

客房餐饮

黄金周美食

5月1日至10日, 早上11时至晚上11时

前菜

口水鸡 G N

鲜嫩的凤梨饲鸡, 浸在四川辣椒油中, 佐以花生碎、青葱和芝麻。

\$24

传统凉拌黄瓜 G

清脆的黄瓜用黑醋、辣椒油和芝麻脆腌制而成, 清爽可口, 恰到好处。

\$18

主菜

特制炭烤肉串(6串) G P

多汁的中式烤猪肉串, 裹上酱汁, 带有浓郁的烟熏味和咸甜的口感。

\$26

爆炒韭菜羊腿 G

切成薄片的去骨羊肉与韭菜快速翻炒, 使其鲜嫩可口, 别具风味。

\$38

鱼香肉丝 G P

经典四川切丝猪肉, 拌以浓郁的蒜蓉酱汁, 呈现咸、酸、辣、甜、鲜五味调和。

\$28

剁椒蒸鲈鱼 G SF

清蒸鲈鱼佐以辣椒和酱油, 衬托出鱼肉的天然鲜甜。

\$38

饮料

红茶威士忌酸

正山小种风味波本威士忌, 焦糖, 青柠汁, 安格仕苦精

\$18

红花玉露

石榴汁, 玫瑰露, 龙舌兰糖浆, 青柠汁, 苏打水

\$15

G 麸质 N 坚果 P 猪肉 SF 海鲜

所有价格需附加10%服务费及现行消费税。