

# 午市點心

## 蒸選點心

金粟金魚餃	.....	\$ 50	<input type="checkbox"/>
黑松露鮮蝦燒賣	.....	\$ 48	<input type="checkbox"/>
笋尖鮮蝦餃	.....	\$ 48	<input type="checkbox"/>
金腿魚翅灌湯餃	.....	\$ 48	<input type="checkbox"/>
鮑魚糯米燒賣	.....	\$ 46	<input type="checkbox"/>
野菌蒸魚肚	.....	\$ 40	<input type="checkbox"/>
QQ奶皇包	.....	\$ 33	<input type="checkbox"/>
姬松茸鮮竹卷	.....	\$ 32	<input type="checkbox"/>
蜜汁叉燒包	.....	\$ 30	<input type="checkbox"/>
豉汁蒸排骨	.....	\$ 30	<input type="checkbox"/>
子薑松子牛肉球	.....	\$ 30	<input type="checkbox"/>
古法馬拉糕	.....	\$ 30	<input type="checkbox"/>
雜醬蒸鳳爪	.....	\$ 30	<input type="checkbox"/>
藥膳鳳爪	.....	\$ 30	<input type="checkbox"/>

## 煎炸小食

避風塘脆蝦角	.....	\$ 50	<input type="checkbox"/>
金網牛油果蝦卷	.....	\$ 48	<input type="checkbox"/>
黑白天鵝酥	.....	\$ 48	<input type="checkbox"/>
鮑魚雞粒酥	.....	\$ 46	<input type="checkbox"/>
鴛鴦蛋黃蓮蓉酥	.....	\$ 46	<input type="checkbox"/>
芝士金衣百花球	.....	\$ 46	<input type="checkbox"/>
紅袍荔枝	.....	\$ 42	<input type="checkbox"/>
啤梨鹹水角	.....	\$ 38	<input type="checkbox"/>
香煎蘿蔔糕	.....	\$ 32	<input type="checkbox"/>

## 布拉腸粉

翡翠鮮蝦帶子腸	.....	\$ 46	<input type="checkbox"/>
芫茜汁叉燒腸	.....	\$ 38	<input type="checkbox"/>
陳皮牛肉腸	.....	\$ 36	<input type="checkbox"/>
瑤柱紅米炸兩腸	.....	\$ 33	<input type="checkbox"/>
混醬三色腸	.....	\$ 30	<input type="checkbox"/>

## 特色小食

(12:00-15:30)

酥炸廣島蠔	.....	\$ 108	<input type="checkbox"/>
椒鹽魷魚鬚	.....	\$ 98	<input type="checkbox"/>
黃金鬼五馬六	.....	\$ 78	<input type="checkbox"/>
雞皮餃子	.....	\$ 78	<input type="checkbox"/>
時蔬三漬	.....	\$ 68	<input type="checkbox"/>
金粒豆腐	.....	\$ 58	<input type="checkbox"/>

## 粉·麵·飯

(12:00-15:30)

上湯海蝦伊麵	.....	\$ 168	<input type="checkbox"/>
安格斯牛肉炒河粉	.....	\$ 138	<input type="checkbox"/>
迷你鴛鴦炒飯	.....	\$ 128	<input type="checkbox"/>
滑蛋蝦仁鴛鴦粉麵	.....	\$ 118	<input type="checkbox"/>
紫菜和牛炒飯	.....	\$ 108	<input type="checkbox"/>
黑豚腩肉雲裡紅潤米粉	.....	\$ 108	<input type="checkbox"/>
如意火龍紫米飯	.....	\$ 108	<input type="checkbox"/>
瑤柱蛋白菜粒炒飯	.....	\$ 98	<input type="checkbox"/>
香脆豉油皇炒麵	.....	\$ 98	<input type="checkbox"/>

## 甜點

紅豆砵仔糕	.....	\$ 36	<input type="checkbox"/>
擂沙湯圓	.....	\$ 34	<input type="checkbox"/>
柚蜜脆麻花	.....	\$ 34	<input type="checkbox"/>
香芒糯米糍	.....	\$ 32	<input type="checkbox"/>
薑汁千層糕	.....	\$ 32	<input type="checkbox"/>

茶芥：\$20/每位 另收加一服務費

如閣下對任何致敏食材或成份有疑問/要求，請於下單前向服務員查詢。



# 精選套餐

(12:00-15:30)

點心：

筍尖鮮蝦餃拚黑松露鮮蝦燒賣

野菌蒸魚肚

黑白天鵝酥

是日燉湯

上湯浸菜心

主食：

迷你鴛鴦炒飯

是日甜點

\$368



# 香江限定配搭

鮑魚糯米燒賣

配

播沙湯圓

或

香芒糯米糍

\$68



香江花月把五十年代香港獨有的華洋風尚文化融合於食材配搭上。主廚嚴選各地優質食材，以鮮香儒雅為引言，亦重視視覺、嗅覺以及味覺上的享受，讓每一位穿越時空光臨香江花月的客人能從食材的本質上嚐到舊時獨特的香港情懷，體驗全新的饗食之旅。

JOD TWP 2023.09

茶芥：\$20/每位 另收加一服務費

如閣下對任何致敏食材或成份有疑問/要求，請於下單前向服務員查詢。

