Luncheon Menu

湯
Soup
南北點心
Dim Sum
（滇）
（奥）
（京）

燒臘
Barbecued
熱菜
Hot dishes
（粤）
（奥）

茶樹菇豬腱燉老雞
Double－boiled pork shank and chicken consommé with dried
（196 kcal） tea fungus

新豬肉白菜餃
Steamed＂OmniPork＂and vegetable dumpling
（33 kcal）
京式蒌油餅
Pan－fried scallion pancake
（86 kcal）

名醬燒琵琶鴨
Roasted duckling with barbecue sauce
（每枱請選擇三款熱菜）（ Please select any 3 dishes for each table）
乾葱互豉爆雞球
Sautéed chicken slices with preserved soy beans
水煮牛肉
（54 kcal）
（川）
（杭）
火腿冬菇蒸鱸魚
（86 kcal）
Simmered beef slices in Sichuan peppercorn sauce

Steamed seabass fillet with ham and mushroom
學員創意菜式－＂鮮果汁燴脆皮蝦＂
（港）
（奥）
A creation dish from our students
（90 kcal）
Deep－fried crispy shrimp with fruit sauce竹笙浸菜芯 0 边
Simmered vegetable with bamboo pith
麵
Noodle
（京）
北京炒拉麵
Fried noodle in＂Peking＂style
（247 kcal）

甜點
Dessert
（粤）
草莓奶涷
Chilled strawberry milk custard
（237 kcal）
Lunch menu $\$ 160$ per person
Tea charge $\$ 10$ per person
：The dish has less fat or oil，salt and sugar
：The dish has more fruit and／or vegetable
：The dish contains chilli and is spicy


中華㡽
CCI
Member of VTC Group VTC群相成員


$$
\begin{array}{ll}
\text { 食物份量可因應要求而酌量減 } & \text { Portion size can be reduced on request } \\
\text { 少 } & \text { No msg (monosodium glutamate) is added to our dishes } \\
\text { 所有食物無添加味精 } & \text { No }
\end{array}
$$

The dish has less fat or oil，salt and sugar，meeting the 3 less requirements．
The dish has more fruit and／or vegetable．


