

BANQUET MENU

\$578 (Table for 10 Persons)

Empress Pavilion Prawn Salad
Stir-fried Fillet of Squab with Fried Milk
Braised Garden Green with Crab Meat Topping
Double Boiled Whole Shark's Fin Soup with Chicken
Braised Superior Abalone Ancient Style
Empress Pavilion Roasted Chicken
Maine Lobster in Supreme Sauce
Empress Pavilion Flounder
Fried Rice wrapped in Lotus Leaves
Double Boiled Snow Fungus with Almonds
Blossom Sweet Delicacies

美	南	飄	清	蝦	漢	窩	濃	碧	鳥	鮮	
點	北	香	蒸	子	宮	燒	燉	玉	語	果	
雙	杏	荷	海	上	一	鮑	雞	銀	花	大	十
輝	燉	香	上	湯	品	甫	鮑	湖	香	蝦	位
	雪	飯	鮮	焗	雞		翅			沙	用
	耳			龍						律	
				蝦							

\$578 (10人様用)

海老とフレッシュフルーツの丼ラダ
鳩ヒレ肉の炒めもの 牛乳の揚げもの添え
季節野菜の蟹肉あんかけ
鶏肉入りフカヒレの蒸し煮
特上アワビのオイスターソース煮込み
エンプレスパビリオンローストチキン
メインロブスターの特製上湯ソース炒め
活白身魚の蒸しキノ
蓮の葉包み炒飯
白きくらげとアーモンドの かいデザートスープ
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.