

# 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  
Champagne Veuve Cliquot Ponsardin, Yellow Label, France NV
- 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  
Bourgogne Blanc, Fanny Sabre, France 2021
- 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  
Riesling Blend, Franz Haas, Manna, Trentino-Alto Adige, Italy 2020
- 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  
Pinot Noir, William Downie, Cathedral, Upper Goulburn, Australia 2020
- 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
- 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\$550  
HK\$550 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  自然天成 Rooted in Nature あいうえお  
**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