

活動日期

4/25-7/15

國賓川菜廳 × 大蓉和酒樓

米其林推薦

創藝經典 成都菜



前菜

Appetizer



燒椒茄子

\$400

Fried Eggplant with Broil Chili

ナスの炒め物焼き唐辛子 ナスの唐辛子炒め



搓椒碧瓜

\$300

Shredded Zucchini with Hot and Sour Sauce

ズッキーニの和え物/ホットサワーソース



爽口小海鮮

\$600

Seafood with Chili Sauce

シーフードの和え物/チリソース



四川鉢鉢雞片

\$500

Sliced Chicken Leg with Szechuan Chili Sauce

四川風鶏肉の辛口和え

湯品

Soup



松露雞豆花

\$300/每份

Truffle and Chicken Tofu Pudding Soup

豆腐のスープ/トリュフ添え



酸菜芋兒燉老鴨湯

\$1600

Duck and Taro with Pickled Cabbage Soup

鴨肉のスープ/酸菜、タロイモ入り

(一天前預訂)

主菜

Main Course



開門紅(石斑魚)

\$1800

Steamed Grouper with Assorted Crushed Chili

ハタの唐辛子蒸し



金湯養生鍋

\$1600

Seafood and Vegetable Congee

カボチャ風味のおかゆ/ナマコ、エビ入り



乾燒遼參

\$380/每份

Broiled Sea Cucumber with Bamboo Shoot and Mushroom

ナマコのスープ煮



耙豌豆燴時蔬

\$400

Broccoli and Cauliflower with Pea Sauce

エンドウ豆のすり身の炒め物/
ブロッコリー & カリフラワー添え



大紅袍油浸春雞

\$480/每隻

Deep-fried Chicken with Szechuan Pepper

四川風鶏肉の姿揚げ

(一天前預訂)



椒麻青醬海鮮匯

\$600

Sautéed Seafood Chili Sauce

シーフードの青唐辛子炒め

以上價格需另加一成服務費 | 10% Service Charge Will be Added to Your Bill | 以上の価格に10%のサービス料が加算されます