



- 以優惠價品嚐全新菜式 -

悅來酒店殷悅中菜廳行政總廚陳師傅
嚴選優質食材以藍瓜子斑入饌，
炮製出多道巧手菜式以供貴客品嚐。

精製藍瓜子斑小菜

如意杞子淮山炒藍瓜子斑球	HK\$458
花雕雲腿蛋白蒸藍瓜子斑球	HK\$458
櫻花蝦醬珍菌炒藍瓜子斑球	HK\$438
砂鍋金針雲耳焗藍瓜子斑球	HK\$438
川味酸菜藍瓜子斑	HK\$438
麻辣水煮藍瓜子斑	HK\$438

特色小食

秘製脆皮豬手	HK\$118
椒鹽廣島蠔	HK\$118
鹵香鴨舌	HK\$118
避風塘珍珠帶子	HK\$88
金沙炸魚皮	HK\$88
鬆化皮蛋拌百頁豆腐	HK\$78
照燒薑米茄子粒	HK\$78
素香四喜烤麩	HK\$78
蒜香牛油珍菌	HK\$78

- 夏日深海美饌之藍瓜子斑篇 -

藍瓜子斑魚身呈點點彩藍色如藍寶石，是低脂肪、
高蛋白的上等食用魚，被封為石斑魚中的土豪，
有「海雞肉」之美稱，市面少有，魚皮較厚、
肉質甜美細嫩、油潤彈滑。

藍瓜子斑滋味套餐

鴻運乳豬五彩拼盤
(可自選五款特色小食)

鮮百合蘭度珊瑚炒象拔蚌仔

秘製鮑汁煎釀刺參

燕窩海皇燴花膠 或 羊肚菌石斛燉烏雞

藍瓜子斑小菜
(可自選一款)

馳名黃金有米雞

魚香翡翠炒香苗

小熊楊枝甘露

迷你合桃酥

原價：HK\$6,288 (壹席12位用)

原價：HK\$3,188 (半席6位用)

壹席敬送特選啤酒或汽水12罐
半席敬送特選啤酒或汽水6罐
套餐價目已包茶芥

• 供應期由2024年7月8日起 • 悅來會會員可享8折優惠 • 所有價目須按原價另收加一服務費