

农历新年盛典晚宴菜单

LUNAR NEW YEAR GALA MENU

Appetizers 前菜

桂花糖藕
Sweetened Lotus Root
with Osmanthus
Củ sen ngào
đường hoa mộc

话梅熏鱼
Shanghai-Style Smoked
& Braised Fish with
Preserved Plum
Cá hun khói kho kiêu
Thượng Hải với mơ muối

柚子汁酱黄瓜
Chilled Cucumber with Fresh
Pomelo Citrus Sauce
Dưa leo trộn sốt bưởi tươi

香辣口水鸡
Sichuan Signature
Mala Chicken
Gà Tứ Xuyên cay
nồng với dầu ớt

椒麻汁大管
Tender Squid
with Green Sichuan
Pepper Essence
Mực tươi sốt tiêu
xanh Tứ Xuyên

四川跳水泡菜
Sichuan-Style Pickled
Broccoli & Asparagus Stems
Rau củ muối chua
kiểu Tứ Xuyên

熊猫醉饼
Panda-Shaped
Steamed Sweet Bun
Bánh bao ngọt hình gấu trúc

Main Courses 主菜

加州红龙蒸蛋配宫保大虾
Silken Steamed Egg Custard
with California Lobster
& Kung Pao Shrimp
Trứng hấp mịn với tôm hùm
California và tôm Cung Bảo

东坡牛肋骨
Dongpo-Style Slow-Braised
Prime Beef Ribs
Sườn bò hầm chậm
kiểu Đông Pha

上海本帮红烧黑毛猪五花肉
Shanghai-Style Braised
Kurobuta Pork Belly
Thịt ba chỉ heo Kurobuta
kho kiểu Thượng Hải

蒜蓉油菜
Sautéed Choy Sum
with Golden Garlic
Cải choy sum xào tỏi

五谷杂粮饭
Steamed Five-Grain
Heritage Rice
Cơm hấp ngũ cốc

Dessert 甜点

桔子慕丝
Mandarin Orange
Mousse
Mousse cam quýt