

黃師傅招牌套餐

Chef Raymond's Signature Tasting Menu

レイモンドシェフの特製料理

- S** 鹽燒八頭鮮鮑魚伴煙燻法國鱈
Salt-roasted fresh 8-head abalone
accompanied with smoked sliced French eel
新鮮な8頭鮑の塩焼き、燻製したフランスうなぎのスライス添え
Albarino, Lagar de Cervera, Rias Baixas, Spain, 2020
- S** 濃湯花膠雞絲羹
Fish maw and shredded chicken in thick soup
魚の浮袋とほぐし鶏の濃厚スープ
- S** 雙色芝士焗釀鮮蟹蓋
Baked stuffed crab shell with cheese
チーズ入り蟹の甲羅の詰め物焼き
Chablis, William Fevre, Burgundy, France, 2018
- S** 三蔥大蝦百花星斑球
Wok-fried garoupa fillets stuffed with minced shrimp and
assorted onions accompanied with pan-fried prawns
海老と玉ねぎ数種を詰めたハタの切り身の炒め物、海老のソテー添え
- B** 豉油皇安格斯牛柳片
Poached sliced Angus beef in soy sauce
アンガス牛の薄切りの醤油煮
Chateau Les Grands Chenes, Cru Bourgeois, Medoc, 2010
- 砂鍋酒香竹絲雞炒飯
Fried rice with silky fowl and Chinese wine served in clay pot
烏骨鶏と紹興酒の土鍋炒飯
Yunnan Pu Er Tea with Whole Air-Fried Mandarin Peel
- 鏡花水月
Shredded bean curd jelly with lemon peels
スライスしたレモンピール入り豆乳ゼリー

每位 HK\$1,588 per person

加配精選醇酒及特級香茗只需每位 HK\$300
HK\$300 per person for wine and tea pairing
ワインとプレミアムティーのペアリング追加は1名様につき

* 香宮招牌菜 Shang Palace signature dish 香宮の特製料理 **S** 海鮮 Seafood シーフード **B** 牛肉 Beef ビーフ
P 猪肉 Pork ポーク **N** 堅果 Nuts ナット **C** 辛辣 Chilli 辛い **V** 素菜 Vegetarian ベジタリアン

每款菜式均選用多款材料烹調，不能詳述於此菜單。如有任何喜好或食物敏感，請告知我們。
Due to the complexity of our dishes, some ingredients are not mentioned in the descriptions;
please advise us of any preferences and allergies.
メニューが複雑なため、一部の食材は説明に記載されていません。
お客様の好みやアレルギーがある場合は、スタッフにお知らせください。

另加一服務費 Subject to 10% service charge 上記料金に 10% のサービス料が加算されます