



## 秋日蟹逅之奄仔蟹篇

入秋時份，奄仔蟹絕對是每年不可不食的。當季的奄仔蟹兼具淡水蟹的鮮嫩肉質和咸水蟹的豐腴多膏，呈鮮黃色的蟹膏非常豐腴且蟹殼薄，味道更甘香鮮美。殷悅中菜廳總廚以優質奄仔蟹入饌，炮製出六道菜式，加以北京片皮鴨及其他矜貴美饌，設計出兩款奄仔蟹套餐，以焗、蒸、爆及炒均令客人食指大動。

### 總廚推介奄仔蟹精選菜式

花雕芙蓉蒸奄仔蟹	HK\$368
砂鍋泰式煮奄仔蟹	HK\$368
避風塘香辣炒奄仔蟹	HK\$368
油鹽胡椒焗奄仔蟹	HK\$368
蒜香蔥油炒奄仔蟹	HK\$368
籠仔荷葉蒸奄仔蟹飯	HK\$398

\*以上菜式包括奄仔蟹一隻

- 以上價目須另收茶芥及按原價加一服務費
- 悅來會會員可享八折優惠

### 【初秋蟹逅】套餐

北京片皮烤鴨 (半隻)

總廚推介奄仔蟹精選菜式一款\*

砂鍋花膠雲吞雞

上湯竹笙浸龍躉球

瑤柱扒雙翡翠

黑糖薑茶芝麻湯圓

**HK\$2,388** (四位用)

\*包括奄仔蟹兩隻

### 【華麗蟹逅】套餐

北京片皮烤鴨  
(一席/一隻；半席/半隻)

金銀蒜糯米蒸蝗子王

總廚推介奄仔蟹精選菜式\*  
(一席可選兩款；半席可選一款)

砂鍋花膠雲吞雞 或 紅燒鵲肉燴燕窩  
石板生煎龍躉球 或 上湯竹笙浸龍躉球

扇影雲腿金蔬

上海南翔小籠包

黑糖薑茶芝麻湯圓

**HK\$6,888** (一席十二位用)

**HK\$3,588** (半席六位用)

\*一席包括奄仔蟹六隻；半席包括奄仔蟹三隻

- 一席敬送特選啤酒或汽水十二罐 • 半席敬送特選啤酒或汽水六罐 • 鴨殼兩食須另加HK\$200 • 麼麼皮(每籠六片)須另加HK\$48 • 以上套餐包茶芥及加一服務費 • 悅來會會員可享八折優惠