

港式飲茶

樂億皇家

點菜以正字表示份數

肉品雲集

- ★ 煙燻羊小排/5隻 768
- 戰斧豬肋排/5隻 588
- ★ 蠔油炒牛肉 488
- 芥蘭炒牛肉 488
- 苦茶香油雞 488
- 南乳燒排骨 428
- 四季炒肥腸 418
- 紅米東坡肉/4塊 398
- 橙汁燒排骨 398
- 蒜香椒鹽骨 398

煲仔精華

- 草蝦粉絲煲/5隻 458
- ★ 三杯中卷煲 458
- ★ 蟹黃豆腐煲 458
- 燒田雞腿煲 438
- 壽喜牛五花煲 438
- 一品豆腐煲 438

素食區 ■ 蛋素 ■ 奶素 ■ 蛋奶素 ■ 純素

- ★ 蘆筍炒百合 358
- 松菇炒水蓮 298
- 冰梅醬番茄 298
- 和風時蔬盤 298
- 絲瓜美白菇 298
- 砂鍋豆腐煲 298
- 蠔油素芥蘭 208
- 素炒高麗菜 200

素主食

- 素魚子鮮果飯 268
- 鮮菇乾燒伊麵 248
- 什蔬素炒米粉 248

素羹湯

- 腐皮南瓜羹 328
- 百菇筍絲湯 328
- ★ 猴菇燉素肚/位 98

精緻美點 / 每盤約三個為原則

- ★ 魚翅灌湯包/盅 220
- 脆皮叉燒包/3個(限量) 140
- 蝦仁滑腸粉/客 120
- 叉燒滑腸粉/客 120
- 筍尖蝦餃皇/3個 120
- ★ 現煎韭菜餅/3個 120
- ★ 蜜汁叉燒酥/3個 120
- ★ 腐皮鮮蝦捲/3個 120
- ★ 芝麻海鮮捲/3個 120
- 黃金流沙包/3個 120
- 三菇炸春捲/3個 120
- 酥皮焗蛋塔/3個 99
- 花生手札條/3個 90
- 蠔油蒸鳳爪/客 90
- 豉汁蒸排骨/客 90
- 魚子蒸燒賣/3個 90
- ★ 臘味蘿蔔糕/3塊 90
- 鮮肉芋香球/3個 90
- 鮮彩珍珠丸/3個 90
- 蘿蔔絲酥餅/3個 90
- 起士烤白菜/盅 90
- 南瓜芝麻球/3個 90
- 冰火菠蘿油/2個 90
- 芋頭天鵝酥/3個 90
- 天蠶千層絲/3個 90

甜品區

- ★ 相思豆涼糕 68
- 椰子凍涼糕 68
- 椰汁Q果露 68
- ★ 香芋西米露/盅 68
- 黑糖螺旋餃 68

酒水區

- 海尼根啤酒/大 100
- 海尼根啤酒/小 70
- 百威啤酒/大 100
- 百威啤酒/小 70
- 金牌啤酒/大 80
- 離子水/大 90
- 礦泉水/大 50
- 柳橙汁/大 60
- 蘋果西打 60
- 茶裏王/大 60
- 茶資/每人 30
- 白飯/每人 20

港式飲茶

樂億皇家

日期：____/____/____ 編號：A_____

桌號：_____ 人數：_____

點菜以正字表示份數

廣式燒滷味

- ★ 脆皮乳豬(預定) 768
- 掛爐烏鬚鵝(預定)
排例580/半隻1200/一隻2400
- ★ 掛爐燒鴨 278/438/一隻1400
- 玫瑰油雞 248/388
- 紹興醉雞 268/408
- ★ 蜜汁叉燒肉 238/378
- 冰鎮香蔥雞 258/388
- 紹興香醉鵝 308/478
- ★ 燒味雙拼 468
- 五香牛腱 388
- 爽脆海蜇皮 298
- 廣式泡菜 120
- 香滷花生 120

鮮味推薦

- ★ 蒜泥蒸明蝦/6隻 888
- 薑蔥焗大蝦/6隻 688
- Xo醬炒蝦鬆 688
- Xo醬炒干貝 688
- 樹子龍膽件 688
- 鹹酥土魷魚 528
- 泰式海鱸件 528
- 豆酥鮮蚶仔 458

特色小品

- ★ 滑蛋鮮蝦球 528
- 富貴鮮蝦球 528
- 金沙魚柳條 438
- 椒麻松板肉 438
- 金沙鮮軟絲 458
- 月亮鮮蝦餅 388
- 客家小炒皇 388
- Xo醬蘿蔔糕 288

備註：脆皮乳豬現場點菜需等候一個小時。
掛爐烏鬚鵝週一~週日須提前一天預訂。

精燉靚湯

- 瓜綿龍膽鍋/大 898
- ★ 魷魚螺蒜鍋/大 798
- 泡菜海鮮鍋/例 598
- 翡翠海鮮羹/例 398
- 香菜皮蛋魚片湯/例 398
- 港式佛跳牆/位 228
- ★ 黑蒜肉骨茶/位 188

養生食蔬

- 鹹魚高麗菜 238
- 培根碧玉筍 238
- 鹹蛋山苦瓜 238
- 蒜香芥蘭菜 208
- 蝦醬空心菜 208

上選美饌

- 花菇雞燉翅/位 788
- 蠔皇原只鮑/位 788
- 蟹肉水勾翅/位 688
- 黃金土魷羹/例 528
- 錦繡魚翅羹/例 528

家常米食

- ★ 鹹魚雞粒炒飯 288
- 蟹黃海鮮粥 288
- 干炒牛河粉 278
- ★ 干炒豬河粉 278
- 星洲炒米粉 278
- 廣東香燴飯 278
- 廣東香炒飯 278
- 海鮮公仔麵 278
- 廣東香炒麵 278
- 金瓜炒米粉 278

現金
 刷卡
 掛帳

合計