



Halal Cantonese Culinary Voyage

A curated selection of contemporary dishes by Chinese Executive Chef, Edwin Tang, showcasing the diverse flavors, textures, and cooking techniques of Cantonese cuisine as an elevated gastronomic experience of Hong Kong's culinary heritage.

脆米金沙香酥蝦球

Crispy Prawn with Salted Egg and Crispy Rice روبيان مقرمش مع البيض المملح والأرز المقرمش

花膠宋嫂星斑羹

Braised Fish Soup with Garoupa, Fish Maw, Mushroom and Vegetables حساء السمك المطهو ببطء مع جاروبا، سمك ماو، فطر وخضروات

欖菜辣子爆澳洲龍蝦球

Sautéed Australian Lobster with Spicy Preserved Vegetables جراد البحر الأسترالي المقلي مع الخضار المحفوظة بالتوابل

姬松茸香蔥蒜片牛柳粒

Pan-fried Tenderloin with Blaze Mushroom, Garlic and Spring Onion لحم تندرلوين مقلي مع الفطر ، الثوم والبصل الأخضر

西梅杏片百花雞球

Crispy Chicken stuffed with Almond Slices and Minced Shrimp in Lemon Sauce دجاج مقرمش محشو باللوز والروبيان المفروم بصلصة الليمون

鮮黃耳百合泡菜苗

Poached Fresh Vegetable with Yellow Fungi and Lily Bulbs in Fish Soup الخضار الطازجة المسلوقة مع الفطريات الصفراء ومصابيح الزنبق في حساء السمك

澳洲免治和牛崧炒絲苗

Fried Rice with Australian Angus Beef, Vegetables and Spring Onion أرز مقلى مع لحم أنجوس أسترالي، خضار وبصل أخضر

楊枝甘露

Chilled Mango Cream with Chinese Pomelo and Sago كريمة المانجو المبردة مع البوميلو الصيني والساجو

All dishes are carefully prepared with Halal-certified ingredients sourced from our trusted suppliers.

每位 HK\$988 per person