

御品軒中秋圓滿套餐
Mid-Autumn Set Menu
អាហារឈុតសុភមង្គល

អាហារនាំសំណាងបីមុខ

គ្រឿងសមុទ្រញាត់ក្នុងដង្កៀបក្តាមស្រួយ សាលាដក្រូចផ្លែជាមួយត្រីសាលម៉ុនអប់ផ្សែង ដើម
សាលាដប្រឡាក់ទឹកស៊ីអ៊ីវ

迎宾锦绣三拼

酥炸海鲜酿蟹钳, 风味柚子沙拉配煎三文鱼, 秘制豉油腌制莴笋

Trio of Delight

Crispy crab claw stuffed with seafood, pink pomelo salad with seared salmon, soy-marinated celtuce



ស៊ីបសាច់ជ្រូកជាមួយប៉ារហ៊ីអាហ្វ្រិក ខ្យង មើមដំឡូងចិន និងហ្វូជីប៊ីរី

南非鲍鱼仔螺头淮山杞子炖上汤

Double-boiled superior pork broth with African abalone, conch, Chinese yam and goji berry



សាច់មាន់ខ្វៃទឹកឃ្មុំជាមួយគ្រាប់ល្ង

脆皮金芝麻三黄鸡

Honey-glazed roasted corn-fed chicken with golden sesame seed



បង្កាឈាយត្រីមប៊ីរជាមួយខ្ទឹមស ម្ទេស និងស្លឹកការី

蒜香奶油虾球

Creamy garlic butter tiger prawn with bird's eye chilli and curry leaf



ត្រីទឹកកកតាជាមួយទឹកជ្រូកកំប៉ាស្អាតបៃតងហ៊ីរ

香辣梅菜汁干煎鳕鱼

Pan-seared black cod with spicy preserved mustard greens sauce



ននោងខជាមួយខ្យងហុកកៃដូ ទឹកស៊ីប និងផ្សិតអ៊ីណូគីស្រួយ

脆金花带子金瓜上汤烩胜瓜

Stewed sponge gourd with Hokkaido scallop in supreme broth, topped with crispy enoki mushroom

បាយឆាពងទាប្រៃជាមួយសាច់ទាចិញ្ច័រ និងកូនត្រី

银鱼仔鸭肫黄金蛋炒饭

Fragrant salted egg fried rice with minced duck and whitebait



សាគូរសជាតិស្លឹកត្រៃជាមួយជ័រផ្លែប៉េស និងនំសែនព្រះខែនាំសំណាង

桃胶香茅冻露配特选御品轩月饼

Chilled lemongrass sago with peach gum, paired with selected Fortune Palace mooncake



4480 ពិន្ទុ សម្រាប់ 10 នាក់

15.9.25 – 15.10.25

អាហារថ្ងៃត្រង់ និងពេលល្ងាច

4480 积分 | 10 人套餐

2025 年 9 月 15 日 至 10 月 15 日

午餐及晚餐时段供应

4480 points | Set menu for 10 persons

15.9.25 – 15.10.25

Available for lunch and dinner



អាហារវល្មុតសុភមង្គល
金銮殿中秋团圆套餐
Mid-Autumn Set Menu

អាហារសម្រន់បួនមុខ

ផ្សិតខ្មៅជាមួយទឹកខ្មៅ ជ្រក់ដំឡូងចិនជាមួយទឹកជ្រលក់ផ្លែស្រកានាគ ជ្រក់ត្រសក់ជាមួយជីអង្កាម កូនប៉េងប៉ោះ

ជូរផ្អែម

四道前菜

香醋木耳 • 蜜汁淮山 • 薄荷青瓜 • 酸甜圣女果

Four-course appetisers

Black fungus in aged vinegar • Pickled Chinese yam in dragon fruit sauce • Pickled cucumber with mint leaf • Sweet and sour cherry tomato

សាច់

ស៊ីបអយស្ទ័រជូរហ៊ីរ

霸皇辣汁生蚝汤

Spicy and sour oyster soup

សាច់

សាច់មាន់បែបចិនកាតាំងជាមួយផ្សិតត្រាហ្វូលខ្មៅ និងក្រូចផ្លែឈូ

松露柚子拌手撕鸡

Cantonese-style shredded chicken tossed with black truffle and grapefruit

សាច់

សាច់គោចំឡកឆាជាមួយខ្ទឹមស និងម្ទេសល្អោកបីប្រភេទ

秘制蒜片牛仔粒

Sautéed Black Angus beef cubes with garlic and trio of capsicum

សាច់

ត្រីតុកកែខហ៊ីរជាមួយមីស្ងូ និងសណ្តែកបណ្តុះ

川香麻辣老虎斑

Sichuan-style spicy braised tiger grouper with vermicelli and bean sprout

សាច់

សាច់ស្មាចៀមខជាមួយតៅហ្វី ផ្សិតស៊ីតាកេ និងទឹកជ្រលក់

双冬支竹羊腩煲

Braised lamb brisket with dried bean curd stick and shiitake mushroom in brown sauce

សាច់



បង្អែងមេគង្គបំពងជាមួយទឹកជ្រូកម៉ាយ៉ូវ៉ាសាប៊ី និងទឹកជ្រូកពងទាប្រៃ

星星双色湄公龙虾

Deep-fried Mekong lobster with wasabi mayo and salted egg sauce

ល្បើងសមុទ្រ និងផ្សិតខជាមួយទឹកជ្រូកប៉ាវហ៊ី

鲍汁菌皇蹄筋海参煲

Braised sea cucumber and mushroom in abalone sauce

បន្លែបីមុខស្រស់ក្នុងទឹកស៊ីបផ្លី

翡翠彩虹烩三蔬

Poached trio of seasonal vegetables in spinach broth

បង្អែម ៖ នំសែនព្រះខែ ផ្លែឈើត្រូពិក

精美点心拼水果

Dessert: Housemade mooncakes and tropical fruits

5280 ពិន្ទុ សម្រាប់ 10 នាក់

15.9.25 – 15.10.25

អាហារថ្ងៃត្រង់ និងពេលល្ងាច

5280 积分 | 10 人套餐

2025 年 9 月 15 日 至 10 月 15 日

午餐及晚餐时段供应

5280 points – Set menu for 10 persons

15.9.25 – 15.10.25

Available for lunch and dinner