

滋補營養餐

	午餐 12:00 - 12:30	下午茶 15:30 - 16:00	晚餐 19:00 - 19:30
星期一	瑤柱馬蹄蒸新鮮本地豬肉餅 白灼時蔬及絲苗白飯 淮杞花膠燉海螺湯	傳統蓮蓉焗西米布丁 雙色時令水果 豬腳薑	雲耳紅棗蒸雞 白灼時蔬及絲苗白飯 淮杞花膠燉海螺湯
星期二	京蔥百合關西遼參炒牛頸脊 白灼時蔬及絲苗白飯 日本准山鮮鮑魚燉竹絲雞湯	原個椰皇雪燕燉蛋白 雙色時令水果 豬腳薑	花膠蟲草花浸鮮菇時蔬 絲苗白飯 日本准山鮮鮑魚燉竹絲雞湯
星期三	花膠紅棗蒸滑雞 白灼時蔬及絲苗白飯 金柱鵪鶉蛋竹筍海螺燉赤肉湯	冰糖雪棗蓮子燉花膠 雙色時令水果 豬腳薑	西蘭花炒和牛 白灼時蔬及絲苗白飯 金柱鵪鶉蛋竹筍海螺燉赤肉湯
星期四	豉蒜有機南瓜蒸排骨 白灼時蔬及絲苗白飯 五指毛桃海椰皇煲本地大骨湯	低糖芝麻糊燉牛奶蛋白 雙色時令水果 豬腳薑	煎三文魚牛油果沙律配烩薯 五指毛桃海椰皇煲本地大骨湯
星期五	三蔥薑片鮮鮑魚炆滑雞 白灼時蔬及絲苗白飯 松茸燉關西遼參海螺湯	十勝紅豆原個椰皇燉蛋白 雙色時令水果 豬腳薑	紅燒花膠螺片 白灼時蔬及絲苗白飯 松茸燉關西遼參海螺湯
星期六	日本鮮茄煮蛋伴煎焗星斑柳 白灼時蔬及絲苗白飯 鮮准山栗子煲竹絲雞湯	萬壽果花膠雪耳燉雙蓮 雙色時令水果 豬腳薑	黃酒雞 白灼時蔬及絲苗白飯 鮮准山栗子煲竹絲雞湯
星期日	日本准山煎焗無激素去骨雞翼 白灼時蔬及絲苗白飯 當歸紅棗元肉燉無激素雞湯	喜雅拉粉紅岩鹽開心果露 雙色時令水果 豬腳薑	薑米瑤柱蛋白炒飯扒帶子 白灼時蔬 當歸紅棗元肉燉無激素雞湯
	每份 HK\$430	每份 HK\$250	每份 HK\$430

全日三餐套餐價 HK\$800

額外加購: 是日滋補湯水每碗 HK\$150; 豬腳薑每碗 HK\$100

以上菜單均須提前 72 小時預定 | 如閣下對任何食物過敏或有特別要求, 請於預訂時告知酒店職員

如欲查詢或預定, 請 WhatsApp: 852 5501 5426 | 電郵: leasing@alva.com.hk