

For Your Information

給您的訊息

張貼日期：26/11/2024 – 24/12/2024

檔案編號：PAM/PRE/CH058/2024

致：聚龍居各業戶

會所餐廳「牡丹薈」營業時間更改通知

接獲會所餐飲公司「牡丹薈」通知，由 **12月1日** 起，會所餐廳的營業時間將有更改。詳情如下：

星期一至日、公眾假期 : 上午 11 時 至 晚上 10 時

不便之處，敬請見諒。如有任何查詢，請致電 2694 8298 與會所職員聯絡。

聚龍鄉村俱樂部

26th November, 2024

To: All Residents of Parc Royale

Clubhouse Restaurant Business Hours Change Notice

We receive a notice from the Clubhouse restaurant that the operating hours will be changed starting from **1st December**. The details are as follows: -

Monday To Sunday and Public Holiday : 11:00 AM to 10:00 PM

We apologize for any inconvenience caused, Should you have any enquiries, please feel free to contact Clubhouse Staff at 2694 8298.

Country Club Royale

聚龍居會所 & 餐廳牡丹薈 租用優惠



租用會所麻雀房4小時或以上
即日惠顧餐廳堂食套餐可享
有九折優惠



租用會所水吧4小時或以上
即日可享有餐廳九折外賣自
取優惠

會所及餐廳保留對優惠及任何爭議之最終決定權，並可隨時結束此優惠而不作另行通知。

牡丹薈

外賣自取優惠

逢星期二至日(全日供應)

營業時間:早上11時至21時



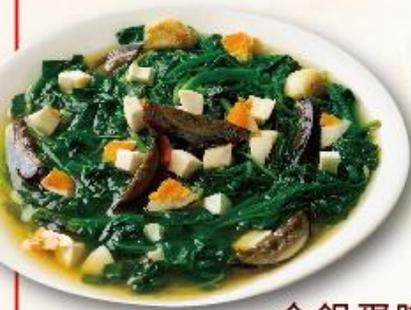
脆皮咕嚕肉



京都焗排骨



香蔥叉燒炒蛋



金銀蛋時蔬



紅燒豆腐

| | |
|---------|-------|
| 脆皮咕嚕肉 | \$98 |
| 欖菜肉鬆四季豆 | \$88 |
| 涼瓜炒牛肉 | \$98 |
| 京都焗排骨 | \$108 |
| 沙嗲粉絲牛肉煲 | \$98 |
| 香蔥叉燒炒蛋 | \$108 |
| 豆腐火腩煲 | \$98 |
| 涼瓜肉碎煎蛋 | \$88 |
| 金銀蛋時蔬 | \$88 |
| 粉絲什菜煲 | \$88 |
| 孜然京蔥爆牛肉 | \$118 |
| 紅燒豆腐 | \$88 |

以上食物只限外賣, 堂食正價

訂座電話: 2688 0891 聚龍居會所

牡丹薈

地址：新界大圍顯泰街8號聚龍居會所1樓
訂餐電話：2688 0891

上湯澳洲龍蝦

1隻(約1斤2兩)送伊麵

\$368

芝士加\$60



優惠孖寶 \$268

蟹籽蝦乾椰菜粉絲煲/例



清蒸沙巴龍躉仔

1條約1斤



以上食品全日供應，另收加一服務費，圖片僅供參考

牡丹薈

晚市 超值套餐



超值四位餐

- 柚子明蝦球 (8粒)
- 一爐豐料燉湯 (1盅4位)
- 清蒸沙巴龍躉斑(約1斤)
- 貴妃走地雞 /半隻
- 脆皮咕嚕肉
- 紅茄鮮竹浸田園時蔬
- 精美糕點

全包宴 **\$698**
(四位用)

超值六位餐

- 上湯牛油大蝦球 (伊麵底)
- 一爐豐料燉湯
- 荔枝柴燻燒鵝 /例
- 秘製京都骨 /例
- 清蒸沙巴龍躉斑(約1斤)
- 濃湯粉絲什菜煲
- 精美甜品

全包宴 **\$988**
(六位用)

另收茶芥，免加一服務費，只限堂食，菜單如有更改或暫停，恕不另行通知
訂座電話: 2688 6891 地址: 新界大圍顯泰街8號聚龍居會所1樓

牡丹薈

晚市 精選套餐



超值八位餐

- 豉油王大海蝦 (16隻)
- 荔枝柴燻燒鵝皇 (半隻)
- 姬松茸花膠螺頭燉雞
- 清蒸珍珠龍躉(約2斤)
- 蠔皇花膠扣金錢
- 西蘭花炒帶子珊瑚蚌片
- 鮮果脆皮咕嚕肉
- 鮮茄濃湯浸菜苗
- 欖菜肉鬆炒飯
- 精美甜品

奉送: 朝日啤酒2支、汽水3罐

餐宴價 **\$1,988**
(八位用)

超值十二位餐

- 上湯焗大海蝦伊麵
- 荔枝柴燻燒鵝皇 (1隻)
- 姬松茸花膠螺頭燉雞
- 清蒸沙巴龍躉斑 (2斤)
- 蠔皇7頭鮮南非鮑魚扣金錢
- 西蘭花帶子炒珊瑚蚌片
- 吉列黃金鳳美蝦
- 蟲草花竹筍浸時蔬
- 瑤柱蛋白炒飯
- 精美甜品

奉送: 朝日啤酒2支、汽水6罐

餐宴價 **\$3,688**
(十二位用)

以上套餐收茶芥酸菜，免收加一服務費菜單。
如有更改或暫停，恕不另行通知。圖片只供參考。

只限晚飯堂食享用

牡丹薈外賣自取優惠

逢星期一至五 全日供應

(公眾假期除外)



明爐燒味飯

| | | | |
|---------|------|-----------|------|
| 荔枝柴燻燒鵝飯 | \$68 | 脆皮腩仔飯 | \$58 |
| 玫瑰豉油雞飯 | \$58 | 燒味三併飯 | \$78 |
| 貴妃雞飯 | \$58 | 荔枝柴燻燒鵝雙併飯 | \$73 |
| 蜜汁叉燒飯 | \$58 | 燒味雙併飯 | \$65 |
| 秘製燻蹄飯 | \$58 | 燒鵝三併飯 | \$88 |

雙併可選:叉燒/燒腩仔/切雞/豉油雞/燻蹄 (以上食品奉送例湯)

客飯篇

| | | | |
|---------|------|---------|------|
| 菠蘿咕嚕肉飯 | \$58 | 涼瓜炆鴨飯 | \$58 |
| 豆卜炆火腩飯 | \$58 | 魚香茄子飯 | \$58 |
| 叉燒炒蛋飯 | \$58 | 時菜牛肉飯 | \$58 |
| 叉燒炒四季豆飯 | \$58 | 時菜牛腩飯 | \$68 |
| 涼瓜牛肉飯 | \$58 | 港式咖喱牛腩飯 | \$68 |

(以上食品奉送例湯)

各式粉麵

| | | | |
|--------|------|---------|------|
| 乾炒牛肉河 | \$78 | 家鄉炒米粉 | \$78 |
| 豉椒牛肉河 | \$78 | 揚洲炒飯 | \$78 |
| 銀芽肉絲炒麵 | \$78 | 鹹魚雞粒炒飯 | \$68 |
| 豉油皇炒麵 | \$68 | 欖菜肉鬆炒飯 | \$68 |
| 星洲炒米粉 | \$68 | 瑤柱蛋白炒飯 | \$78 |
| 廈門炒米粉 | \$68 | 鮑汁雜菌炆伊麵 | \$78 |

*飯盒 \$2/個

*膠袋 \$1/個

牡丹膏



沙巴海杉斑仔

特價 \$168/條 約1斤

仔實 清蒸沙海龍躉斑 約2斤
 拼 濃湯鮮竹浸翡翠 \$498

荔枝柴燻乳鴿



原價\$68
 特價
 \$48/隻

貴妃走地雞



原價\$188
 特價
 \$138/隻
 \$78/半隻

以上優惠只限堂食，取走正價收費

供應時間:11:00至22:00，售完即止
 菜單如有更改或暫停，恕不另行通知。
 另收茶芥及加一服務費，圖片只供參考

燒味篇

晚市

優惠大酬賓



荔枝柴燻 燒鵝

\$498/隻
 \$268/半隻
 \$148/上莊
 \$168/下莊

鴻運脆皮乳豬

\$888/每隻(預訂)
 \$498/半隻(預訂)

蜜汁叉燒皇 脆皮燒腩仔 瑤柱香妃雞

\$118/例
 \$118/例
 \$138/每隻
 \$78 /半隻

玫瑰油雞

\$138/每隻
 \$78 /半隻

燒味雙拼 燒鵝雙拼

\$198 例牌
 \$238 例牌



蜜汁叉燒皇
 特價 \$118

圖片只供參考，另加一服務費
 晚市白開水或茗茶:13/位 酸菜:\$15

晚市推介



椒鹽大海蝦 / 例
\$168



上海大海蝦伊麵
(10隻)
\$268



上湯澳洲龍蝦 **時價**
煎米粉底 / 伊麵底



(食法: 蒜茸粉絲蒸)
果皮蒸椒鹽大蓮鮑魚
\$38/隻
(2隻起)

上湯大蝦球煎米粉底
\$238/例



海味



蠔皇南非鮑魚扣玉掌 **\$128/位**
蠔皇花膠扣玉掌 **\$88 /位**

有營小菜

少油
少鹽
少糖



涼瓜肉碎煎蛋角
\$128/例



椰汁香芋南瓜煲
\$128/例

翡翠花菇燒豆腐
蟲草竹筍泡菜苗
南乳溫公齋煲
竹筍羅漢上素
鮮枝竹茄子煲
麵醬炒唐生菜

\$118/例
\$118/例
\$118/例
\$118/例
\$118/例
\$98/例

蔬菜篇



家常紅燒豆腐
\$98



啫啫芥蘭煲
\$128/例

魚腐浸娃娃菜
花膠蝦乾浸娃娃菜
濃湯海味雜菜煲
涼瓜炒雜菜
鮮茄珍菌泡菜苗

\$128/例
\$148/例
\$128/例
\$98/例
\$118/例

田園時蔬 **\$88** 選一款

菜心 / 芥蘭 / 唐生菜 / 白菜仔 / 通菜 / 西蘭花 / 娃娃菜 / 西芹 / 莧菜 / 波菜
食法: 清炒 蒜茸 上湯

名廚篇



家鄉小炒王
\$128/例



脆皮鮮果咕嚕肉
\$128/例



蟹子蝦乾椰菜粉絲
\$148/例



脆皮柚子明蝦球
\$188/例



XO醬西蘭花
炒澳洲帶子
\$198/例



蝦球炒滑蛋
\$168/例



欖菜肉鬆四季豆
\$98/例



秘製欖角骨
\$128/例



孜然京蔥爆牛肉
\$128/例

用美國頂級Prime
安格斯牛小排

特色牛類

蜜餞薯角牛柳粒



燒汁野菌牛柳粒

\$168/例

三蔥安格斯牛柳粒

\$168/例

蜜餞薯角牛柳粒

\$168/例

日式青芥末牛柳粒

\$168/例



豉汁蒸白鱈
\$198/例



脆皮蜜汁燒鱈
\$238/例

燒汁野菌豬爽肉

\$128/例

秘製京都骨

\$128/例

XO醬西蘭花炒蝦球

\$198/例

上湯牛油大蝦球(伊麵底)

\$238/份

沙嗲粉絲牛肉煲

\$128/煲

香芋雞煲

\$138/煲

涼瓜炒牛肉

\$138/例

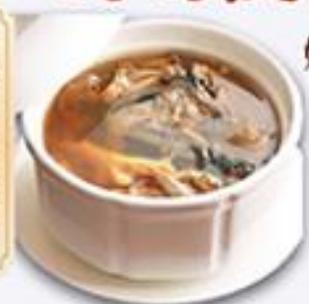
菜心/西蘭花炒牛肉

\$148/例

圖片只作參考；茗茶或開水 \$13/位；前菜:\$15/碟

極品燉靚湯

滋潤養顏



姬松茸花膠螺頭燉雞

\$268/盅

五指毛桃椰子燉雞

\$238/盅

特價
濃湯雞煲翅



\$498

份量供四位用
數量有限，售完即止



湯羹

蟹肉粟米羹

\$238 (4-6位用)

海皇粟米羹

\$238 (4-6位用)

魚肚粟米羹

\$238 (4-6位用)

海皇西施豆腐羹

\$238 (4-6位用)

魚翅燕窩

宮廷濃湯雞煲翅

\$688 (8兩4位用)

清湯紅燒鮑翅

\$388 /位上 (3兩)

紅燒花膠蟹肉翅

\$288 (位)

紅燒雞絲翅

\$198 (位)

濃湯雞煲翅

\$188 /位 (2兩)



啫啫鮑魚雞煲

\$198 (鮑魚4隻, 雞半隻)



惹味乾蔥豆豉雞煲

\$138



花膠冬菇鵝掌煲

\$188



大肉蟹粉絲煲

\$298/隻

咖哩肉蟹煲

\$298/隻



怡香肉鬆茄子煲

\$98



枝竹火腩大鱔煲

\$268

滋味小食



七味椒鹽

滑豆腐

\$68



風味

脆魷魚鬚

\$68



避風塘茄子

\$78



金沙涼瓜

\$68



金沙茄子

\$68



柚子

小排骨

\$78