



2024
02/09
除夕(五)
|
02/14
初五(三)

年節精選菜單

港龍燒臘

臘味雙漾拼	480 元
臘味三漾拼	510 元
紹興醉雞腿	420 元
(辣) 椒麻口水雞	420 元
(甲) 貴妃醉鮮蝦	400 元

港粵鑊炒

(辣) 宮保鍋粿雞球	320 元
松子碧綠雞球	320 元
糖醋果漾咕咾肉	340 元
花醬松阪豬	680 元
清湯牛腩煲	480 元
塔香蕃茄牛肉	340 元
(辣)(甲) 避風塘草蝦	580 元
(甲) 富貴鳳梨草蝦球	490 元

清蒸海時鮮

大比目魚 / 隻	630 元
清蒸石斑魚 / 隻	1,380 元
清蒸海鱸魚 / 隻	980 元

翠綠田園蔬

(素) 清炒鮮時蔬	220 元
蠔油冬菇芥蘭	280 元
樹子炒水蓮	240 元
(甲) 乾煸四季豆	280 元
蟲草娃娃菜	240 元

豐祿穀禾

(甲) 廣東炒香米	280 元
(甲) 廣東海鮮炒麵	420 元
干炒牛肉河粉	320 元
干炒叉燒河粉	320 元
(素) 香椿素炒香米	280 元

港式煲湯

黑鑽蟲草燉雞(位)	168 元
(甲) 港式珍饈佛跳盅(位)	168 元
(素) 田園野菇蔬食湯(位)	148 元

※本菜單所列之金額，內用需另收 10% 服費。
※每位酌收茶資 NTD.30 元，未滿六歲兒童不收費。
※茶資 NTD. 50/ 位，即可選擇以下嚴選茶葉南投鹿谷林三十六特選茶葉「荔韻烏龍、台灣綠茶、高山金萱」，同桌用餐限選擇同價位茶飲。
※假日或客滿時用餐時間限 1.5 小時，用餐時間以訂位時間起計時。
※禁帶外食，攜帶外食者酌收清潔費 NTD.2,000/ 每桌。

蒸籠點心

(甲) 蝦仁如意卷 (三顆)	168 元
(甲) 香茜魚翅餃 (三顆)	138 元
(甲) 彩玉糯米丸 (三顆)	138 元
廣式叉燒包 (三顆)	138 元
豉汁蒸排骨	138 元
(辣) 柱侯蒸鳳爪	138 元
(甲) 海皇鮮蝦餃 (三顆)	188 元
(甲) 鮑魚皇燒賣 (二顆)	228 元
黑金流沙包 (三顆)	168 元
(素) 大理石芝麻包 (三顆)	168 元

煎·炸·烤

(甲) 臘味蘿蔔糕 (三片)	138 元
(甲) 鮮蝦韭菜餅 (三塊)	158 元
(甲) 腐皮鮮蝦卷 (三條)	238 元
(甲) 手工鮮蝦餅 (三塊)	228 元
香酥芝麻球 (三顆)	108 元
(甲) 黑麻鮮蚵卷 (二條)	248 元
(素) 田園蘿蔔仔 (三顆)	138 元
(素) 葡式焗蛋塔 (二顆)	168 元

甜品湯

(素) 芋頭西米露(位)	108 元
雪蛤銀耳蜜(位)	138 元
(素) 芝麻雪花糕 (三顆)	108 元
(素) 千絲芋香糕 (三塊)	128 元

※自備酒水者酌收開瓶費 NTD.300/ 瓶，包廂 NTD.600/ 瓶。
※嘔吐者須收清潔費 NTD.3,000 元
※若有任何爭議，虹橋式飲茶保留最終決定權。
※室內全面禁止吸(含包廂)，若有需求至室外吸區。
※本餐廳提供刷卡服務。

(素) 可做蛋奶素 (甲) 甲殼類 (辣) 辣味



六人精選套餐 (內用/外帶)

道地正記港味年華 正港好運來

\$7,880 元

福柑京醬片鴨佐黑麻餅

雲川酸辣拌鴨絲

瑤柱櫻蝦荷葉糯

麻油塔香炒鴨架

芋香冬菜炆鴨湯

蒜香豆鼓玉露班

福泰吉祥雙囍籠

(蟹黃蒸燒賣 6 入 / 雙囍珍珠丸 6 入)

步步高昇什錦綉

(臘味蘿蔔糕 6 入 / 錦菜春捲酥 6 入)

雪蛤芋頭西米露

葡式手工烤蛋塔 6 入

年節限定火焰片皮鴨

一鴨三吃 2,580 元

一鴨四吃 3,080 元

福柑京醬片鴨佐黑麻餅

雲川酸辣拌鴨絲

芋頭冬菜炆鴨鍋

避風香蒜鹹酥鴨



2

0

2

4

福

福