

# 獨一處酒席菜单

定位电话 (713) 988-5838

每桌\$218

12人

六冷菜

蒜泥拉皮 拍黄瓜

夫妻肺片 蜜汁熏鱼 五香肘肉 凉拌黑木耳

北京烤鸭

髮財海鮮羹

六热菜

椒盐大蝦 海参蹄筋 铁板牛柳

东坡蹄膀 清蒸龍俐 清炒豆苗

面點 蔥油餅

甜点 豌豆黄 芝麻苕餅

每桌\$328

12人

六冷菜

川北拉皮 炆拌黄瓜

麻辣牛肉干 蜜汁熏鱼 珊瑚白菜 夫妻肺片

北京烤鸭

山珍乌鸡汤

六热菜

紅燒刺參 薑蔥龍蝦 铁板牛柳

极品控肉 清蒸鱈鱼 清炒豆苗

面點 蔥油餅 锅贴

甜点 豌豆黄 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\$10-15 可以加量。
3. 客人可以自带烈酒，但每个酒杯加收\$1.00 服务费。
4. 酒席菜需要提前预订。

# 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<br>三種熱菜<br>一種麵食        | \$36  | 1. 蒜茸海帶<br>*2. 拍黃瓜<br>3. 皮蛋豆腐<br>*4. 蒜泥拉皮<br>*5. 川北拉皮<br>*6. 四川泡菜<br>7. 涼拌木耳<br>*8. 夫妻肺片<br>*9. 麻辣牛筋<br>*10. 蒜泥白肉<br>*11. 紅油耳絲<br>12. 五香肘子<br>*13. 麻辣肚絲<br>14. 珊瑚白菜 | *1. 魚香肉絲<br>2. 京醬肉絲<br>3. 香干肉絲<br>*4. 尖椒肉絲<br>5. 肉絲拉皮<br>6. 梅菜扣肉<br>7. 豬肉粉條<br>8. 九轉大腸<br>9. 芫爆肚絲<br>10. 蔥爆肚絲<br>11. 醬爆鷄丁<br>*12. 小煎辣子鷄<br>**13. 尖椒鷄丁<br>*14. 蔬菜蝦仁<br>15. 清炒蝦仁 | 16. 蔥爆牛肉<br>**17. 水煮牛肉<br>18. 芫爆草原肚<br>*19. 家常豆腐<br>*20. 麻婆豆腐<br>21. 三鮮豆腐<br>22. 干煸四季豆<br>*23. 魚香茄子<br>24. 素燒茄子<br>25. 蒜茸西蘭<br>*26. 尖椒土豆絲<br>27. 清炒菠菜<br>*28. 清炒苦瓜<br>29. 煸炒蓮花白<br>30. 香干雪里紅 | 1. 蔥油花卷<br>2. 蔥油餅<br>3. 京東肉餅<br>4. 鍋貼<br>5. 小籠包<br>6. 生煎包<br>7. 芝麻苕餅<br>8. 豌豆黃 |
| 四人合 | 四種冷菜<br>四種熱菜<br>一種麵食        | \$48  |                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                              |                                                                                |
| 五人合 | 五種冷菜<br>五種熱菜<br>一種麵食        | \$60  |                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                              |                                                                                |
| 六人合 | 六種冷菜<br>六種熱菜<br>一種麵食        | \$72  |                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                              |                                                                                |
| 七人合 | 七種冷菜<br>七種熱菜<br>一種麵食<br>豌豆黃 | \$108 | 15. 蜜汁熏魚 (\$1)<br>16. 醬牛肉 (\$1)<br>17. 涼拌海蜇 (\$1)<br>18. 麻辣牛肉干 (\$1)                                                                                                | 31. 孜然羊肉 (\$6 大盤)<br>32. 蔥爆羊肉 (\$6 大盤)<br>33. 香酥鴨 (\$7)<br>34. 東坡肘子 (\$8)<br>35. *豆瓣魚 或 **水煮魚<br>干燒魚 或 *辣子魚片<br>鮮熗魚片 或 糖醋鱸魚<br>清蒸龍利 或 糖醋魚片 (\$10)                              |                                                                                                                                                                                              |                                                                                |
| 八人合 | 八種冷菜<br>八種熱菜<br>一種麵食<br>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。