

CHINESE
NEW YEAR
MENU
农历新年菜单

AVAILABLE FROM
27 JAN TO 11 FEB 2017

适用于2017年1月27日
至2月11日

APPETIZER

SLICED AUSTRALIAN
ABALONE "YU SHENG"

SOUP

JAPANESE PUMPKIN SOUP
AND MARYLAND CRABCAKE

MAIN COURSE

STEAMED COD WITH GRATED
JAPANESE RADISH AND
IKURA SHOYU ZUKE

Served With Bamboo Shoot, Mesclun
And Mirin Soy Caramel Sauce

OR

PAN FRIED CHICKEN CHOP
IN BLACK PEPPER SAUCE

Served With Glutinous Rice

DESSERT

PEONY PASTRY
AND

YUZU CAKE

Soft Sponge Layered With Fresh Flavors Of Yuzu

NESPRESSO COFFEE /
GRYPHON TEA

前菜

风生水起
澳洲鲍鱼捞生

汤

金玉满堂
日本南瓜浓汤配香酥蟹肉饼

主菜

年年有余

蒸鳕鱼伴日本萝卜蓉和酱渍三文鱼籽
配竹笋根、野菜沙拉和味淋酱油焦糖酱

或

大吉大利

香煎鸡扒伴黑椒酱
配糯米饭

甜品

鸳鸯美点
牡丹酥

及

柚子蛋糕
鲜柚子海绵蛋糕

香浓Nespresso咖啡或
芳香Gryphon茶