

BANQUET MENU

\$678 (Table for 10 Persons)

Grand Master Chef's Appetizer Platter
Sautéed Sliced Conch with Chicken
Bamboo Pith Stuffed with Shrimp Puff
Empress Pavilion Whole Shark's Fin Soup
Abalone with Pea Shoots in Supreme Sauce
Empress Pavilion Roasted Chicken
Braised E-Fu Noodles with Maine Lobster
Master Chef's Special Fish
Seafood Fried Rice Baked in Pineapple
Double Boiled Papaya in Coconut Juice
Blossom Sweet Delicacies

富	椰	菠	古	上	漢	鮑	紅	珊	鳳	潮	
貴	汁	蘿	法	湯	宮	甫	燒	瑚	入	州	
牡	燉	焗	蒸	龍	一	扒	大	竹	羅	大	十
丹	萬	海	海	蝦	品	豆	鮑	影	幃	拼	位
	壽	鮮	上	炆	雞	苗	翅			盤	用
	果	飯	鮮	伊	麵						

陸
佰
柒
拾
捌
圓

\$678 (10人様用)

料理長特選の前菜盛り合わせ
コンチ貝と鶏肉のソテー
絹笠茸の海老すり身詰め
エンプレスパビリオン特製フカヒレの姿煮
アワビと豆苗の煮込み
エンプレスパビリオンローストチキン
メインロブスターと伊府麵
特製活白身魚の蒸しもの
パイナップル入り海鮮炒飯
パパイヤ入りココナッツユース煮
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.