



桌

YUYUELOU

菜

精緻開胃菜



貢菜海蜇皮 港式叉燒 醋香魚皮絲

金沙豆腐 欖菜四季豆

果木窯烤片皮鴨



骨膠原菜膽花膠雞湯 (鍋)

麥片風沙大蝦

藤椒酸菜水煮鮮活龍虎斑魚

蜜椒牛仔粒拼瑤柱春捲

腐竹銀杏浸時蔬

雪菜鴨絲燜米粉

廣式精美點

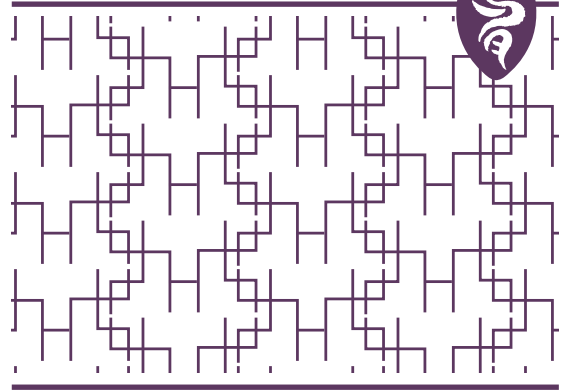
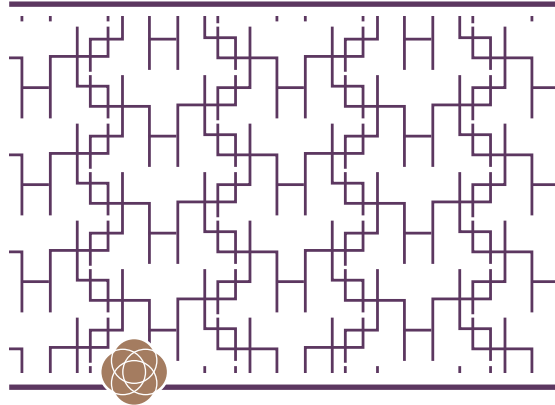
香濃芋香西米露

四季合時鮮果盤

NT \$ 16,800 +10% / 桌

- 每桌 10 位

牛肉料理可換：金箔陳醋排骨 / 廣式精美甜點，視當天主廚推薦



桌

YUYUELOU

菜

精緻開胃菜



黃金泡菜 老陳醋醃蘿蔔 脆皮叉燒
吻仔魚四季豆 蒜苗雙味臘腸

果木窯烤片皮鴨



松茸螺肉燉花膠湯 (位)

星洲咖哩澳洲國王大蝦

雲耳冬菜蒸鮮活龍虎斑魚

醬燒牛小排拼香煎韭菜餅

羊肚菌鮮露蘆筍炒鮮大干貝

酸白菜鴨架米粉湯

廣式精美點

古早味黑糖薑汁手工豆花

四季合時鮮果盤

NT \$ **19,800** +10% / 桌
- 每桌 10 位

牛肉料理可換：醬燒黑毛豬肋條 / 廣式精美甜點，視當天主廚推薦





桌

YUYUELOU

菜

精緻開胃菜



金磚脆皮燒肉 川味口水雞 吻仔魚瓜仁
韭菜皮蛋鬆 金沙鱈魚酥四季豆

果木窯烤片皮鴨



自製黑蒜皇帝雞燉鮮鮑魚湯 (位)

黑松露蒸鮮活波士頓龍蝦

醬燒 M9 和牛臉頰肉拼鮮蝦腐皮捲

澎湖花菜乾蒸鮮活龍虎斑魚

XO 醬爆鮮干貝花枝片

芋香鴨架米粉湯

廣式精美點

西柚楊枝凍甘露

四季合時鮮果盤

NT \$ 23,800 +10% / 桌
- 每桌 10 位

牛肉料理可換：醬燒黑毛豬肋條 / 廣式精美甜點，視當天主廚推薦