

BANQUET MENU

\$418 (Table for 10 Persons)

Empress Pavilion Barbecue Platter with Roasted Suckling Pig

Sauteed Prawns with Honey Glazed Walnuts

Sliced Conch with Seasonal Greens

Shark's Fin Soup with Crab Meat

Sliced Abalone with Brown Sauce

Empress Pavilion Roasted Squab

Maine Lobster in Supreme Sauce

Steamed Live Fish

Double Happiness Fried Rice

Mango Pudding

Chinese Pastries

百	香	鴛	清	上	干	碧	紅	翠	蜜	乳	肆
年	芒	鴛	蒸	湯	燒	綠	燒	綠	運	豬	百
好	布	雞	游	焗	肥	鮮	蟹	羅	良	大	壹
合	丁	絲	水	龍	乳	鮑	肉	衣	緣	拼	拾
		炒	魚	蝦	鴿	片	翅			盤	捌
		飯									圓

十位用

\$418 (10人様用)

子豚入り特製焼き物前菜盛り合わせ

海老のマヨネーズソテー 胡桃添え

コンチ貝と季節了野菜の炒めもの

蟹肉入りフカヒレスープ

薄切りアワビの煮込み

エンプレスパビリオン特製鳩のロースト

メインロブスターの上湯ソース炒め

活白身魚の蒸しもの

鴛鴦あんかけ炒飯

マンゴープリン

中華菓子の盛り合わせ

Applicable Sales Tax and a 15% gratuity will be added to the final bill.

Menu prices and items are subject to change without notice.