

# 耕雲軒

## 2021 春節菜單

營業時間  
AM10:00  
至  
PM21:00

菜單適用日期：2/11(除夕) 至 2/16(初五)

### 6人分享餐

\$4380 +10%

核桃鮑魚蝦沙律

廣式燒滷三拼盤  
(叉燒、油雞、燒鴨)

松露檸檬脆蝦球

水晶餃拼叉燒包

鎮江陳醋香蜜骨

枸杞百合炒什蔬

蔥香玉露海游鱗

黨蔘黑豆蹄花盅

寶島宜時季鮮菓



### 素食套餐

\$680 +10%

蓮藕海藻襯豆腐

碧綠蟲花炒時蔬

亞麻雪蓮素齋飯

桂花三絲腐衣捲

猴菇寶盒西蘭花

洛神梅露慶有餘

竹筴野菌灌湯包

嫩滑芋香西米露

蓬萊馥蘭果憶香



### 素食套餐

\$880 +10%

酒凍山藥細雪滑

羅漢百合碧綠蔬

筍香野菌紅麴飯

川椒三寶炒豆丁

養生紅麴鳳眼菓

梅汁藕餅芋香餘

麻油雙菇燴時蔬

薑黃雲耳筍衣湯

嫩滑香芒鮮奶酪

蓬萊馥蘭果憶香



# 耕雲軒

2021

# 春節菜單

營業時間

AM10:00

至

PM21:00

菜單適用日期：2/11(除夕) 至 2/16(初五)

## 粵式燒滷

- 蜜汁叉燒肉 \$360
- 酒凍玫瑰雞 \$380
- 蓉城口水雞 \$380
- 明爐吊燒鴨 \$400
- 粵式燒滷雙拼盤 \$480
- 粵式燒滷三拼盤 \$520

## 海鮮類

- 蟹黃竹筴炆豆腐 \$280
- 金粟蝦仁嫩滑蛋 \$400
- 乾煎鼓油皇中蝦 \$480
- 乾煎鼓油龍斑件 \$520
- 避風塘炒鮮中蝦 \$480
- 松露檸檬脆蝦球 \$500
- 玫瑰覆盆莓蝦球 \$500
- 豉汁花腩蒸鮮魚 \$560
- 老罈剝椒蒸鮮魚 \$560

## 風味煲仔

- 猴菇素齋粉絲煲(素) \$380
- 汕頭中蝦粉絲煲(六入) \$500

## 肉類

- 湘味左宗雞 \$300
- 陳醋香蜜骨 \$320
- 香芒嫩子排 \$320
- 鮮菇炒牛肉 \$320
- 三蔥骰子牛 \$380
- 粵式脆皮雞 \$520

## 主食類

- 鹹魚雞粒炒飯 \$280
- 菩提素齋炒飯 \$280
- 廣式揚州炒飯 \$280
- 薑黃魚子金塔飯 \$280
- 彩椒群菇炆伊麵 \$280
- 蝦籽海皇炆伊麵 \$300
- 好菜廣州脆麵球 \$300

## 煎炸類

- 臘味香煎蘿蔔糕 \$98
- 脆皮芋頭糕 \$98
- 羅漢素香春捲杯(素) \$138
- 紅麴家鄉鹹水餃 \$138
- 脆皮鮮蝦腐皮捲 \$188

## 湯類

- 蟲花竹筴猴菇湯 \$180
- 蟹肉芙蓉玉米羹 \$180
- 文蛤火腩鱈魚湯 \$280
- 嚴選豐料燉原盅 \$280

## 蒸籠點心

- 蠔汁蒸鳳爪 \$98
- 豉汁蒸排骨 \$98
- 腐竹牛肉球 \$98
- 香茜魚翅餃 \$98
- 臘味芋頭糕 \$98
- 蠔皇叉燒包 \$98
- 金牌茗品流沙包 \$138
- 蒜香芋粒珍珠丸 \$128
- 鮮蝦魚子燒賣皇 \$138
- 醋滴水晶蝦皇餃 \$138
- 養生紅麴鳳眼菓(素) \$138

## 焗烤類

- 白玉千層天鵝酥 \$138
- 爐烤菠蘿叉燒包 \$138

## 鮮蔬類

- 蠔油扒芥蘭 \$180
- 季節炒時蔬(蒜香) \$180
- 枸杞百合炒什蔬 \$280
- 雞汁濃湯浸時蔬 \$280

## 手工腸粉

- 蜜味叉燒腸 \$168
- 香茜牛肉腸 \$188
- 韭黃鮮蝦腸 \$188

## 甜品類

- 芋香西米露 \$98
- 香煎南瓜芋泥餅 \$98
- 竹炭金箔播沙包 \$138
- 脆皮椰香馬蹄條 \$138
- 杏汁玉潤芝麻球 \$138
- 提拉米蘇尖堆球 \$188
- 手工石磨嫩豆花 \$320

\*以上餐價需加收10%服務費