



新竹園軒
New Bamboo Garden

新竹園軒以製作傳統點心及精湛粵菜馳名中外。

行政總廚擁超過25年粵菜經驗，嚴選尊貴食材，
以細緻精湛的烹調手法為饕客帶來
與別不同的餐飲享受。經典名菜包括
招牌芝士龍蝦、椒鹽富貴蝦、秘製潮州翅等。

感謝您蒞臨，請享受一場非凡的餐饗體驗。

極致美味2人套餐

花膠雲吞雞湯
蔥油鮮鮑片
芝士龍蝦烏冬配蒜蓉包
酸菜魚
西蘭花帶子
瑤柱蛋白炒飯
甜品

\$480 / 位 (兩位起)

~~原價\$880~~

奢華珍饈2人套餐

生拆蟹肉翅
椒鹽富貴蝦(原隻)
清蒸海斑
蒜蓉粉絲蒸元貝
鮮蟹肉扒蘆筍
瑤柱蛋白炒飯
甜品

\$580 / 位 (兩位起)

~~原價\$1080~~

至臻海鮮2人套餐

秘製潮州翅
芝士龍蝦(伊麵底)
清蒸海斑
白胡椒蠔子皇
松子黃金蝦球
瑤柱蛋白炒飯
甜品

\$680 / 位 (兩位起)

~~原價\$1180~~

所有套餐另收茗茶、加一、餐前小食費用

華麗佳餚2人套餐

堂灼象拔蚌
濃湯翅/潮州翅
新鮮蝦多士
28頭吉品鮑魚拼遼參
美極煎魚扒
龍皇炒飯
甜品

\$880 / 位 (兩位起)
原價\$1580

珍豐海鮮2人御宴

秘製潮州翅
芝士龍蝦(配蒜蓉包)
28頭吉品鮑魚拼花膠
清蒸東星斑
芥蘭度蝦籽乾燒海參
龍皇炒飯
冰花燉官燕

\$1280 / 位 (兩位起)
原價\$2280

美饌盛宴6人套餐

濃湯雞煲翅
芝士龍蝦(伊麵底)
清蒸大海斑
白胡椒蜆子皇
秘製欖角骨
鮮蟹肉扒蘆筍
鮑魚荷葉飯
甜品

\$2980
原價\$4400

所有套餐另收茗茶、加一、餐前小食費用

總廚推薦



招牌芝士龍蝦
Baked Lobster with Cheese
時價 Current Price



椒鹽富貴蝦
Deep Fried Shrimp with Salt and Pepper
時價 Current Price



酸菜石斑魚
Grouper with Sauerkraut
\$468 / 例 Standard



秘製潮州翅
Shark's Fin in Teochew Style
\$318 / 位 Per person



極品花膠公
Brazilian Fish Maw
\$1280 / 起 Standard



吉品鮑魚(6頭)
South African Abalone (6h)
\$980 / 隻 Piece



當紅炸子雞
Deep Fried Chicken
\$360 / 隻 Whole \$188 / 半隻 Half



美極煎元貝
Fan Scallops in Maggi Sauce
\$78 / 隻 Piece



崧子黃金蝦球
Golden Pawns with Pine Nut
\$268



北京填鴨
Peking Duck (One Meal)
\$428



秘製欖角骨
Pork Ribs with Chinese Black Olives
\$188



黑椒脆薯牛柳粒
Stir-Fried Beef Tenderloin and Crispy Potato Cubes
in Black Pepper Sauce
\$188