稻成素餃（4件）

Dab-Pa Vegetarian Dumpling (4pcs)

甜品 DESSERT

高力豆沙（2件）

Deep-fried Red Bean Donut (2pcs)

\$598



另收茶芥、前菜及加一服務費 | 圖片只供參考

Subject to tea or water charge, pre-meal snack charge and 10% service charge | Photos for reference only

另收茶芥、前菜及加一服務費 | 圖片只供參考

Subject to tea or water charge, pre-meal snack charge and 10% service charge | Photos for reference only



四人盛宴

Deluxe Set for 4

涼菜拼盤 COLD DISH PLATTER

淮揚五福前菜拼盤

陳花彫醉雞，四喜烤麸，陳醋拌老海蜆頭，水晶肴肉，老成都夫妻肺片（辣）

Huaiyang Five Fortune Appetizer Platter

Drunken Chicken, Wheat Gluten, Marinated Jellyfish with Vinegar, Crystal Pork Jelly, Assorted Beef Offal in Chilli Sauce (Spicy)

湯羹（選一） SOUP（CHOOSE 1）

砂鍋餛飩雞（半隻）

Stewed Chicken Soup with Wonton in Casserole (Half Chicken)

紅燒竹筴魚翅（鍋）+\$88

Braised Shark Fin Soup with Bamboo Pith (Casserole)+\$88

主菜（選一） MAIN DISH（CHOOSE 1）

稻成松子魚

Deep-fried Sea Bass with Sweet and Sour Sauce

酸菜桂花魚（辣）（例）

Sea Bass with Pickled Cabbage & Chilli (Spicy) (Regular)

廚師推介（選一）

CHEF RECOMMENDATION（CHOOSE 1）

稻成黑毛豬紅燒肉

Braised Iberico Pork Belly

恭親王京燒羊腩

Deep-Fried Braised Mutton Brisket

宮保蝦球茄子

Kung Pao Prawn with Eggplant

稻成片皮鴨（一食）（半隻）+\$78

Roasted Peking Duck (Half) +\$78

蔬菜（選一） VEGETABLE（CHOOSE 1）

金華火腿奶油津白

Braised Chinese Cabbage with Preserved Ham in Cream Sauce

炆炒麻辣花菜（辣）

Sauteed Cauliflower in Szechuan Style (Spicy)

點心（選一） DIM SUM（CHOOSE 1）

稻成小籠包

Steamed Pork Dumpling

川揚鮮肉煎鍋貼

Pan-fried Pork Dumpling

甜品 DESSERT

酒釀桂花丸子

Glutinous Rice Dumpling in Osmanthus and Wine Sweet Soup

\$1288



六人盛宴

Deluxe Set for 6

涼菜拼盤 COLD DISH PLATTER

淮揚五福前菜拼盤

陳花彫醉雞，四喜烤麸，陳醋拌老海蜆頭，水晶肴肉，老成都夫妻肺片（辣）

Huaiyang Five Fortune Appetizer Platter

Drunken Chicken, Wheat Gluten, Marinated Jellyfish with Vinegar, Crystal Pork Jelly, Assorted Beef Offal in Chilli Sauce (Spicy)

湯羹（選一） SOUP（CHOOSE 1）

砂鍋華亭餛飩雞（半隻）

Stewed Chicken Soup with Wonton in Casserole (Half)

花膠華亭餛飩雞（半隻）+\$88

Stewed Chicken Soup with Fish Maw and Wonton in Casserole (Half Chicken) +\$88

主菜（選一） MAIN DISH（CHOOSE 1）

稻成松子魚

Deep-fried Sea Bass with Sweet and Sour Sauce

酸菜桂花魚（辣）

Mandarin Fish with Pickled Cabbage & Chilli (Spicy)

水煮桂花魚（辣）

Mandarin Fish in Hot Chilli Broth (Spicy)

澳洲龍蝦麻婆豆腐 +\$388

Braised Bean Curd with Minced Pork in Sichuan Style with Australia Lobster (Spicy)+\$388

廚師推介（選一）

CHEF RECOMMENDATION（CHOOSE 1）

恭親王京燒羊腩

Deep-Fried Braised Mutton Brisket

黃金蝦球配南瓜露筍

Deep-fried Prawn, Pumpkin and Asparagus with Salted Egg Yolk

稻成片皮鴨（半隻）+\$78

Roasted Peking Duck (Half) +\$78

蔬菜（選一） VEGETABLE（CHOOSE 1）

紫淮山素小炒

Stir-fried Mountain Yam

乾煸四季豆（微辣）

Dry-fried String Bean with Minced Pork (Mildly Spicy)

點心（選一） DIM SUM（CHOOSE 1）

稻成小籠包

Steamed Pork Dumpling

川揚鮮肉煎鍋貼

Pan-fried Pork Dumpling

甜品 DESSERT

酒釀桂花丸子

Glutinous Rice Dumpling in Osmanthus and Wine Sweet Soup

\$1888

