

# MONTHLY SPECIALS Available from 11:00 早上十一時起供應

## CHEF'S SPECIALS

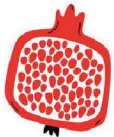
### SALADS

- A) Fried Soft Shell Crab · Cucumber · Fish Roe Salad · Japanese Mayonnaise \$138  
炸軟殼蟹 · 青瓜 · 飛魚籽 · 沙律 · 日式蛋黃醬  
*approximately 20 minutes* 大約二十分鐘
- B) Wellness Salad \$143  
Avocado · Beetroot · Figs · Semi Dried Tomato · Buffalo Cheese · Pine Nut · Mesclun Salad · Vinaigrette  
健康沙律  
牛油果 · 紅菜頭 · 無花果 · 半乾番茄 · 水牛芝士 · 松子 · 雜菜沙律 · 油醋汁



### HOT DISHES

- C) Homemade Potato Gnocchi · Prawns · Basil · Fresh Tomato Sauce \$156  
香草茄汁蝦 · 自製薯糰
- D) Grilled U.S. Spring Chicken with Madeira Sauce \$168  
Daily Potatoes · Selected Vegetables  
扒美國春雞 · 是日薯 · 時蔬
- E) Baked Mixed Mushroom · Vegetables · Mashed Potatoes *Vegan* \$165  
焗雜菌 · 蔬菜 · 薯蓉 純素



### SPECIAL NOODLES

- Japanese Pork Cartilage · Nama Ramen in Soup \$130  
日式豬軟骨 · 湯拉麵



## CHINESE SPECIALS

### COLD DISH

- 1) Hau Fo" with Dried Lily Flower · Red Dates · Black Mushroom \$105  
四喜烤麩



### SOUP

- 2) Seafood · Sweetcorn · Thick Soup s \$107 \$153  
海皇 · 粟米羹



### HOT DISHES

- 3) Fried Crispy Chicken · Preserved Taro Sauce *half chicken* \$218  
南乳吊燒雞 半隻
- 4) Braised Pork Belly · Mock Chicken · Brown Sauce · Clay Pot \$158  
素雞紅燒肉煲
- 5) Sauteed Shredded Cabbage · Minced Pork · XO Sauce · Clay Pot \$138  
XO醬 · 肉碎 · 椰菜煲

