

前菜

前菜	百花蟹钳 CRAB CLAW	18 只	芝麻虾 PRAWN TOAST	34
	蒸鲜带子 FRESH SCALLOP	20 只	椒盐大虾 SALT & PEPPER PRAWNS	38
	* 沙爹鸡串 CHICKEN SATAY	16 串	沙律汁核桃虾 GLAZED PRAWNS	38
	炒鸡松 SQUAB WITH LETTUCE	36	干贝松 GAMBEI	28
	葱油饼 SCALLION PANCAKE	28	* 萝卜丝酥饼 TURNIP PUFF	30
面点	龙虾肉烧卖 LOBSTER SHUMAI	34	周氏炸酱面 MR CHOW NOODLES	32
	锅贴 POT STICKERS	28	龙虾肉炒米粉 VERMICELLI WITH LOBSTER	40
	水饺 WATER DUMPLINGS	30	* 墨鱼汁炒河粉 SQUID INK NOODLES	40
	小笼包 SHANGHAI LITTLE DRAGON	30	鲜蛤蜊炒上海年糕 CLAM WITH RICE CAKE	38
汤	粟米蟹肉汤 CORN & CRABMEAT SOUP	32	蟹肉仿鱼翅汤 SHARK'S FIN SOUP imitation	36

准套餐

全桌共享就餐方式 (最少两位)
晚餐由海鲜, 禽类和畜类菜肴和谐搭配
含蔬菜和炒饭

标准套餐 每位\$112 两道菜晚餐	周氏套餐 每位\$118 两道菜晚餐 可选择菜品: 芙蓉蟹肉, 蜜味牛柳粒或清蒸智利鱼片 每位另加\$6的菜品 活龙虾, 周氏牛柳或清蒸全鱼	北京烤鸭套餐 每位\$128 (最少三位) 三道菜晚餐 在正宗北京烤鸭烤箱中 烤制40分钟
---------------------------------	---	--

主菜

海鲜	清蒸全鱼 FRESH WHOLE FISH	M.P.	* 活龙虾 LIVE LOBSTER	M.P.
	糟熘鱼片 DRUNKEN FISH	68	翡翠虾球 GREEN PRAWNS	64
	清蒸智利鱼片 STEAMED SEA BASS	68	芙蓉虾片 WHITE PRAWNS	64
	赛螃蟹 EMPEROR'S CRAB	64	宫保虾球 NINE SEASONS PRAWNS	64
* 芙蓉蟹肉 DUNGENESS CRAB	68	* 油爆三鲜 WITH THREE	64	
XO酱炒墨鱼 SQUID XO SAUCE	62			
禽类	普爆鸡丁 BEIJING CHICKEN	58	炒鸡柳 VELVET CHICKEN	58
	锅塌鸡 CHICKEN JOANNA	58	香酥鸭 GAMBLERS DUCK	68
畜类	* 周氏牛柳 MA MIGNON	70	回锅肉 CHILI PORK	58
	蜜味牛柳粒 FIERY BEEF	64	糖醋里脊 SWEET & SOUR PORK	58
	干煸牛肉丝 CRISPY BEEF	56	葱爆羊肉 LAMB WITH SPRING ONION	64
	蚝油牛肉 BEEF WITH OYSTER SAUCE	60	香酥羊肘 LAMB SHANK	68

每位\$14.00

(最少两位 Min. order for 2 guests)

蔬菜和米饭

小白菜 BOK CHOY
百合山药 LILY BULB
什锦蔬菜 MIXED VEGETABLES
花菇炒糙米饭 SAUTÉED BROWN RICE

四色鲜菜花 FOUR COLOR CAULIFLOWER
XO酱炒四季豆 STRING BEANS WITH XO SAUCE
蒸饭或虾炒饭 STEAMED OR SAUTÉED RICE

设有单间 Private room available
* 特色菜 Specialty of the house

最低消费每位\$75 Minimum charge per person \$75

版权所有 © 2023 MR CHOW