

BANQUET MENU

\$348 (Table for 10 Persons)

Empress Pavilion Barbecue Platter with Roasted Suckling Pig
Sauteed Prawns with Honey Glazed Walnuts
Twin Style Pan-fried Scallops
Shark's Fin Soup with Shredded Chicken and Bamboo Pith
Sliced Abalone with Garden Vegetables
Empress Pavilion Fried Chicken
Maine Lobster with Ginger and Green Onions
Steamed Live Fish
Empress Pavilion Fried Rice
Red Bean Puree with Lotus Seeds

百	錦	清	薑	鴻	碧	紅	金	蜜	乳	
年	繡	蒸	蔥	運	綠	燒	銀	運	豬	
好	炒	游	焗	脆	玉	竹	玉	良	大	十
合	飯	水	龍	皮	鮑	筍	帶	緣	拼	位
		魚	蝦	雞	片	雞			盤	用
						絲				
						翅				

\$348 (10人様用)

子豚入り特製焼き物前菜盛り合わせ
海老のマヨネーズソテー 胡桃添え
二種の帆立料理盛り合わせ
鶏肉と絹筍茸入りフカヒレスープ
薄切りアフビの煮っ込み 季節野菜添え
エンプレスパビリオン 鶏の丸揚げ
メインロブスターの葱生姜炒め
活白身魚の蒸しもの
エンプレスパビリオン特製炒飯
蓮の實入り中華お汁粉

Applicable Sales Tax and a 15% gratuity will be added to the final bill.

Menu prices and items are subject to change without notice.