



CLUB A LA CARTE

PEKING DUCK 北京烤鸭

- ✓ PEKING DUCK, roasted to order, pre-order recommended 現烤北京烤鴨, 建議預定。 \$129.00
 - ✓ GREEN PEKING DUCK, crispy yuba, five spice tofu, beanshoots 綠色食品, 自製中式酥炸素鴨, 粵式傳統手工饅頭皮, 青瓜絲, 青蔥絲。 \$28.00
- SERVED WITH – house made pancake, baby cucumber, scallion, duck sauce
OPTION – OSCIÈTRE CAVIAR, kaviari, france, 50g 中式烤鴨, 粵式傳統手工饅頭皮, 青瓜絲, 青蔥絲。
尋龍魚籽醬, 法國產地, 50公克。 \$185.00

SMALL BITES 小酌

- 5J IBERICO JAMON 2OZ, salamander grilled 烘烤5J西班牙火腿。 \$43.00
- CINCO JOTAS 5J JAMON, 1oz 堂片5J西班牙火腿, 1安士 \$45.00
- ✓ FRIED ENOKI MUSHROOM 酥炸金針菇。 \$15.00

COMMENCE 小点

CLUB DIM SUM 中會點心

- ★ SCALLOP SHUMAI, tobiko caviar 帶子蝦燒賣, 飛魚籽醬。 \$20.00
- CRAB WONTON, stone crab, soya, shanxi aged black vinegar 蟹肉餛飩, 新鮮拆美國肉蟹。 \$27.00
- ✓ SICHUAN DUMPLING, mushroom, pickled chinese vegetable, soya ham 四川素紅油抄手。 \$17.00
- PRAWN PEA SHOOT DUMPLING, prawn, snow pea shoot 水晶豆苗蝦餃, 南美洲白蝦, 美國豆苗。 \$17.00

- ★ JASMINE TEA SMOKED RIBS, iberico pork ribs 茉莉茶香烟熏西班牙黑豬排。 \$36.00
- OXTAIL SOUP, mooli, shiitake, star anise 牛尾巴濃湯, 銀芽, 鮮冬菇, 八角。 \$19.00
- SWEETCORN SOUP, miso, stone crab, fish maw 美國肉蟹粟米羹, 沙暴魚肚, 日本面醬。 \$24.00
- SESAME PRAWN TOAST, prawn, organic sesame seed 經典芝麻蝦多士, 南美洲大蝦, 有機黑白芝麻。 \$20.00
- CRISPY SHREDDED BEEF, shanxi aged black vinegar, orange 干烹牛臀絲, 山西老醋, 新鮮香橙。 \$24.00
- SALT & PEPPER SQUID, garlic, shallot, scallion, red chilli 椒鹽鮮魷, 炸蒜, 干蔥, 青蔥, 紅辣椒。 \$22.00
- SOFT SHELL CRAB, curry leaf, red chilli 酥炸奶油軟殼蟹, 咖喱葉, 子天椒。 \$28.00
- ★ CRISPY DUCK SALAD, pomelo, pine nut, shallot, soya sesame mirin dressing 香酥鴨沙拉菜, 酸甜腌西瓜, 柚子, 松子, 干蔥, 黃豆甜酒汁。 \$20.00
- BANG BANG CHICKEN SALAD, peanut soya dressing 棒棒鹽酥雞沙拉菜, 芝麻花生豉油汁。 \$18.00

FIRST 主食

- ★ CLUB CARBONARA, Inaniwa udon, sea urchin, 65 degree organic egg, wind dried pork 中會海胆烩面, 稻庭面, 新鮮海胆, 溫泉蛋, 肥膘臘肉。 \$73.00
- ✓ DRUNKEN KING CRAB, homemade rice noodle, 5yr Gu Yue Long Shan rice wine 酒香蒸帝皇蟹, 陳村皮, 古越龍山黃酒。 \$120.00
- ★ CHECK LOW PASTA, xo, silver needle noodle, French blue shrimp, sakura ebi, calabrian nduja 劉式烹炒銀針粉, xo醬, 櫻花蝦, 意大利辣油肉醬。 \$45.00
- MACAU DE CANJA, langoustine rice soup, mexican abalone, scallop, hokkaido dried scallop 澳門蠔家海鮮湯飯, 海螯蝦, 墨西哥鮑魚, 美國帶子, 越光米。 \$73.00
- LA LA NOODLE, braised taiwan noodle, clams, wind dried pork, chicken broth 台式關廟面, 新鮮蛤蜊, 臘肉。 \$34.00

FRESH SEAFOOD 新鮮海鮮

- DUNGENESS CRAB 美國大肉蟹 \$49.00 per lbs
- HONG KONG CLASSIC, ginger, scallion 粵式烹燒龍蝦面, 老姜, 青蔥焗, 全蛋面。
- SARAWAK WHITE PEPPER 烹燒, 沙撈越白胡椒汁。
- CANADIAN LOBSTER 本地龍蝦 \$49.00 per lbs
- ✓ LOBSTER CANTONESE, ginger, scallion, wonton noodle 粵式烹燒龍蝦面, 老姜, 青蔥焗, 全蛋面。
- CLUB CLASSIC, black bean, red chilli 中會經典, 豉汁烹, 紅辣椒。
- DAILY FISH 時令海上鮮 Market price
- STEAMED, king soya, ginger, scallion 清蒸, 豉油, 老姜, 青蔥。
- PAN FRIED, king soya, scallion 煎封豉油, 蔥蒜。
- BRAISED, yellowbean sauce 古法紅燒, 黃豆醬。
- DEEP FRIED, king soya, chilli, scallion 油浸香辣豉油。

SECOND 主菜肴

- DOVER SOLE A LA MEUNIÈRE, butter, king soya, scallion 煎封龍利魚, 牛油, 豉有油皇, 姜蔥。 \$65.00
- BLACK COD, champagne, organic honey 香檳汁烤銀鱈魚, 法國香檳, 台灣甜酒釀。 \$50.00
- BLACK PEPPER BEEF, USDA tenderloin beef, sarawak black pepper 黑椒醬烹炒美國牛內肌肉, 沙撈越黑胡椒汁。 \$58.00
- BEEF SHORT RIBS, home style barbecue sauce 家鄉燒烤美國牛肋排。 \$92.00
- SWEET & SOUR CHICKEN, caramelised pineapple 糖醋有機雞球, 焦糖菠蘿, 混色西紅柿沙拉。 \$37.00
- CHUI CHOW MONK FISH, taro, dried shrimp, seafood broth 潮州焗和尚魚, 芋頭, 蝦干, 海鮮濃湯。 \$50.00
- XO FRENCH BLUE SHRIMP, caramelised pineapple 港式XO醬水晶藍蝦球, 焦糖菠蘿。 \$45.00
- CRISPY FRIED CHICKEN, braised dried hokkaido scallop, ginger, chicken broth 砂鍋酥炸紅燒雞, 姜末, 北海道瑤柱雞汁。 \$37.00
- SALT BAKED CHICKEN, ginger spring onion sauce 古法鹽烤雞, 沙姜蔥茸醬。 \$40.00
- ✓ AUBERGINE TOFU CLAYPOT, homemade egg tofu, black bean, chilli 烹燒茄子豆腐煲, 茄子, 自製蛋豆腐煲, 豆豉辣椒醬。 \$35.00
- ✓ CHILLI BLACK BEAN TARO, kabocha squash, cauliflower, lily bulb 鮮辣醬炒時蔬, 芋頭, 椰菜花, 鮮百合, 日本南瓜。 \$26.00
- ✓ BRAISED TOFU, enoki, cloud ear 金云腐乳紅燒嫩豆腐, 金針菇, 金針菜, 云耳。 \$25.00
- XO ROMENESCO, lily bulb 烹炒聖誕椰菜花, XO醬, 鮮百合。 \$25.00
- ✓ BRAISED ORGANIC MAITAIKE, baby spinach 紅燒素珊瑚菇扒菠菜苗。 \$30.00

ACCOMPANIMENT 小菜

- ✓ MARKET SEASONAL CHINESE GREENS, cooked any style 時令中式蔬菜, 烹調方式任選。 \$26.00
- HOME STYLE ROMAINE LETTUCE, fried dace, black bean 豆豉鯪魚油焗油麥苗, 油麥苗莖, 豆豉鯪魚。 \$35.00
- GAI LAN & PRAWN CAKE, ginger, hong kong dried shrimp 蝦干蝦餅炒芥藍, 芥藍, 鮮蝦餅, 香港蝦干。 \$35.00

RICE 米飯

- UNI FRIED RICE, sea urchin, egg white, scallion 新鮮海胆炒飯, 新鮮海胆, 大富豪青蔥炒飯。 \$65.00
- ✓ POTTED RICE, japanese kabocha squash, chestnut, koshihikara rice 南瓜煲仔飯, 日本金瓜, 栗子, 日本越光米。 \$30.00
- ✓ EGG FRIED RICE, organic egg, scallion, organic thai hom mali jasmine rice 蛋炒飯, 有機雞蛋, 青蔥, 泰國紅馬里有機絲苗白米。 \$22.00
- ✓ STEAMED RICE, organic thai hom mali jasmine rice 清蒸絲苗白飯, 泰國紅馬里有機絲苗白米。 \$5.00



LAS VEGAS