

# BANQUET MENU

\$788 (Table for 10 Persons)

Empress Pavilion Roasted Suckling Pig  
Boiled Live Shrimps  
Whole Dried Scallops with Sea Moss  
Braised Whole Shark's Fin in Supreme Broth  
Stewed Sea Cucumber and Abalone  
Main Lobster in XO Sauce Ancient Style  
Empress Pavilion Beggar's Chicken  
Steamed Live Fish  
Fried Rice with Egg Whites and Crab Meat  
Double Boiled Hasmar in Coconut Juice

椰 汁 燉 雪 蛤	鮮 蟹 肉 蛋 白 炒 飯	清 蒸 游 水 海 鮮	漢 宮 富 貴 雞	古 法 椒 鹽 龍 蝦	鮑 甫 扣 刺 參	紅 燒 特 大 鮑 翅	發 財 大 柱 甫	白 灼 游 水 蝦	鴻 運 乳 豬 全 體	十 位 用	柒 佰 捌 拾 捌 圓
-----------------------	---------------------------------	----------------------------	-----------------------	----------------------------	-----------------------	----------------------------	-----------------------	-----------------------	----------------------------	-------------	----------------------------

\$788 (10人様用)

エンプレスパビリオン特製子豚の丸焼き  
活海老のボイル 特製醤油だれ  
干し貝柱と海草の蒸しもの  
高級フカヒレの姿煮とろみあんかけ  
ナマコとアワビの煮込み  
メインロブスターの唐揚げ XO 醬ソース  
鶏のパン生地包みオーブン焼き  
活白身魚の蒸しもの  
蟹肉と卵白炒飯  
ハスマとアーモンドの かいテザートスープ

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

Menu prices and items are subject to change without notice.