

富豪秋季養生晚宴

秋潤合桃伴木耳、翡翠鮑絲伴嫩筍、
金絲蜜藕山藥卷、藥膳水晶鳳尾蝦

(清熱解毒、活血化瘀、健脾益胃、補而不燥)

靈芝石斛燉烏雞

(溫潤養陰、增強抵抗力)

仙米玉露炒元貝

(含豐富膳食纖維、潤肺養顏)

紅花金湯燴花膠

(活血進補、滋補膠質)

金盞松茸菌燴十穀

(養陰潤肺、提升免疫力)

萬壽雪梨燉川貝

(滋陰潤肺、緩解燥咳)

每位\$688 (兩位起)

價目以港幣計算及另收茶芥及加一服務費