

中式點心任選 (Dim Sum All You Can Eat)

1. 瑤柱灌湯餃

Seafood and conpoy dumpling in superior soup
Súp cảo hải sản sò điệp khô

2. 鮮蝦雲吞湯

Fresh prawn wonton soup
Súp hoành thánh tôm

3. 水晶蝦餃皇

Steamed fresh prawn dumpling
Há cảo tôm

4. 蟹皇蒸燒賣

Steamed pork dumpling with crab roe
Xú mại gạch cua

5. 鮮蝦菠菜餃

Steamed prawn dumpling with spinach
Bánh cảo tôm với bó xôi

6. 美味翠玉餃

Steamed seafood and vegetable dumpling with chive
Bánh cảo hải sản với rau hẹ

7. 帶子雲勝餃

Steamed scallop dumpling with towel gourd
Bánh cảo sò điệp với mướp

8. 瑤柱海鮮石榴糰

Steamed seafood dumpling with conpoy
Bánh cảo hải sản sò điệp khô

中式點心任選 (Dim Sum All You Can Eat)

9. 上海小籠包

Steamed minced pork dumpling “Shanghai” style
Bánh cảo thịt heo kiểu “Thượng Hải”

10. 蠔皇素卷

Steamed vegetable roll with oyster sauce
Rau thập cẩm cuốn và sốt dầu hào

11. 荷香珍珠雞

Steamed glutinous rice wrapped in lotus leaf
Xôi gà gói lá sen

12. 時菜牛肉球

Steamed beef balls with vegetable
Bò viên hấp với rau mùa

13. 蜜汁叉燒包

Steamed barbecued pork bun
Bánh bao xá xíu

14. 香菇素菜包

Steamed fresh mushroom and vegetable bun
Bánh bao nấm và rau

15. 蛋黃奶皇包

Steamed sweetened salty egg yolk bun
Bánh bao ngọt nhân lòng đỏ trứng muối

16. 千層馬拉糕

Steamed sweetened cake “Malaysia” style
Bánh trứng ngọt kiểu “Mã Lai”

中式點心任選 (Dim Sum All You Can Eat)

17. 叉燒菠蘿包

Baked sweetened egg yolk bun
Bánh bao nhân lòng đỏ trứng muối nướng

18. 南瓜豉汁排骨

Steamed spare ribs & pumpkin with black bean sauce
Sườn heo hấp tàu xì với bí đỏ

19. 花生豉汁鳳爪

Steamed chicken feet with black bean sauce
Chân gà hấp tàu xì

20. 鮮蝦腸粉

Steamed rice flour rolled with shrimp
Bánh cuốn tôm

21. 蜜汁叉燒腸粉

Steamed rice flour rolled with barbecued pork
Bánh cuốn xá xíu

22. 香茜牛肉腸粉

Steamed rice flour rolled with beef and parsley
Bánh cuốn thịt bò

23. XO 醬炒蝦米腸粉

Fried rice flour roll with dry shrimp and XO sauce
Bánh cuốn tôm khô xào sốt XO

24. 香煎萝卜糕

Pan-fried turnip cake
Bánh bột củ cải chiên

中式點心任選 (Dim Sum All You Can Eat)

25. XO 醬炒萝卜糕

Fried turnip cake with XO sauce
Bánh bột củ cải xào sốt XO

26. 香煎窩貼餃

Pan-fried minced pork dumpling
Bánh cảo thịt heo chiên

27. 上湯炸粉果

Deep-fried prawn dumpling with superior soup
Bánh xếp hải sản chiên với nước súp

28. 上海炸春卷

Deep-fried spring roll “Shanghai” style
Chả giò chiên kiểu “Thượng Hải”

29. 家鄉咸水角

Deep-fried glutinous rice dumpling “Homeland” style
Bánh nếp chiên

30. 奇秒沙律海鮮卷

Deep fried seafood roll with mayonnaise
Hải sản cuốn chiên sốt mayone

31. 鮮蝦芝麻腐皮卷

Deep-fried shrimp wrapped bean curd skin and sesame seed
Đậu hũ ky cuốn tôm và mè chiên

32. 椒鹽鮮魷鬚

Deep-fried squid beard with salt and pepper
Râu mực chiên muối tiêu

小菜,粉,麵,飯,粥任選(All You Can Eat)

33. 老火靚湯

Soup of the day
Canh trong ngày

34. 酸辣海鮮羹

Hot and sour seafood soup
Súp hải sản chua cay

35. 香西皮蛋魚片湯

Fish soup with century egg and parsley
Canh cá miêng với trứng bách thảo và ngò rí

36. 上海醉雞

Shanghai drunken chicken
Gà ngâm rượu kiểu “Thượng Hải”

37. 麻辣海蜇

Spicy jelly fish salad
Sứa biển trộn cay

38. 紅油肚絲

Shredded pork stomach with spicy sauce
Bao tử heo trộn cay

39. 鹵水燻蹄拼五香牛展

Marinated pork knuckles & beef muscular
Giò heo và bắp bò ngâm thuốc bắc

40. 燒味拼盤

Barbecued meat combination
Khai vị thập cẩm quay nướng

小菜,粉,麵,飯,粥任選(All You Can Eat)

41. 脆皮燒腩肉

Crispy roasted pork bacon
Thịt heo ba rọt quay giòn

42. 蒜茸蒸中蝦

Steamed tiger prawn with garlic sauce
Tôm sú hấp tỏi

43. 油鹽水浸班腩

Boiled fillet grouper with garlic & preserved vegetable
Cá mú phi lê hầm với cải mặn và tỏi

44. 水煮魚片

Braised garoupa fillet “Si Chuan” style
Cá mú phi lê hầm sốt “Tứ xuyên”

45. 涼瓜鮮奶炒蛋白

Sauteed egg yolk with bitter melon
Khô qua xào lòng trứng trắng với sữa tươi

46. 魚香火腩茄子煲

Braised eggplant with roasted pork
Cà tím hầm với thịt heo quay tay cầm

47. 鹹魚雞粒豆腐煲

Braised bean curd with chicken and salty fish
Đậu hủ hầm với gà và cá mặn tay cầm

48. 什菜蝦米粉絲煲

Stir-fried mixed vegetable with glass noodle and dry shrimp
Rau thập cẩm xào bún tàu và tôm khô

小菜,粉,麵,飯,粥任選(All You Can Eat)

49. XO 醬炒吊片

Sautéed sliced cuttlefish with XO sauce
Mực lát xào sốt XO

50. 蠔皇時菜炒牛肉

Stir-fried beef and vegetable with oyster sauce
Thịt bò xào rau mùa sốt dầu hào

51. 四季豆煎蛋

Pan-fried egg with French bean
Đậu hòa lan chiên trứng

52. 蒜茸或清炒四季時蔬

Sautéed season vegetable with garlic or plain
Rau mùa xào

53. 瑤柱雞絲粥

Boiled congee with shredded chicken and conpoy
Cháo gà sợi và sò điệp khô

54. 生滾生魚片粥

Boiled congee with snakefish
Cháo cá lóc

55. 生滾牛崧粥

Boiled congee with minced beef
Cháo thịt bò băm

56. 皮蛋瘦肉粥

Boiled congee with preserved egg and pork meat
Cháo thịt heo hột vịt bách thảo

小菜,粉,麵,飯,粥任選(All You Can Eat)

57. 咸蛋白粥

Plain congee served salty egg
Cháo trắng với hột vịt muối

58. 海鮮辣醬炒飯

Fried rice with seafood and spicy sauce
Cơm chiên hải sản sốt cay

59. 揚州炒飯

Fried rice “Yang Zhou” style
Cơm chiên “Dương Châu”

60. 叉燒豉油皇炒麵

Fried noodle with barbecued pork in soya sauce
Mì xào nước tương với xá xíu

61. 干炒牛肉河粉

Fried thick noodle with sliced beef & soya sauce
Hủ tiếu xào thịt bò

62. 豉椒排骨炒河粉

Fried thick noodle with pork spare ribs and black bean sauce
Hủ tiếu xào thịt heo sốt tàu xì

63. 鮮蝦雲吞湯麵

Fresh noodle and wonton soup
Súp mì hoành thánh

64. 嘉賓担担麵

Kabin dan dan noodle soup
Súp mì “Tứ Xuyên”

甜品任选 (Dessert All You Can Eat)

65. 酥皮焗蛋撻

Oven-baked egg tartlet
Bánh tạc trứng nướng

66. 香酥焗椰撻

Oven-baked coconut tartlet
Bánh tạc dừa nướng

67. 咸蛋莲蓉酥

Oven-baked lotus paste and salty egg yolk puff
Bánh nướng hạt sen long đỏ trứng muối

68. 炸凉瓜麻沙丸

Deep-fried glutinous rice & bitter melon sesame ball
Bánh mè khổ qua viên chiên giòn

69. 奶皇香芒糯米糍

Boiled glutinous rice mango an egg yolk ball
Bánh bao chỉ nhân trứng sữa với xoài

70. 蓮子红豆沙

Sweetened red bean cream with lotus seed
Chè đậu đỏ hạt sen

71. 香芋西米露

Sweetened sago cream with taro and coconut juice
Chè khoai môn bột bán nước dừa

72. 鮮果杏仁豆腐

Cold almond bean curd with fresh fruits
Đậu hũ hạnh nhân và trái cây

甜品任选 (Dessert All You Can Eat)

73. 芒果布甸

Chilled mango pudding
Rau câu xoài

74. 蜜糖龟苓膏

Double-boiled essence of turtle and honey sauce
Qui linh cao với sốt mật ong

75. 合時鮮果

Seasonal Fresh fruits
Trái cây theo mùa