

香港黃金海岸酒店



中菜廳

香港黃金海岸酒店



中菜廳

中國茗茶

人蔘烏龍	每位\$42
普洱	每位\$25
壽眉	每位\$25
香片	每位\$25
龍井	每位\$25
菊花	每位\$25
鐵觀音	每位\$25
白開水/熱水	每位\$25
小童茶位(三至十一歲)	每位\$15

其 他

【粵】極品 X.O.醬	每瓶\$168
X.O.醬	每碟\$40
前 菜	每碟\$20
指天椒	每碟\$30
白飯 白粥	每碗\$23
紅.白餐酒開瓶費	每瓶\$300
香檳/烈酒開瓶費	每瓶\$800
蛋糕切餅費(兩磅起計)	每磅\$75
外賣環保餐盒	每個\$5

2020 04

「其他」

恕不接受折扣優惠或賺取亞洲萬里通里數



【頭盤美食】



亮 點 每位\$88

2011 美食之最大賞【金獎】

筍尖蝦餃 海皇芝心芋角 奶皇金雞酥

脆皮燒腩仔【總廚推介】	小碟\$188
冰鎮南非鮮鮑魚(二隻)	小碟\$188
XO 醬海蜇頭	小碟\$168
蒜片牛柳粒	小碟\$118
椒鹽白飯魚	小碟\$98
脆皮素鵝【總廚推介】	小碟\$98
五香魷魚鬚	小碟\$88
蒜香八味豆腐	小碟\$78
涼伴胡麻醬燒茄子	小碟\$68

【精選主食】

高湯焗原隻波士頓龍蝦伊麵	例\$468
香茜魚湯斑片泡稻庭麵【總廚推介】	例\$248
飄香鮮蝦荷葉飯(製作需時三十分鐘)	例\$238
乾燒蟹肉伊麵	例\$238
上湯海蝦球煎米粉	例\$238
福建炒飯	例\$208
薑蔥叉燒撈粗麵	例\$188
雜錦素菜窩麵	例\$158
欖角松子仁香芋蛋白炒飯	例\$188
豐料海鮮窩麵	位\$118 例\$238
鮮蝦雲吞(餛飩)湯麵	位\$108 例\$228
瑤柱蛋白蝦仁炒飯	位\$98 例\$208
方魚肉碎泡飯	位\$118



【健怡素菜】

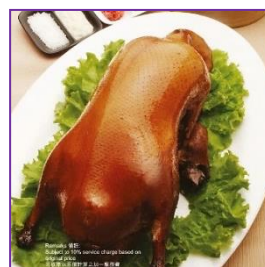
竹笙鼎湖上素【總廚推介】	\$218
南乳溫公齋煲【總廚推介】	\$188
雀巢炒素丁	\$188
紅燒北菇豆腐	\$188

【明爐燒烤】



化皮乳豬件

例\$268
半隻\$588
全體\$1,130



北京片皮鴨(二食)

壹隻 \$638
一食：鴨身片皮
二食：生菜片鴨崙



龍井茶皇雞

半隻\$238
壹隻\$468

乳豬燒味拼盤 例\$338

明爐蜜餞叉燒皇 例\$218

明爐燒鵝 例\$188
半隻\$298 壹隻\$568

黃金琵琶燒雞 半隻\$238 壹隻\$468



【燕窩、湯、羹】

原盅豐料佛跳牆【總廚推介】 每位\$398
 原隻鮮鮑魚、燕窩、花膠、刺參、瑤柱、蹄筋、花菇、
 竹筴、花旗參、黨參、日本鮮淮山、北芪、陳皮、金腿、豬蹄

日本鮮淮山瑤柱燉響螺 每位\$148 /例窩\$538

龍皇杏汁花膠燉白肺 每位\$138 /例窩\$458
 【總廚推介】

高湯紅燒官燕【總廚推介】 每位\$598

紅燒蟹肉燴燕窩 每位\$318

紅燒蟹肉燴花膠 每位\$318

紅燒雞茸燴燕窩 每位\$268

紅燒竹筴海皇燴燕窩 每位\$268

紅燒鮑參海味羹 每位\$258

蟹肉粟米羹 每位\$128

西施和牛羹 每位\$108

海皇豆腐羹 每位\$98

酸辣海皇羹 每位\$98

竹筴上素羹 每位\$90

明火豐料煲靚湯 每位\$88
 每煲(四至六位用)\$288

【廚師推介】

北菇花膠鵝掌煲 \$498

脆皮桂花刺參【總廚推介】 \$368

羊肚菌扒刺參燒豆腐 \$238

海參節瓜蝦干粉絲煲 \$218



有營食譜



純魚湯雲耳浸海斑球 \$338



干煸三色椒四季豆 \$168



鮮茄牛肉炒滑蛋 \$148





【廚師推介】

蜜椒汁香煎澳和牛卷【總廚推介】	\$328
冰梅芋香干逼牛肋骨【總廚推介】	\$298
碧綠北菇扣鵝掌煲	\$298
中式牛柳甫	\$248
瑤柱桂花炒魚肚	\$218
陳醋黑豚豬柳【總廚推介】	\$218
蠔皇生炒牛仔肉	\$218
薑蔥蜆蚧牛肉煲【總廚推介】	\$208
純魚湯魚滑浸菜苗	\$198
合桃橙花肉排	\$198
瑤柱竹笙雜菜煲	\$188
皇湯鮮菌浸娃娃菜	\$178
櫻花蝦煙肉高麗菜【總廚推介】	\$158

所有價目以港幣計算，另收加壹服務費

【名菜推介】



格蘭焗釀鮮蟹蓋 每位\$128



冰梅芋香干逼牛肋骨 例\$298



脆皮桂花刺參 例\$368

所有價目以港幣計算，另收加壹服務費



【名菜推介】



鵝肝脆香乳豬夾 例\$238



鴛鴦金沙脆蝦球 例\$288



蜜椒汁香煎澳和牛卷 例\$328



陳醋黑豚豬柳 例\$218

所有價目以港幣計算，另收加壹服務費

【海鮮美饌】

格蘭焗釀鮮蟹蓋【總廚推介】 每位\$128

百花炸釀蟹鉗 每位 \$98

皇湯雲耳泡龍躉球【總廚推介】 \$348

豉蒜南瓜海斑球煲 \$338

薑汁玉蘭海斑球 \$338

豉蒜涼瓜炒海斑球 \$338

鮮露筍炒帶子 \$338

鴛鴦金沙脆蝦球【總廚推介】 \$288

黃金海鮮壹品煲【總廚推介】 \$288

蟹肉粟米扒脆蝦球 \$258

豉椒爆蝦球 \$258

四川爆蝦仁 \$248

X.O.醬爆雙蚌(桂花蚌,珊瑚蚌) \$238

所有價目以港幣計算，另收加壹服務費