

BANQUET MENU

\$1,050 (Table for 10 Persons)

Baked Avocado Stuffed with Crab Meat & Bird's Nest

Double Boiled Shark's Fin Soup with Lobster Sashimi

Empress Pavilion Seafood Hot Pot

(Whole Abalone, Fish Maw and Sea Cucumber)

Boiled Geo Duck Clams in Special Broth

Braised Pea Shoots with Enoki Mushrooms and Dried Scallops

Imperial Style Steamed Live Fish

Shrimp Dumpling in Supreme Soup

Double Boiled Papaya in Coconut Juice

Chinese Pastries

美 點 雙 輝	椰 汁 燉 萬 壽 果	高 湯 水 餃 皇	古 法 蒸 海 上 鮮	瑤 柱 金 菰 扒 豆 苗	堂 灼 象 拔 蚌	漢 宮 一 品 煲 <small>鮑魚 花膠 海參 北菰</small>	金 鼎 龍 蝦 燉 鮑 翅	鮮 蟹 肉 燕 窩 燉 牛 油 果	十 位 用	壹 仟 零 伍 拾 圓
------------------	----------------------------	-----------------------	----------------------------	---------------------------------	-----------------------	---	---------------------------------	---	-------------	----------------------------

\$1,050 (10人様用)

燕の巢と蟹肉詰めアボカドのオーブン焼き

ロブスターの刺身入りフカレ姿煮

干レアワビ ナマコ 魚の浮き袋 椎茸の煮込み

ミル貝のしやぶしやぶ風湯引き

豆苗 エノキ茸と干し貝柱の煮込み

宮廷風白身魚の蒸しもの

海老入り餃子の特製澄ましスープ

パパイヤの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.