



点心大茶楼
点心美食技术学院

HONG KONG ZHAI

BUFFET

	Description	Description	Unit Price
1	蚝油叉烧包	CHAR SIEW BAO	
2	草莓莲蓉包	LOTUS BAO	
3	香叶豆沙包	TAU SAR BAO	
4	苏州山菜包	SUZHOU VEGETABLE BAO	
5	柠檬榴槿包	DURIAN BAO	
6	四川麻辣包	SZECHUAN BAO	
7	鼓汁蒸排骨	PORK RIBS	
8	柱喉酱凤爪	CHICKEN CLAW	
9	蚬皇烧卖仔	SIU MAI	
10	笋尖鲜虾饺	HA KAU	
11	五香芋头糕	YAM CAKE	
12	香茜鱼翅饺	SHARK FIN DUMPLING	
13	荷叶糯米鸡	GLUTINOUS RICE IN LOTUS LEAF	
14	百花酿蚬柳	CRAB WITH MINCED MEAT	
15	海鲜寿司卷	SUSHI SEAWEED ROLL	
16	奶油马来糕	MA LAI KO	
17	蚝油鲜竹卷	BEAN CURD SHEET ROLL	
18	蛋皮海鲜卷	SEAFOOD ROLL	
19	四川粉蒸肉	SZECHUAN SIU MAI	
20	四宝烩鸡札	CHICKEN ROLL	
21	四川珠元子	CLEAR CRYSTAL BALL	
22	青波鲜鱼饺	FISH MEAT DUMPLING	

23	四川叶儿巴	SZECHUAN YE ER PA	
24	香江蒸粉卷	CHEONG FUN	
25	三丝炸春卷	SPRING ROLL	
26	蜂巢荔芋角	YAM PUFFS	
27	北京锅贴饺	PORK DUMPLING	
28	香炸藏宝球	SEAFOOD WITH VEGETABLE BALL	
29	三味香酥饼	TAU SAR WITH BANANA PUFFS	
30	蜡味萝卜糕	CARROT CAKE	
31	怪味炸鸡卷	FRIED CHICKEN PARCEL	
32	麻辣豆腐卷	MA PO BEAN CURD ROLL	
33	天津芝麻团	TIAN JIN SESAME SEED BALL	
34	香麻笑口枣	LAUGHING BALL	
35	羊城核桃酥 (烘)	WALNUT PUFFS	
36	香焗叉烧酥	PORK PUFFS	
37	瓜子豆沙酥	TAU SAR PUFFS	
38	松子榴槿酥	DURIAN PUFFS	
39	香滑蛋塔酥	EGG TARTS	
40	桃子鸡酥盒	MINI CHICKEN TARTS	
	VERMICELLI / RICE		
41	干炒香港面	FRIED NOODLES' HONG KONG STYLE	1.00
42	干炒斋米粉	FRIED BEE HOON	1.00
43	扬州炒米饭	YANG CHOW' FRIED RICE	1.00
	甜品 - Dessert		
44	蜜瓜西米露	HONEY DEW IN SAGO CREAM	1.50
45	香芒冻布丁	CHILLED MANGO PUDDING	2.00
46	杏仁雪豆腐	ALMOND JELLY WITH LOGAN	1.50
47	香滑椰汁糕	CHILLED COCONUT JELLY	1.50
48	莲子红豆沙	LOTUS SEED IN RED BEAN PASTE	1.50
49	白果马蹄露	GINGKO NUTS IN WATER CHESTNUT CREAM	1.50

50

特制福寿桃

BIRTHDAY BUN

0.60