

TEMPUS

圍
爐

己亥年

HAPPY
CHINESE
NEW YEAR
2019

2019 新春套餐

【湯底6選2】 • 清香麻辣、米蘭蔬菜、酸菜白肉
菌菇昆布、椰香咖哩、季節鍋底

【自助式吧台】

【冷盤】 • 紹興醉蝦佐生魚片

【綜合海鮮盤】 • 時令鮮魚、北海道鮮干貝
澳洲小龍蝦、生蠔

【特選鮮肉盤】 • 美國安格斯無骨牛小排
黃金六兩松阪豬

【私房手作物】 • 黃金爆漿起士花枝球
香煎港式蘿蔔糕、酥炸滷豬腳

【綜合蔬菜盤】

【傳統】 • 手工老油條、廣東生麵

【飲料】 • 古味烏梅汁（冰）

四人套餐 \$4,200^{+10%}

頌

La Maison

TEMPUS HOTELS & RESORTS

TEMPUS *always* exceeds your expectation.

TEMPUS

圍
爐

己亥年

HAPPY
CHINESE
NEW YEAR
2019

2019 新春套餐

【湯底6選2】 • 清香麻辣、米蘭蔬菜、酸菜白肉
菌菇昆布、椰香咖哩、季節鍋底

【自助式吧台】

【冷盤】 • 紹興醉蝦佐生魚片

【綜合海鮮盤】 • 時令鮮魚片、北海道鮮干貝
活凍龍蝦、生蠔

【特選鮮肉盤】 • 美國安格斯無骨牛小排
台灣黃金六兩松阪豬、台灣梅花豬

【私房手作物】 • 黃金爆漿起士花枝球
香煎港式蘿蔔糕、酥炸滷豬腳

【綜合蔬菜盤】

【傳統】 • 手工老油條、廣東生麵

【飲料】 • 古味烏梅汁 (冰)

六人套餐 \$6,200^{+10%}

頌

La Maison

TEMPUS HOTELS & RESORTS

TEMPUS *always* exceeds your expectation.

TEMPUS

圍爐
己亥年
HAPPY
CHINESE
NEW YEAR
2019

2019 新春桌菜

- 【湯底6選2】 • 清香麻辣、米蘭蔬菜、酸菜白肉
菌菇昆布、椰香咖哩、季節鍋底
- 【自助式吧台】
- 【冷盤】 • 紹興醉蝦佐生魚片
- 【私房限定】 • 蒜茸龍蝦佐金磚粉條、清蒸活海石斑魚
金錢蝦餅併野菇炊飯、金華肉醬炒北海道鮮干貝
- 【特選鮮肉盤】 • 美國安格斯肋眼牛排、美國特級牛小排
台灣黃金六兩松阪豬、台灣梅花豬
- 【私房手作物】 • 黃金爆漿起士花枝球、香煎港式蘿蔔糕
酥炸滷豬腳、香蒜脆皮雞
- 【綜合蔬菜盤】
- 【手工丸物】 • 綜合海鮮丸、綜合手工丸
- 【飲料】 • 古味烏梅汁 (冰)

十人包廂 \$13,800^{+10%}

頤
La Maison

TEMPUS HOTELS & RESORTS

TEMPUS *always* exceeds your expectation.

TEMPUS

圍
爐

己亥年

HAPPY
CHINESE
NEW YEAR
2019

2019 新春素食套餐

【湯底】

菌菇昆布

【自助式吧台】

【前菜】

生菜沙拉佐和風醬汁

【綜合蔬菜盤】

【綜合養生菇】

【主食】

野菇炊飯佐鮮蔬

【飲料】

古味烏梅汁 (冰)

\$800+10% / 位

頤

La Maison

TEMPUS HOTELS & RESORTS

TEMPUS *always* exceeds your expectation.