

# PEONY LUNCH MENU

## 赏牡丹

春分之赏



精致前奏

白芦笋奶冻青芦笋配云南诺登火腿  
及鱼子酱佐芦笋黄酒汁

需额外附加港币280元

燜鲜鲍鱼配珍珠薏米伴香茅泡沫

慢炖椎茸配鲜香菇炖肉佐糯米饭

香煎带子配法式黄油金橘酱、  
紫苏薄脆及香茅奶油

五香烤北京鸭佐草莓洛神花李子蜜酱及鸭肉馄饨

荔枝米布丁配樱花山莓雪葩  
及酸奶蛋白霜佐樱花茶酱

终曲 - 荷花池

