

# BANQUET MENU

\$478 (Table for 10 Persons)

Empress Pavilion Barbecue Platter with Roasted Suckling Pig  
 Pan-fried Jumbo Scallops  
 Twin Style Fried Prawns  
 Braised Shark's Fin with Crab Meat & Bamboo Pith  
 Sliced Abalone with Black Mushrooms  
 Maine Lobster with Ginger and Green Onions  
 Steamed Chicken with Yunnan Ham  
 Steamed Live Fish  
 Fried Rice with Egg Whites and Dried Scallops  
 Mango Pudding  
 Chinese Pastries

美 點 雙 輝	香	蛋	清	生	薑	北	紅	鴛	香	乳	肆 佰 柒 拾 捌 圓
	芒	白	蒸	扣	蔥	菰	燒	鴛	煎	豬	
	布	瑤	海	鴛	焗	鮮	竹	明	珍	大	
	丁	柱	上	鴛	龍	鮑	筍	蝦	寶	拼	
		炒	鮮	雞	蝦	片	蟹	球	帶	盤	
		飯					肉				
							翅				

\$478 (10人様用)

子豚入り特製焼き物前菜盛り合わせ  
 ジャンボスキヤロツプの中華あんかけ  
 二種の海老料理盛り合わせ  
 蟹肉と絹笠茸のフカヒレスープ  
 アワビと椎茸の煮込み  
 メインロブスターの葱生姜炒め  
 鶏肉と中華ハムの飾り蒸し  
 活白身魚の蒸しもの  
 干し貝柱と卵白炒飯  
 マンゴープリン  
 中華菓子の盛り合わせ

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

Menu prices and items are subject to change without notice.