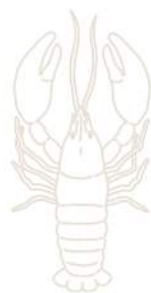


海鮮龍蝦套餐

特價每位 **\$880** 兩位起



- 蒜泥白肉 ①
- 蒜汁秋葵
- 鮮椒海鮮匯 ①
- 金湯海皇翅
- 蒜蓉蒸開邊龍蝦
- 紅燒皇子鴿
- 安格斯牛肉(鮮椒酸湯或水煮) ②
- 花膠濃湯泡菜遠
- 綿陽米粉(牛肉或豬腸) ①
- 薑汁湯丸



花膠和牛套餐

特價每位 **\$680** 兩位起



- 蒜泥白肉 ①
- 撈汁小黃瓜 ①
- 香菜拌豆乾
- ▲淮杞響螺燉老雞
- XO醬白玉桂魚球 ①
- ▲黃燜魚肚(花膠)
- 堂煎SRF極黑安格斯西冷100g
- 翠玉紅茄
- 成都擔擔麵 ①
- 薑汁湯圓



- 每位加\$120可升級
- ▲花膠響螺燉老雞
- ▲六頭南非鮑拌鵝掌

▲ = 可升級餐點
Upgrading dish

海陸臻萃套餐

特價每位 **\$398** 兩位起



- 話梅小紅茄
- 香醋蟲草花
- 香菜拌豆乾
- 韭香海鮮匯
- 花膠魚蓉羹
- 黃金大虎蝦
- 香烤牛肋骨
- 拍蒜腩肉花椰菜
- 抄手清湯麵
- 酒釀湯丸



良朋歡聚套餐

\$2,680 六位



- 蒜泥白肉 ①
- 薑汁秋葵
- 鮮椒海鮮匯 ①
- 金湯海皇翅
- 桂花魚(糊辣或酸菜) ①
- 杏香沙律蝦球
- 脆皮油淋仔雞
- 黑松露炒鮮野菌蘆筍
- 回鍋肉炒飯
- 紅糖糍粑



茶芥每位HK\$20

Tea & condiments charge HK\$20 per pax

小食每碟HK\$25

Snacks charge HK\$25 per dish

不可與其他優惠同時使用(包括會員優惠)

Cannot be used in conjunction with other promotions (including member offers)

另收加一服務費

Subject to 10% service charge



微辣

Mild



辣

Spicy

an elite concept 悅意集團



延續中菜的經典與技藝

鄧記演繹中菜新境界，結合由名廚鄧華東師傅奠定的成都風味與精選地方佳餚，各款道地菜式淋漓盡致地體現中國飲食文化的博大精深，由選材、調味到烹調技巧，每道菜都各具特色。鄧記既保留成都風味，又不忘創新，以現代烹調方法炮製經典菜式，滿足勇於新嘗試的顧客要求



預約或查詢



更多菜單



尖沙咀梳士巴利道18號維港文化匯
K11 Musea 4樓412-413號舖

每天開放

星期一至五:

11:30 - 22:30 (22:00截單)

星期六日及公眾假期:

11:30 - 23:00 (22:30截單)

訂座或外賣: +852 2545 3288

Whatsapp: +852 8403 6645

電郵: DNG.K11@ELITE-CONCEPTS.COM

家常菜式

HOME-COOKED DISHES

話梅小紅茄	\$98 /例
九年百合炒合桃	\$168 /例
菜脯肉碎煎蛋角	\$178 /例
蜆芥鯪魚球	\$188 /例
鹹魚煎肉餅	\$188 /例
香煎蓮藕餅	\$188 /例
金銀蛋浸時蔬	\$188 /例
薑蔥蜆芥牛肉	\$198 /例
滑蛋炒蝦仁	\$238 /例
薑蔥台山蠔	\$288 /例
酥炸台山蠔	\$288 /例

另收加一服務費 Subject to 10% service charge.

an elite concept 壹家集團