

粵軒
CANTON ROOM

團圓 加賀

兩位套餐

蜜汁叉燒
西施海皇羹
釀焗鮮蟹蓋 (兩隻)
蔥燒鮑魚扣北菇 (兩隻)
金蒜銀針海虎蝦
紅豆沙湯圓

\$1,380

四位套餐

銷魂叉燒拼盤
懷舊鷓鴣粥
蠔皇原隻鮑魚 (四隻)
上湯龍蝦伊麵 (壹隻)
肘子黑蒜浸菜苗
金太子炒飯
佳節美點
紅豆沙湯圓

\$2,600

六位套餐

釀焗鮮蟹蓋 (六隻)
松茸百合燉豬腱
陳皮椒絲大蝦球
蠔皇原隻鮑魚 (六隻)
清蒸老虎斑
荔茸香酥鴨 (半隻)
閩式石鍋炒飯
佳節美點
紅豆沙湯圓

\$4,600

十二位套餐

金豬大紅袍
翡翠玉帶珊瑚蚌
羊肚菌螺頭燉水鴨
蠔皇原隻鮑魚 (十二隻)
清蒸海星斑
當紅脆皮雞 (壹隻)
生炒糯米飯
金瑤炆伊麵
佳節美點
紅豆沙湯圓

\$8,880

• 所有價目需加一服務費 • 圖片只供參考

非一般 煲仔飯

粵
齋

CANTON
ROOM



鮑魚梅菜
排骨煲仔飯

每位 \$318 (兩位起)



和牛粒滑雞
煲仔飯

每位 \$280 (兩位起)

*價目另加一服務費

圖片只供參考



秋冬

時 / 令 / 推 / 介

太史燴蛇羹

例窩 \$628 /
每位 \$218



臘味煲仔飯

每位 \$218 (兩位起)



枝竹羊腩煲

\$580

*價目另加一服務費

圖片只供參考

黯然銷魂飯套餐

粵軒

CANTON ROOM



敬請
預訂

回饋價 | 每位 \$388 (兩位起)

花雕醉雞卷

宮廷掛綠
蝦球

松茸百合燉
豬腱

黯然銷魂飯

大理石椰汁糕
千絲奶皇酥

*餐單食品含洋蔥及豬油，如對任何食物過敏，請預先通知我們的職員
免茶芥及小食 / 以上價目另加一服務費

圖片只供參考

黯然銷魂飯

建·議·食·法

步驟一

先拍照



步驟二

移開叉燒及菜



步驟三

篤穿蛋黃



步驟四

與熱飯拌勻，使每粒飯皆裹滿了燒豬油及蛋汁



步驟五

即可細味品嚐



六國懷舊美食之旅

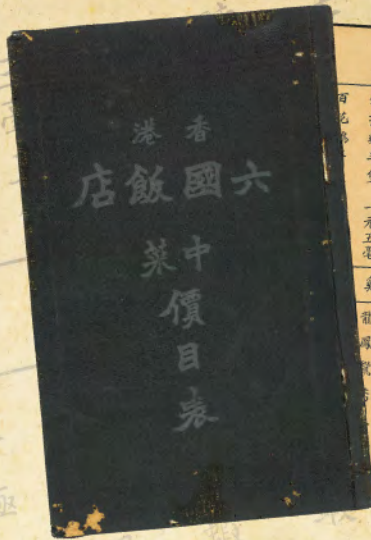
尋味一九三三



粵
軒

CANTON
ROOM

六國酒店自1933年開業以來，見證了無數美好回憶。昔日六國飯店的老菜譜如今重現，讓大家再次品味到那獨特的六國滋味，仿佛回到了昔日的老香江。隨著時間推移，傳統粵菜逐漸失傳，但六國酒店堅持保留及傳承這些珍貴的味道，希望讓更多人重溫昔日美食的情懷。



生炒龍蝦 三元五毫	五兩雞一隻 三元二毫	鐵扒鴨半隻 一元五毫	紅燒鮑魚 十二元	紅燒翅大碗 八元	生炒龍蝦大碗 七元	雙黃大翅大碗 七元	雙黃中翅 二元二毫	生炒龍蝦中翅 二元	雙黃生翅 一元
龍穿鳳翼 一元二毫	雙鳳朝陽 一元二毫	龍鳳蝦 一元	蟹肉生翅 一元	桂花炒翅 八元	雙黃燕窩 一元	雙黃燕窩 一元	雙黃燕窩 一元	雙黃燕窩 一元	雙黃燕窩 一元

中餐廳昔日的菜牌

【昔日風味】盛宴

<p>每席 \$3,880 元 (六位用)</p>	蓮蓉西米焗布甸	汀州伊麵	龍穿鳳翼	五柳石斑	窩燒鮑甫	鷓鴣粥	鳳肝帶子	鮮明叉燒
--	---------	------	------	------	------	-----	------	------

【歲月印記】盛宴

<p>每席 \$8,880 元 (十二位用)</p>	美點影雙輝	陳皮紅豆沙	蟹肉片兒麵	當紅脆皮雞	百合淮山田園蔬	沙律煙鯧魚	蟹黃燕窩	金錢蟹盒	雙鳳朝陽	玻璃蝦球	鴻運乳豬全體
---	-------	-------	-------	-------	---------	-------	------	------	------	------	--------

以上價目另加一服務費 • 免茶芥 • 需預訂