

BANQUET MENU

\$378 (Table for 10 Persons)

Empress Pavilion Barbecue Platter with Roasted Suckling Pig

Stir-fried Scallops in Phoenix Nest

Sauteed Prawns with Honey Glazed Walnuts

Shark's Fin Soup with Seafood and Bamboo Pith

Braised Abalone and Sea Cucumber

Maine Lobster in Supreme Sauce

Empress Pavilion Roasted Chicken

Steamed Live Fish

Fukien Fried Rice

Red Bean Puree with Lotus Seeds

百	福	清	漢	上	海	紅	蜜	雀	乳	
年	建	蒸	宮	湯	參	燒	運	巢	豬	
好	炒	游	一	焗	鮮	竹	良	鮮	大	十
合	飯	水	品	龍	鮑	筍	緣	帶	拼	位
		魚	雞	蝦	片	海		子	盤	用
						寶				
						翅				

\$378 (10人様用)

子豚入り特製焼き物前菜盛り合わせ
タロ芋バスケット入り帆立貝の炒めもの
海老のマヨネーズソテー 胡桃添え
海鮮と絹笠茸入りフカヒレスープ
アワビとナマコの煮っ込み
メインロブスターの上湯ソース炒め
エンブレスバビリオンローストチキン
活白身魚の蒸しもの
福建風あんかけ炒飯
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.