

S
E
T

M
E
N
U



春

昔 有 四 季
今 歸 二 序

冬
福

純 粹 的
九 華 味

P U R E
C H I O U
H W A
F L A V O R S

套
餐

「
春
冬
補
」

一 火候 見 技 藝 章
火候見章 功夫成味

山當歸燉帶骨牛
或
薑蔥爆炒焗龍蝦

NT\$2,000+10% (茶資另計)

一 席 品 縮 百 味 粵
多樣精巧 粵菜縮影

九華集品小滿漢

一 巧 法 現 匠 心 藝
技法有序 層層見味

瑤柱水晶蝦炒飯

一 盅 湯 序 九 華 味
以湯為序 暖胃潤心

花膠蟲草花濃湯

一 蔬 清 調 濃 淡 間
以蔬為雅 平衡全席

雞油百合潤豆苗

一 味 鮮 應 四 時 食
清鮮純粹 擇善而饌

雙皇匯金玉芙蓉

一 盅 潤 留 回 甘 味
潤而不膩 收尾悠長

冬瓜紅棗蜜雪梨

