

## 健康瓜果美饌

Healthy Melon and Fruit Specialties  
健康的な果物と美味しい料理

話梅桂花雪燕雲南樹茄	Chilled tamarillo with Shiraz gum, osmanthus and dried plum sauce 冷製タマリロシラーゼリー添え、オスマンサス、ドライプラム	328
八寶迷你花膠冬瓜盅 (每位)	Double-boiled mini winter melon soup with fish maw, sea cucumber, sea conch, shrimp, scallop, angled luffa and lotus seeds (per person) 八宝乾物入り冬瓜器の蒸しスープ (お一人様)	488
滷水黃酒鵝肝配小黃瓜	Chilled marinated foie gras and cucumber with Chinese yellow wine 冷製マリネしたフォアグラきゅうり添え、中国黄酒	588
欖菜墨魚滑釀秋葵	Wok-fried okra stuffed with minced cuttlefish, olive relish, lily bulbs and bell pepper ミンチしたコウイカを詰めたオクラの中華風炒めオリーブのリリッシュ添え、ユリ根、ピーマ	368
帶子櫻花蝦浸黃瓜	Coddled yellow cucumber with scallops, air dried meat and Sakura shrimp in supreme broth 黄きゅうりのくず煮湯煮とホタテ、干し肉の旨味、桜えびの	488
酥炸豚肉蓮藕餅	Deep-fried lotus root with shrimp, pork, water chestnut and coriander patties エビ、豚肉、クワイ、コリアンダー入りの揚げレンコンパティ	398
無花果黑醋骨	Spare ribs and figs seasoned with black vinegar スペアリブと無花果の黒酢ブラックビネガー香	428
蔥油鮑汁扣芋頭	Braised taro with conpoy and spring onion in abalone sauce 干貝とねぎの煮込み里芋鮑ソース掛け	320

如需要任何特別膳食安排，  
請向我們的服務員提供有關資料。

Please advise our associates if you have any special dietary requirement.  
アレルギーやお苦手な食材などがございましたら  
海老芋 (または里芋) の煮込み 白葱、干し貝柱、あわびソース

價錢以港幣計算及另加一服務費

Prices are in Hong Kong dollars and subject to 10% service charge  
価格は香港ドルで 10% のサービス料が加算されます