

●冷盆類

1皮蛋 (ピータン) 660

2香腸 (チョウツメ) 1100

3叉燒 (ヤキフタ) 880

4海蜆皮 (クラゲの冷菜) 880

5棒棒雞 (むじどりの胡麻味噌ソース付) 880

6冷鮑魚 (アワビの冷菜) 2750

7双拼盆 (冷菜の二品盛り合せ) 2000

8三拼盆 (冷菜の三品盛り合せ) 3000

●魚翅類

9紅燒魚翅 (フカヒシの煮込み) 3600

10蟹粉魚翅 (フカヒシと蟹の煮込み) 3600

11鷄絲魚翅 (フカヒシと鷄細切り煮込み) 3600

12乾燒魚翅 (白身魚のチリソースかけ) 1760

13露荀花枝 (ムキイカとアスパラ炒め) 1760

14茭白荀花枝 (ムキイカとマコモ竹炒め) 1760

●牛肉類

15露荀牛肉 (牛肉とアスパラの炒め) 1760

16蒜苗牛肉 (牛肉とんにんく苗の炒め) 1760

17青椒牛肉絲 (ピーマンと牛肉の細切り炒め) 1760

18笋炒牛肉絲 (竹の子と牛肉の細切り炒め) 1760

19洋葱牛肉絲 (玉ねぎと牛肉の細切り炒め) 1760

20鹽焗牛肉 (牛肉のカキソース煮込み) 1760

21炒牛肉片 (牛肉の炒めもの) 1760

●雞肉類

22茭白荀鷄片 (マコモ竹と鶏肉の炒め) 1760

23露荀鷄片 (アスパラと鶏肉の炒め) 1760

24蔥油鷄 (ツォンユウチ) 880

25生炒鷄片 (鶏肉の炒め) 1760

26青椒鷄丁 (鶏肉とピーマン炒め) 1760

27白果鷄丁 (鶏肉とギンナン炒め) 1760

28軟炸子鷄 (骨ぬき鶏のからあげ六ヶ) 1430

29冬菇鷄片 (鶏肉としいたけの炒め) 2090

30八宝鷄丁 (鶏肉と五目炒め) 2090

31腰果鷄丁 (鶏肉とカシューナッツ炒め) 2090