Chinese New Year Menu B

一帆风顺齐捞起

巴黎轩特色捞生

Love of Eiffel Tower Chinese New Year Refreshing Fortune Salad

牡丹虾，阿拉斯加蟹柳，北极贝，海蜇头，丝瓜，脆芋头丝，冰菜，脆白饭鱼，法国橙香汁

Sweet Prawn Sashimi，Alaskan Crab Legs，Surf Clams，red jelly fish head，zucchini，Ice lettuce，crispy taro, Mandarin Peel with an Orange-Black Pepper Sauce

“捞鱼生” 也被称为 “捞生”，“捞鱼生” 在全球华人的农历新年期间非常受欢迎, 应该也算是华人独特的庆祝新年的方式。其实呢, “捞鱼生” 是一道带有吉祥意味, 祈求来年有好运, 发大财的菜式。以前的华人, 都是在大年初七, 人日这一天, 聚合一家大小, 进行 “捞鱼生” 的仪式。但是, 现在在过年前，市场就已经推出 “捞鱼生” 了。而且, “捞鱼生” 的活动, 可以持续到元宵节, 大年十五。

六六大顺

La Chine Six Treasure Appetizers

冰镇卤水小鲍鱼

Chilled braised abalone

焦糖菠萝叉烧

BBQ pork with caramelized pineapple

蟹肉他他, 牛油果沙律配蒜蓉油醋汁

Crab meat tartar with avocado salad and traditional garlic-vinegar dressing

红枣桂花糯米藕

Glutinous rice stuffed lotus root and osmanthus honey sauce

有机意大利丝瓜凉拌酸辣海底捞

Spicy mixed seafood salad with zucchini

韩式手工泡菜五香卤水牛展

Braised beef shank with kimchi

****

财源滚滚

（松茸土鸡天仙珠花胶汤）

Double boiled matsutake mushroom, fish maw and seaweed pearl in chicken consommé

****

一掌定乾坤

（秘制黑松露鲍汁辽参扣鹅掌）

Braised Goose Webs，winter truffle and Sea Cucumber with Abalone Gravy

****

Price is subject to 10% service charge
价目须另加 10% 服务费

金碧辉煌

（玉翡翠金瓜，鲍鱼，金沙虾球, 美国芦笋）

Sautéed Abalone and Shrimp，asparagus with Chinese Lettuce and Pumpkin

****

如鱼得水

（法国朗酒油浸五柳顺壳鱼）

Steamed bamboo fish with sweet and sour Dom wine, sauce

****

双龙出海

（上汤焗波士頓龍蝦伊麵）

Boston Lobster Braised with Eu-fu Noodles in Chinese

****

金鹊迎春

（脆龙珠南乳炸子鸡）

Deep fried crispy chicken with preserved bean curd and crispy cuttlefish ball

****

春风得意

（春笋蟹肉扒荷仙菇西兰花）

Sautéed Snow Peas with Crab Roe and Australia broccoli and sparassis crispa fungus

****

纵横四海

（樱花虾五谷野米奄仔蟹荷叶饭）

Steamed mud crab with Cured Meat，dried sakura shrimp and Lotus Leaf Steamed Glutinous Rice

****

春节甜品

Dessert

合家平安庆团年

（桂花萍果桃胶炖官燕，香脆紫薯年糕）

Double-boiled Bird's Nest, apple and Peach Gum Soup, Deep-fried Glutinous Rice Cake

四季丰收

（环球时令水果）

Season fruit platter

每桌澳门币 MOP 11,888 Per Table (8 persons)

每桌澳门币 MOP 13,888 Per Table (10 persons)

Price is subject to 10% service charge
价目须另加 10% 服务费