

潮 汕 粵 港 四 季 時 鮮

THE SPIRIT OF SHANTOU & CANTON, FRESHNESS FOR ALL SEASONS



2 人 套 餐 A

MENU A FOR 2

特價 \$480/位 兩位起 原價 \$600/位
SPECIAL PAX MIN. FOR 2 ORIGINAL PAX

潮 粵 三 寶

(滷鵝翼 . 蜜汁叉燒 . 麻辣海蜆皮)

CC Trio Platter

(Marinated Goose Wing . Char Siu . Jellyfish in Spicy Sauce)

杏 汁 燉 白 肺

Double-boiled Pig's Lung Soup with Almond

菜 脯 炒 蝦 球

Stir-fried Prawn with Preserved Radish

碧 綠 百 合 蓮 藕 片

Sautéed Greens with Lily Bulb & Lotus Root

陳 年 老 菜 脯 粥

Congee with Aged Radish

精 美 甜 品

Sweet Dessert

2 人 套 餐 B

MENU B FOR 2

特價 \$680/位 兩位起 原價 \$800/位
SPECIAL PAX MIN. FOR 2 ORIGINAL PAX

潮 粵 四 寶

(滷鵝掌 . 滷鵝肉 . 蜜汁叉燒 . 潮州鹹菜拌鮑魚)

CC Quartet Platter

(Marinated Goose Web . Marinated Sliced Goose . Char Siu
Shredded Abalone with Preserved Greens Chao Style)

花 膠 黃 魚 羹

Yellow Croaker & Fish Maw Thick Soup

花 雕 乳 鴿 腿 . 香 酥 芋 茸 鴿

Pigeon Thigh in Huadiao . Deep-fried Pigeon Taro Ball

油 泡 斑 球

Sautéed Grouper

鮮 淮 山 油 欖 菌 炒 黃 耳

Stir-fried Chinese Yam & Yellow Fungus with Termite Mushroom

陳 年 老 菜 脯 粥

Congee with Aged Radish

精 美 甜 品

Sweet Dessert

2 人 套 餐 C

MENU C FOR 2

特價 SPECIAL \$880/位 兩位起 PAX MIN. FOR 2 原價 ORIGINAL \$1,400/位 PAX

潮州滷水四拼

(鵝掌 . 鵝肉 . 煙燻鵝肝 . 冰鎮番石榴)

Chao Quartet Platter

(Goose Web . Sliced Goose . Smoked Goose Liver . Chilled Guava)

花膠黃耳海螺湯

Double-boiled Fish Maw with Yellow Fungus & Conch Soup

紅燒原隻皇冠鮑魚

Braised Whole Imperial Abalone in Brown Sauce

清蒸星斑

Steamed Grouper

燒雲腿乳鴿脯

Sautéed Sliced Pigeon Breast with Ham

珍珠糯米雞

Mini Glutinous Rice with Chicken Wrapped in Lotus Leaf

精美甜品

Sweet Dessert

6 人 套 餐

MENU FOR 6

特價 SPECIAL \$2,980 原價 ORIGINAL \$3,600

潮粵珍味拼盤

CC Platter

橄欖海螺湯

Double-boiled Conch Soup with Green Olive

九肚魚蠔仔烙

Pan-fried Baby Oyster Egg Batter with Bombay Duck Fish

潮式川椒雞

Wok-fried Chicken Chao Style

蠔皇杏鮑菇扣鮑魚

Braised Abalone & King Oyster Mushroom in Oyster Sauce

蔥花圍蝦鴛鴦蛋

Century Egg & Shrimp Omelette

飄香荷葉飯

Lotus Leaf Rice with Diced Chicken, Conpoy & Crab Meat

精美甜品

Sweet Dessert

4 人 套 餐 A

MENU A FOR 4

特價 SPECIAL \$1,980 原價 ORIGINAL \$2,600

滷 水 拼 盤

(鵝 掌 · 鵝 翼 · 四 點 金 · 去 骨 牛 尾)

Assorted Marinated Platter

(Goose Web . Goose Wing . Pig's Trotter . Boneless Oxtail)

花 膠 黃 魚 羹

Yellow Croaker & Fish Maw Thick Soup

鮮 菠 蘿 脆 皮 咕 嚕 肉

Sweet & Sour Pork with Fresh Pineapple

九 肚 魚 蠔 仔 烙

Pan-fried Baby Oyster Egg Batter with Bombay Duck Fish

蟹 肉 桂 花 炒 蝦 絲

Wok-fried Egg with Crab Meat & Shredded Prawn

海 鮮 湯 脆 米 泡 飯

Crispy Rice with Seafood in Soup

精 美 甜 品

Sweet Dessert

4 人 套 餐 B

MENU B FOR 4

特價 SPECIAL \$2,680 原價 ORIGINAL \$3,200

潮 粵 四 寶

(滷 鵝 掌 · 滷 鵝 肉 · 蜜 汁 叉 燒 · 潮 州 鹹 菜 拌 鮑 魚)

Assorted Platter

(Marinated Goose Web . Marinated Sliced Goose . Char Siu .

Shredded Abalone with Preserved Greens Chao Style)

脆 皮 豬 婆 參

Crispy Sea Cucumber in Brown Sauce

川 芎 白 芷 燉 魚 頭

Double-boiled Fish Head Soup with Chinese Herbs

脆 皮 炸 子 雞

Crispy Chicken

紅 燒 生 炆 斑 翅

Braised Grouper with Brown Sauce

花 椒 焗 蟹

Baked Crab with Chili Peppercorn

陳 年 老 菜 脯 粥

Congee with Aged Radish

精 美 甜 品

Sweet Dessert