

## 4人晚膳套餐6折

推廣期：2019年10月2日至11月30日

美心皇宮  
MAXIM'S PALACE

翠園  
JADE GARDEN

翠韻軒  
SYMBIOT BY ME



招牌叉燒拼燒鵝  
上湯焗龍蝦伊麵  
瑤柱花膠燴雞絲  
金蒜蒸龍躉頭腩  
薑汁生炒芥蘭遠  
合時清潤甜品

銀聯卡尊享價HK\$748 原價HK\$1,250

另收茶位費、前菜費及加一服務費(以優惠價計算)

八月花 八月居  
JASMINE HOUSE OF JASMINE

怡和軒  
HARBOUR PLACE



花雕醉乳鴿  
竹笙翡翠魚茸羹  
法式松露醬爆雙鮮  
家鄉蒸海斑  
海參瑤柱扒翡翠  
合時甜品

銀聯卡尊享價HK\$748 原價HK\$1,248

另收茶位費、前菜費及加一服務費(以優惠價計算)

潮江春  
CHIU CHOW GARDEN

潮庭  
CHIU CHOW GARDEN



潮州滷水拼盤  
(鵝片、墨魚、腩肉、蛋)  
薑蔥蘿蔔糕金鈎肉蟹(1隻)  
芙蓉海鮮蒸窩羹  
翡翠鮮茄煮花尾斑球  
青蘋果沙律醬烤骨

潮庭(尖沙咀)  
潮江春(中環/上環)

銀聯卡尊享價HK\$910

原價HK\$1,520

潮庭(太古/葵芳/沙田)  
潮江春(荃灣/銅鑼灣)

銀聯卡尊享價HK\$850

原價HK\$1,420

潮庭(將軍澳)  
潮江春(上水)

銀聯卡尊享價HK\$820

原價HK\$1,370

另收茶位費、前菜費及加一服務費(以優惠價計算)

# 片皮鴨 • 帶子 • 花尾躉宴8折

推廣期：2019年10月2日至11月30日

美心皇宮  
MAXIM'S PALACE

翠園  
JADE GARDEN

翠韻軒  
EMPOW BY ICE



金陵片皮鴨

金銀蒜蒸澳洲半殼帶子

韭黃炒花枝片

海苔百花球

姬松茸花膠燉老雞或花膠瑤柱雞絲羹

碧綠蠔皇鮑螺片

清蒸沙巴花尾躉

雞菌蒜子浸菜苗

薑蜜千層糕

## 美心皇宮(中環) / 翠園(沙田/太古/元朗/旺角)

|        | 星期一至五                          | 星期六、日及公眾假期                     |
|--------|--------------------------------|--------------------------------|
| 半席6位用  | 銀聯卡尊享價HK\$1,264<br>原價HK\$1,580 | 銀聯卡尊享價HK\$1,392<br>原價HK\$1,740 |
| 每席12位用 | 銀聯卡尊享價HK\$2,448<br>原價HK\$3,060 | 銀聯卡尊享價HK\$2,703<br>原價HK\$3,380 |

## 美心皇宮(九龍灣/沙田/荃灣) / 翠園(銅鑼灣/荃灣/九龍灣) / 翠韻軒

|        |                                |                                |
|--------|--------------------------------|--------------------------------|
| 半席6位用  | 銀聯卡尊享價HK\$1,184<br>原價HK\$1,480 | 銀聯卡尊享價HK\$1,312<br>原價HK\$1,640 |
| 每席12位用 | 銀聯卡尊享價HK\$2,280<br>原價HK\$2,850 | 銀聯卡尊享價HK\$2,544<br>原價HK\$3,180 |

## 美心皇宮(上環/屯門) /

## 翠園(黃大仙/葵青/大埔/太和/將軍澳Popcorn/將軍澳新都城)

|        |                                |                                |
|--------|--------------------------------|--------------------------------|
| 半席6位用  | 銀聯卡尊享價HK\$998<br>原價HK\$1,250   | 銀聯卡尊享價HK\$1,160<br>原價HK\$1,450 |
| 每席12位用 | 銀聯卡尊享價HK\$1,968<br>原價HK\$2,460 | 銀聯卡尊享價HK\$2,222<br>原價HK\$2,780 |

適用於全線美心皇宮、全線翠園(機場美心·翠園除外)及翠韻軒  
12位菜價包括12位茶位費及加一服務費、橙汁2劑或大啤酒2支；6位菜價包括6位茶位費及加一服務費、橙汁1劑或大啤酒1支；須另收前菜費

## 龍蝦・茶燻鴨・嗜味紅酒宴8折

推廣期：2019年10月2日至11月30日

八月花  
JASMINE



炭燒半熟安格斯牛肉沙律

龍蝦湯蛋白燴燕窩

上湯焗加拿大龍蝦伊麵

清蒸游水沙巴龍躉斑

豆漿蟲草花膠麥浸菜苗

慢烤脆香茶燻鴨

蛋白金粟岩米炒飯

101 鮮果拿破崙

紅酒

(雅園珍藏卡本內蘇維濃, 科爾查瓜谷, 智利)



|        | 星期一至五                 | 星期六、日及公眾假期            |
|--------|-----------------------|-----------------------|
| 半席6位用  | <b>銀聯尊享價HK\$1,374</b> | <b>銀聯尊享價HK\$1,504</b> |
|        | 原價HK\$1,718           | 原價HK\$1,868           |
| 每席12位用 | <b>銀聯尊享價HK\$2,748</b> | <b>銀聯尊享價HK\$2,988</b> |
|        | 原價HK\$3,436           | 原價HK\$3,736           |

適用於全線八月花(九龍塘分店除外)及怡翠軒

12位菜價包括橙汁2酌或紅酒2支; 6位菜價包括橙汁1酌或紅酒1支; 另收茶位費、前菜費及加一服務費(以原價計算)

## 滷水鵝 • 燕窩 • 鮑魚宴85折

推廣期：2019年10月2日至11月30日



澄海滷水鵝拼盤  
青蘋果沙律梅羔骨  
XO醬蝦球花姿片  
花膠竹笙燴燕窩  
蠟皇原隻鮑魚扣花菇  
翡翠鮮茄煮花尾斑球  
芝麻蒜香鬚鬚雞  
香芹炒野生蓮藕  
紫薯甜晶包

適用於全線潮庭及潮江春(上水除外)

|            | 星期一至四 (公眾假期除外)                | 星期五至日及公眾假期                    |
|------------|-------------------------------|-------------------------------|
| 半席6位用      | 銀聯尊享價HK\$1,580<br>原價HK\$1,868 | 銀聯尊享價HK\$1,730<br>原價HK\$2,038 |
| 每席12位用     | 銀聯尊享價HK\$2,920<br>原價HK\$3,438 | 銀聯尊享價HK\$3,170<br>原價HK\$3,730 |
| 適用於潮江春(上水) |                               |                               |
| 半席6位用      | 銀聯尊享價HK\$1,470<br>原價HK\$1,730 | 銀聯尊享價HK\$1,640<br>原價HK\$1,930 |
| 每席12位用     | 銀聯尊享價HK\$2,750<br>原價HK\$3,238 | 銀聯尊享價HK\$2,970<br>原價HK\$3,500 |

適用於全線潮江春及潮庭

12位菜價包括12位茶位費及加一服務費、果汁先生2酌或大啤酒2支；6位菜價包括6位茶位費及加一服務費、果汁先生1酌或大啤酒1支；須另收煎菜費

# 京淮蟹粉單點菜式85折

推廣期：2019年10月2日至11月15日

## 北京樓

PEKING GARDEN  
RESTAURANT



| 菜式              | 分量 | 尖沙咀/中環/金鐘 | 沙田/太古/旺角/葵芳/元朗 |
|-----------------|----|-----------|----------------|
| 紫蘇肉末茄子          | 例  | HK\$118   | HK\$108        |
| 尖椒花膠炒土雞蛋        | 例  | HK\$128   |                |
| 鹹鮮煎小黃魚          | 2條 | HK\$120   |                |
| 酸豆角碎雞米(配叉子燒餅2隻) | 例  | HK\$148   | HK\$128        |
| 花膠香菇蟹粉羹         | 每位 | HK\$88    | HK\$68         |
| 北京醬炒蝦           | 例  | HK\$198   | HK\$158        |
| 砂鍋雞湯栗子芥菜        | 例  | HK\$108   |                |
| 京醬烤骨            | 6件 | HK\$138   |                |
| 玉環生拆蝦蟹粉         | 4件 | HK\$180   | HK\$140        |
| 蟹粉豆腐            | 例  | HK\$168   | HK\$138        |
| 蟹粉蝦球            | 5隻 | HK\$298   | HK\$238        |
| 蟹粉白菜包           | 例  | HK\$198   | HK\$148        |
| 蟹粉焗干絲           | 例  | HK\$188   | HK\$138        |
| 蟹粉上素            | 例  | HK\$188   | HK\$138        |
| 清炒蟹粉(配法式多士)     | 例  | HK\$460   | HK\$360        |
| 蟹粉炒飯            | 例  | HK\$160   | HK\$138        |
| 蟹粉小籠包           | 5隻 | HK\$175   | HK\$110        |
| 蟹粉豆腐鮮肉燕餃        | 5隻 | HK\$140   | HK\$100        |
| 蔥油蟹粉撈麵          | 例  | HK\$160   | HK\$138        |

適用於全線北京樓  
另收茶位費、前菜費、加一服務費(以原價計算)