

獨一處酒席菜单

定位电话 (713) 988-5838

每桌\$188 (A)

12人

六冷菜

蒜泥拉皮 拍黄瓜

夫妻肺片 蜜汁燻魚 醬香肘子 涼拌黑木耳

北京烤鸭

髮財蟹肉羹

六热菜

椒香大蝦 海参燒蹄筋 椒香东坡肘

双翠牛腩煲 清蒸皇帝魚 清炒菠菜

面點 蔥油餅

甜点 豌豆黃 芝麻苕餅

每桌\$268 (B)

12人

六冷菜

五香牛肉 麻辣肚絲

夫妻肺片 涼拌海蜇 炆拌瓜条 川北拉皮

北京烤鸭

藻菜蟹肚羹

六热菜

姜葱炒肉蟹 海参燒蹄筋 辣香开边虾

双椒皇帝魚 豉汁铁板肉排 清炒豆苗

面點 蔥油餅

甜点 豌豆黃 芝麻苕餅 水果盘

每桌\$328 (C)

12人

七冷菜

棒棒鷄絲 蔥酥燻魚

粒粒香牛肉 青椒皮蛋 糖醋蛰絲 豉茸苦瓜 灌汤肺片

北京烤鸭

山珍烏鸡盅

七热菜

葱香焗龙虾 一品燒刺參 鮮扒魚肚絲

极品煨焗肉 双椒铁板鱈魚 蟹肉烩豆苗

面點 蔥油餅 鍋貼

甜点 豌豆黃 芝麻苕餅 水果盘

独家风味 与众不同

备注:

1. 以上是独一处酒席菜单样本, 我们可以根据顾客的需要进行调整。
2. 酒席菜十二人以上每人加收\$15 可以加量。
3. 客人可以自带烈酒, 但加收\$15.00 开瓶费。
4. 酒席菜-A 不需要提前预订, 酒席菜-B,C 需要提前预订。

獨一處合菜單

Tel: 713-988-5838

合菜	自選	價格	冷菜	熱菜	麵食	
三人合	三種冷菜 三種熱菜 一種麵食	\$36	1. 蒜茸海帶 *2. 拍黃瓜 3. 皮蛋豆腐 *4. 蒜泥拉皮	*1. 魚香肉絲 2. 京醬肉絲 3. 香干肉絲 *4. 尖椒肉絲	15. 蔥爆牛肉 **16. 水煮牛肉 17. 芫爆草原肚 *18. 家常豆腐 *19. 麻婆豆腐	1. 蔥油花卷 2. 蔥油餅 3. 京東肉餅
四人合	四種冷菜 四種熱菜 一種麵食	\$48	*5. 川北拉皮 *6. 四川泡菜 7. 涼拌木耳 *8. 夫妻肺片	5. 肉絲拉皮 6. 梅菜扣肉 7. 豬肉粉條 8. 九轉大腸	20. 三鮮豆腐 21. 干煸四季豆 *22. 魚香茄子 23. 素燒茄子	4. 鍋貼 5. 小籠包 6. 生煎包
五人合	五種冷菜 五種熱菜 一種麵食	\$60	*9. 麻辣牛筋 *10. 蒜泥白肉 *11. 紅油耳絲	9. 蔥爆肚絲 10. 醬爆鷄丁 *11. 小煎辣子鷄	24. 蒜茸西蘭 *25. 尖椒土豆絲 26. 清炒菠菜 *27. 清炒苦瓜	7. 芝麻苕餅 8. 豌豆黃
六人合	六種冷菜 六種熱菜 一種麵食	\$72	12. 五香肘子 *13. 麻辣肚絲 14. 珊瑚白菜	**12. 尖椒鷄丁 *13. 蔬菜蝦仁 14. 清炒蝦仁	*27. 清炒苦瓜 28. 熗炒蓮花白	
七人合	七種冷菜 七種熱菜 一種麵食 豌豆黃	\$108	15. 蜜汁熏魚 (\$1) 16. 醬牛肉 (\$1) 17. 涼拌海蜇 (\$1)	29. 蔥爆羊肉 (\$6 大盤) 30. 香酥鴨 (\$5) 31. 東坡肘子 (\$8) 32. *豆瓣魚 或 **水煮魚 干燒魚 或 *辣子魚片 鮮熗魚片 或 糖醋鱸魚 清蒸龍利 或 糖醋魚片 (\$10)		
八人合	八種冷菜 八種熱菜 一種麵食 豌豆黃	\$118				

注: 每組合菜祇能選擇一種蝦菜、羊肉、魚。三、四、五、六人合菜選橫綫下面的菜需要加錢。
點菜方式: 請在您選好的菜上畫圈, 請上下都畫以便快速上菜。

獨一處小點菜單

\$1.95

蔥油餅
油條
糖面燒餅(2)

豌豆黃
芝麻薯餅 (4)
糯米豆沙餅(2)

拍黃瓜
蒜泥青海帶
四川泡菜

四川涼麵
四川涼粉
香辣豆花

豆腐腦
北京炒肝

\$2.95

生煎包(4)
小籠包(4)
韭菜盒子(2)
京東肉餅

鍋貼(6)
北京炸糕(2)
香酥豆辣刀削面
紅油抄手

擔擔刀削麵
打鹵刀削麵
擔擔麵

酸辣粉
香酥豆辣面
蔥油花捲(4)

酒釀湯圓
北方棍飩
八寶紫米粥

\$3.95

羊肉串(2)
醬豬肘
醬牛肉

肉夾饃(2)
牛肉餡餅(2)

麻辣牛筋
夫妻肺片

鮮椒芥面
牛肉刀削面

火鍋牛肉粉
火鍋肥腸粉
火鍋排骨粉