

※ 食住先 ※

□炭香蜜汁叉燒	\$198
□涼拌爽脆海蜇	\$118
□子薑松花皮蛋	\$58
□五香滷水牛腱	\$98
□治味滷水掌翼	\$88
□治味滷水豬仔腳	\$88
□手拍青瓜拌雲耳	\$68
□鎮江水晶肴肉	\$88
□青芥末螺花	\$98
□七味脆豆腐	\$68
□金沙脆魚皮	\$80

※ 招牌出品 ※

特 □濃湯竹笙雞煲翅 (六兩翅)(四位用)	\$680/份
□紅燒牙擦翅(2兩)	\$368/位
□清湯金勾翅(2兩)	\$420/位
□八頭鮑魚扣鵝掌	\$168/位
□蠔皇花膠扣鵝掌	\$188/位
□蠔皇遼參扣花膠	\$248/位

※ 滋潤燉湯 ※

□鮮蓮八寶冬瓜盅	\$368
□足料滋潤例湯(二至四位用)	\$218
□竹笙上素羹(2位起)	\$65/位
□西湖牛肉羹(2位起)	\$65/位
□淮杞花膠螺頭燉雞湯(位)	\$168
□羊肚菌老雞燉響螺湯(位)	\$168
□雲南野生冷茵燉花雞湯(位)	\$108
□花旗參燉竹絲雞湯(位)	\$108

※ 海鮮總匯 ※

特 □撈起象拔蚌配窩筍	\$148
□涼拌椒香鮑魚(3隻起)	\$68/隻
□深海大斑(二食) (翡翠炒球/野菌煎球)及(陳皮蒸/枝竹火腩豉頭腩)	\$468
□豉油皇野菌煎龍躉球	\$268
□枝竹紅炆斑腩煲	\$248
□金腿蛋白蒸東星斑球(需時約35分鐘)	\$498
□清蒸東星斑(約14兩)	\$468
□清蒸/涼瓜 碎炆 海石班(約1斤)	\$368
□姜蔥/砵酒 焗美國桶蠔	\$288
□香蒜粉絲蒸紐西蘭聖子皇(4隻)	\$198
□上陽焗西澳洲龍蝦(伊麵底另加\$40)(約14兩)	\$488
□陳皮蒸/椒鹽 八頭鮮鮑魚(3隻起)	\$68/隻
□金蒜粉絲蒸大元貝(2隻起)	\$48/隻
□剝椒蒸大魚頭配刀削麵(需時約35分鐘)	\$248
□子薑蒸大魚雲(需時約35分鐘)	\$228
□薑蔥水庫魚雲煲	\$228
□老壇酸菜桂魚片	\$328
□豉汁蒸爽鱧	\$238
□蜜脆銀雲魚	\$188
□千島明蝦球	\$248
□薑蔥銀絲蝦球煲	\$248
□Xo醬西芹木耳爆炒象拔蚌	\$228
□鮮露筍百合炒元貝	\$228
□金不換燒汁脆皮元貝	\$218

上陽樓

※ 牛牛 ※

特 □A5鹿兒島和牛鐵板煎(約200克/件)	\$338
特 □A5鹿兒島和牛蜜椒炒(約250克/例)	\$398
□蜜椒安格斯牛柳粒	\$288
□砵酒牛尾煲	\$338
□香煎中式牛柳	\$188
□香茅莖野菌炒牛仔肉	\$148
□蠔油鮮草菇炒牛仔肉	\$148

※ 雞、鴨、鵝 ※

□啫啫滑雞煲	\$208
□荷香雲耳棗皇蒸雞	\$220
□野生黃牛肝菌蒸土雞(半隻)	\$268
□蠔皇鮑魚滑雞煲(鮑魚4隻)	\$368
□豉油皇爽脆鵝腸	\$158
□蠔皇鮑魚扣鵝掌(1位用)	\$168
□蝦籽柚皮鵝掌煲(鵝掌4件)	\$238
□鮑汁遼參鵝掌煲(各4件)	\$388
□蠔皇鮑魚鵝掌煲(各4件)	\$388
□紅燒妙齡鴿(隻)	\$108
□脆皮炸子雞 (半隻\$240)(1隻\$480)	
□招牌貴妃雞 (半隻\$240)(1隻\$480)	

※ 廚師推薦 ※

□瑤柱花膠肉鬆煲	\$268
□低溫慢煮(欖香/沙律)一字排骨	\$188
□鳳梨咕嚕肉	\$148
□梅菜扣肉煲	\$188
□濃湯勝瓜肉碎煮魚肚	\$168

※ 港式小菜 ※

□魚香茄子煲	\$168
□鮮露筍木耳炒淮山	\$148
□魚湯鮮腐竹勝瓜浸魚腐	\$158
□海味粉絲節瓜煲	\$168
□上湯蝦衣什菜煲	\$128
□梅菜蒸茄子	\$148
□上陽小炒皇	\$178
□啫啫唐生菜/空心菜(通菜)煲	\$148
□金腿琵琶豆腐	\$198
□鮮百合雲耳洋蔥炒勝瓜	\$128
□手工香煎蓮藕餅	\$188
□冬林上素(冬瓜,上素齋)	\$158

※ 主食 ※

□鮑汁乾燒伊麵	\$188
□五穀雜糧炒飯	\$168
□上陽樓炒飯	\$188
□瑤柱蛋白海皇炒飯	\$188
□火腿絲上湯 伊麵/生麵/米粉(碗)	\$58
□絲苗白飯	\$22
□原味蒸 小米糕 (3件)	\$58
□原味蒸 菜肉包(3件)	\$68

※ 汽水/啤酒 ※

□罐裝啤酒(330ml)	\$28
□罐裝汽水(330ml)	\$18
□日本巨峰梳打特飲	\$23
□日本白桃梳打特飲	\$23
□日本荔枝梳打特飲	\$23
□北海道蜜瓜梳打特飲	\$23
□紅/白餐酒	\$60杯 / \$300枝