LUNG KING HEEN

Christmas Eve
Dinner Menu

Thursday, 24 December 2026

法 國 黑 魚 子 蟹 肉 脆 盞 伴 迷 你 炸 釀 鮮 蟹 蓋
Crispy Croustade with French Caviar and Crab Meat
Deep-fried Mini Crab Shell Stuffed with Onions and Fresh Crab Meat

大 理 諾 鄧 金 腿 上 湯 牛 油 焗 蝦 球 皇
Simmered King Prawn with Nuodeng Ham in Supreme Soup and Butter

淮 杞 珍 珠 螺 燉 竹 絲 雞
Double-boiled Silky Fowl Soup with Sea Whelk, Chinese Yam and Goji Berries

薑 蔥 法 國 鴨 肝 爆 澳 洲 牛 柳 粒
Wok-fried Australian Beef Tenderloin with French Duck Liver, Ginger and Spring Onion

蠔 皇 原 隻 南 非 鮑 拼 新 西 蘭 藍 鱈 魚 肚
Braised Whole South African Abalone with New Zealand Blue Cod Fish Maw
in Supreme Oyster Sauce

上 湯 竹 笙 浸 時 蔬
Poached Seasonal Vegetables with Bamboo Pith in Supreme Soup

香 芋 欖 菜 百 寶 飯
Fried Rice with Roast Goose, Barbecued Pork, Shrimp, Taro and Preserved Vegetables

凍 紅 豆 綠 茶 布 甸
陳 皮 豆 沙 太 極 酥　紅 薯 小 蘋 果
Chilled Green Tea Pudding with Red Bean
Baked Red Bean Paste Puff with Mandarin Peel
Steamed Sweet Potato Bun

$2,680
每 位 per person

所有價目以港元計算另加壹服務費 I All prices are in HK$ and subject to 10% service charge