



HOPEWELL INN

蠔皇鮑參花膠御品盆菜

SUPREME ABALONE SEA CUCUMBER FISH MAW POON CHOI

	4 位用 For 4 persons	8 位用 For 8 persons
蠔皇南非六頭鮑魚 South African 6-head Abalones	4 隻 pieces	8 隻 pieces
鮑汁扣花膠片 Sliced Fish Maws	4 件 pieces	8 件 pieces
紅燒海參 Braised Sea Cucumbers	4 件 pieces	8 件 pieces
乾煎大花蝦 Pan-fried Japanese King Prawns	4 隻 pieces	8 隻 pieces
頂級沙井金蠔 Shajing Dried Oysters	4 件 pieces	8 件 pieces
北海道元貝 Hokkaido Scallops	4 件 pieces	8 件 pieces
鮑汁鵝掌 Braised Goose Feet	4 件 pieces	8 件 pieces
蠔皇天白花菇 White Shiitake Mushrooms	4 件 pieces	8 件 pieces
貴妃雞 Marinated Chicken	半隻 Half	全隻 Whole
髮菜鯪魚球 Mud Carp Balls, Black Moss	4 件 pieces	8 件 pieces
枝竹炆火腩 Braised Pork Belly, Dried Bean Curd Sticks	Appx. 約 240 克 g	Appx. 約 480 克 g
沙嗲魷魚 Satay Squid	6 兩 taels	12 兩 taels
爽脆豬皮 Pork Skin	4 兩 taels	8 兩 taels
南乳蓮藕片 Lotus Root, Fermented Red Bean Curd	Appx. 約 300 克 g	Appx. 約 600 克 g
高湯娃娃菜 Baby Chinese Cabbage, Supreme Soup	Appx. 約 300 克 g	Appx. 約 600 克 g
清甜蘿蔔 Sweet White Turnip	Appx. 約 300 克 g	Appx. 約 600 克 g
芋頭 Taro	Appx. 約 300 克 g	Appx. 約 600 克 g
配蠔皇鮑魚汁 Served with Oyster Sauce	Appx. 約 500 毫升 ml	Appx. 約 500 毫升 ml
此產品含有貝類、甲殼類、魚類及大豆類 (This product contains shellfish, crustacean, fish and soybean)		

儲存及翻熱說明:

- 提取後請即存放於4°C或以下冷藏，建議同日翻熱享用
- 食用前請將盆菜徹底翻熱至完全沸騰
(建議以慢火至中火明火加熱約15至20分鐘)
- 翻熱期間請不時攪拌上下層食材，確保受熱均勻
- 請趁熱享用

Storage and Reheating Instructions:

- Store at 4°C or below immediately upon collection; consume on the same day for best quality
- Before serving, thoroughly reheat the Poon Choi until fully boiling (Recommend using a stove over low to medium heat for 15–20 minutes)
- Stir occasionally to ensure even heating throughout all layers
- Serve and enjoy while hot



HOPEWELL INN

羅漢珍菌素鮑盆菜

VEGETARIAN MUSHROOM ABALONE POON CHOI

	4 位用 For 4 persons	8 位用 For 8 persons
紅燒素鮑魚 Braised Vegetarian Abalones	4 隻 pieces	8 隻 pieces
上素魚翅 Vegetarian Shark Fin	2 兩 taels	4 兩 taels
蘆筍竹笙卷 Asparagus, Bamboo Pith Rolls	4 件 pieces	8 件 pieces
素燒黃耳 Braised Yellow Fungus	4 件 pieces	8 件 pieces
一級榆耳 Premium Wood Ear Fungus	4 件 pieces	8 件 pieces
一級松茸 Matsutake Mushrooms	4 件 pieces	8 件 pieces
天白花菇 White shiitake Mushrooms	4 件 pieces	8 件 pieces
素蠔皇靈芝菇 Brown Shimeji Mushrooms	4 件 pieces	8 件 pieces
一級髮菜 Black Moss	2 兩 taels	4 兩 taels
高湯淮山 Chinese Yam, Supreme Soup	3 兩 taels	6 兩 taels
日本金菇 Enoki Mushrooms	3 兩 taels	6 兩 taels
特選栗子 Chestnuts	3 兩 taels	6 兩 taels
紅燒枝竹 Braised Dried Bean Curd Sticks	6 兩 taels	12 兩 taels
清甜銀杏 Ginkgo	2 兩 taels	4 兩 taels
南乳蓮藕片 Lotus Root, Fermented Red Bean Curd	Appx. 約300克 g	Appx. 約600克 g
高湯娃娃菜 Baby Chinese Cabbage, Supreme Soup	Appx. 約300克 g	Appx. 約600克 g
清甜蘿蔔 Sweet White Turnip	Appx. 約300克 g	Appx. 約600克 g
芋頭 Taro	Appx. 約300克 g	Appx. 約600克 g
配素蠔皇汁 Served with Vegetarian Oyster Sauce	Appx. 約500毫升 ml	Appx. 約500毫升 ml

此產品含有大豆類 (This product contains soybean)

儲存及翻熱說明:

- 提取後請即存放於4°C或以下冷藏，建議同日翻熱享用
- 食用前請將盆菜徹底翻熱至完全沸騰
(建議以慢火至中火明火加熱約15至20分鐘)
- 翻熱期間請不時攪拌上下層食材，確保受熱均勻
- 請趁熱享用

Storage and Reheating Instructions:

- Store at 4°C or below immediately upon collection; consume on the same day for best quality
- Before serving, thoroughly reheat the Poon Choi until fully boiling (Recommend using a stove over low to medium heat for 15–20 minutes)
- Stir occasionally to ensure even heating throughout all layers
- Serve and enjoy while hot