



\$348 (Table for 10 Persons)

Barbecued Platter with Suckling Pig  
 Prawns with Honey Glazed Walnuts  
 Sauteed Scallops and Chicken  
 Shark's Fin Soup with Chicken & Bamboo Pith  
 Abalone and Sea Cucumbers with Vegetables  
 Peking Duck  
 Maine Lobster in Supreme Sauce  
 Steamed Live Fish  
 House Special Fried Rice  
 Dessert of the Day



精揚清上北玉竹雞蜜乳  
 美州蒸湯京鮑筍片桃豬  
 甜炒海焗片海雞炒明大  
 品飯上龍皮參絲帶蝦拼  
 鮮蝦鴨扒翅子球盤  
 時蔬

叁佰肆拾捌圓



\$348 (10人様用)

仔豚入り焼き物前菜の盛り合わせ  
 海老のマヨネーズソテー 胡桃添え  
 帆立貝と鶏肉の炒め物  
 鶏肉と絹笠茸入りフカヒレスープ  
 アワビとナマコと季節野菜  
 北京ダック  
 メインロブスターの上湯ソース炒め  
 活魚の蒸し物  
 揚州チヤーハン  
 本日のデザート

# Celebrating

## Mother's Day



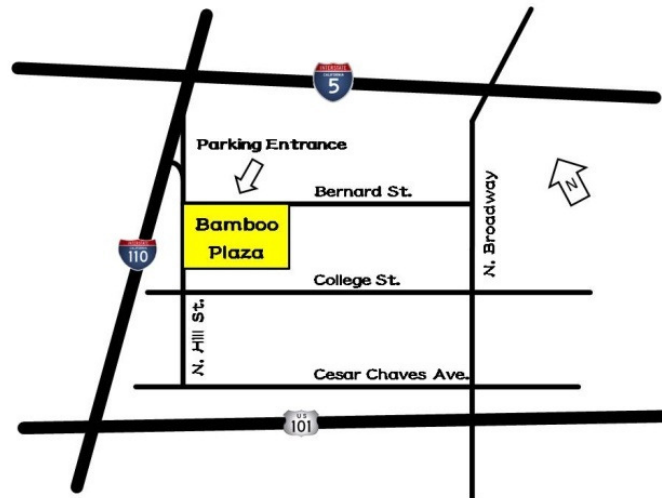
May 10, 2009



## Father's Day

June 21, 2009

### With US!



漢宮大酒樓  
EMPRESS PAVILION

Distinctive Cuisine of China

## Mother's Day



May 10, 2009

## Father's Day

June 21, 2009

988 N. Hill Street, #201  
 Los Angeles, CA 90012  
 (Located in Bamboo Plaza, Chinatown)

Tel: (213)617-9898  
 Fax: (213)617-8114  
[www.empresspavilion.com](http://www.empresspavilion.com)  
[goodmeals@empresspavilion.com](mailto:goodmeals@empresspavilion.com)



\$118 (Table for 4 Persons)

Shark's Fin Soup with Seafood  
Prawns with Honey Glazed Walnuts  
Stir-Fried Scallops with Asparagus  
Vegetables with Abalone Mushrooms  
Pork Chops with Sweet & Sour Sauce  
Steamed Live Fish  
Steamed Rice  
Dessert of the Day



\$178 (Table for 6 Persons)

Peking Duck  
Fish Maw Soup with Seafood  
Stir-Fried Shrimps with Asparagus  
Sauteed Scallop  
Vegetables with Abalone Mushrooms  
Crab with Ginger & Green Onions  
Stir-Fried Filet of Cod with Snow Snap Peas  
Steamed Rice  
Dessert of the Day



\$238 (Table for 8 Persons)

Barbecued Platter  
Prawns with Honey Glazed Walnuts  
Scallops with Asparagus  
Shark's Fin Soup with Chicken & Bamboo Pith  
Vegetables with Black Mushrooms  
Crispy Fried Chicken  
Maine Lobster with Ginger & Green Onions  
Steamed Live Fish  
House Special Fried Rice  
Dessert of the Day



精美甜品  
白飯  
清蒸游水魚  
京都焗肉排  
靈芝扒時蔬  
梨筍炒帶子  
西汁合桃蝦  
魚肚海皇翅  
壹佰壹捌圓  
四位用



精美甜品  
白飯  
甜豆炒斑球  
薑蔥焗肉蟹  
鴛鴦菇扒時蔬  
油泡帶子  
梨筍炒蝦球  
魚肚海皇羹  
北京片皮鴨  
壹佰柒拾捌圓  
六位用



精美甜品  
揚州炒飯  
清蒸游水魚  
薑蔥焗龍蝦  
當紅炸子雞  
北菇扒時蔬  
竹筍雞翅  
碧綠帶子  
西汁合桃蝦  
燒味大拼盤  
貳佰叁拾捌圓  
八位用



\$118 (4人様用)

海鮮入りフカヒレスープ  
海老のマヨネーズソテー 胡桃添え  
アスパラ帆立貝の炒め物  
靈芝茸と季節野菜  
ポークチヨツプ 甘酢ソース  
活魚の蒸し物  
白飯  
本日のデザート



\$178 (6人様用)

北京ダック  
魚の浮き袋海鮮入のスープ  
海老とアスパラの炒め物  
帆立貝の炒め物  
二種類のきのこ季節野菜  
蟹のネギしょうが炒め  
白身魚と甜豆の炒め物  
白飯  
本日のデザート



\$238 (8人様用)

焼き物前菜の盛り合わせ  
海老のマヨネーズソテー 胡桃添え  
帆立貝とアスパラの炒め物  
鶏肉と絹笠茸入りフカヒレスープ  
椎茸と季節野菜  
鶏の丸揚げ  
メインロブスターの葱生姜炒め  
活魚の蒸し物  
揚州チヤーハン  
本日のデザート