

小菜款式

(2019年1月1日生效)

請於入營前14天預訂

每款 \$68	清炒時菜 油鹽水浸時菜	粉絲蒸水蛋 雜菜蒸水蛋	
每款 \$78	蒜蓉炒時菜 薑汁炒時菜 欖菜肉鬆四季豆	肉鬆蒸水蛋 蟹柳扒津白 怡香茄子	麻婆豆腐 宮保菜脯粒 時菜炒雞柳
每款 \$88	金銀蛋時菜 紅咖喱雞球 蕃茄牛肉炒蛋 沙薑雞中翼 日式煎雞扒 酥炸多春魚	南乳粉絲齋 黃咖喱雞球 涼瓜肉鬆煎蛋 鹵水雞中翼 黑椒豬扒仔 椒鹽鮮魷	雜菌扒時菜 青咖喱豚肉 葡汁燴四蔬 西檸煎軟雞 菠蘿生炒骨 時菜炒牛肉
每款 \$98	泰式魚餅(12塊) 枝竹炆牛腩 秘製豬軟骨	醬爆牛仔肉 牛油醬雞甫 越式香茅豬扒	黑椒牛仔肉 香橙焗肉排 香蒜炸豬扒仔
每款 \$128	川椒銀絲鯰魚柳 紅燒鯰魚扒	豉汁蒸倉魚(約14兩) 茄子炆倉魚(約14兩)	香酥琵琶蝦(14隻) 富貴黃金蝦(14隻)
半隻\$128 全隻\$228	桶子豉油雞 龍崗白切雞	淮杞醉香雞 薑蔥霸皇雞	客家鹽焗雞 菜膽上湯雞

如有任何查詢，請致電營地組熱線 2632 0100 聯絡。