

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
▲蠔皇北菇扣鵝掌
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

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 优意集团

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





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



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 意集團