

公主遊輪晚餐

藍寶石公主號

我們為您準備了各式各樣國際美食供您享用。
您可以從中西餐菜單中隨意選擇您喜歡的菜餚。

中餐 開胃菜與湯類

清爽酸辣海蜇
鎮江醋中加入香菜和小黃瓜醃製而成

豉油雞翅
以蠔油、醬油、米酒浸泡並燜製而成

餛飩湯
清雞湯、蔥花

Jelly Fish

Chicken Wings

Wonton Soup

主菜

花生辣椒油蒸雞
配大蒜炒四季豆

新疆風味烤羊肉串
馬鈴薯、洋蔥、青椒、薄荷、香菜沙拉，配小饅頭

麻婆豆腐
紅燒豆腐、豬絞肉、大蒜、豆瓣醬

香辣川味蝦
米酒海鮮醬炒大蒜、薑片、香油、豆芽、香菜、炒飯

中式脆炸鯛魚
佐甜酸醬，含紅洋蔥和胡椒粉

Chicken with Peanuts

Lamb Skewers

Ma Poh Tofu

Szechuan Shrimp

Crispy Snapper

(V) 素食

西餐 開胃菜、湯類與沙拉類

瑞士風乾牛肉配芝麻菜醬
薄牛肉片，配酸黃瓜和醃洋蔥

Air-Cured Beef

(V) 糖漿巧拌荔枝和西瓜
以八角茴香、小豆蔻、鮮薄荷、糖薑調味

Lychee & Watermelon

(V) 烤番茄奶油湯
配奶油麵包丁和羅勒青醬土司捲

Tomato Soup

(V) 時令鮮蔬、芹菜心、番茄沙拉
選擇自製低脂沙拉醬

Salad

(V) 經典凱撒沙拉
配長葉萵苣、凱撒沙拉醬、帕爾瑪乾酪、香草麵包；
按要求可提供小魚乾

Caesar Salad

招牌義大利麵

可作為開胃菜或主菜，佐帕爾瑪乾酪碎

番茄羅勒海鮮義大利麵
扁麵配海鮮、番茄、羅勒

Pasta

(V) 茄汁義大利細麵：奧黛麗赫本最愛的義大利麵
佐新鮮番茄醬、羅勒汁

Spaghetti

主菜

香煎吳郭魚配橙味荷蘭醬
淡水魚配燜白菜、烤馬鈴薯

Tilapia

酒悶小嫩雞
家鄉風味；勃根地葡萄酒文火燉小嫩雞，配鹹肉片、
醃小洋蔥、油炸麵包丁、炸馬鈴薯

Coq au Vin

洋蔥烤豬肉條*
配特製醬汁、綠蘆筍、馬斯科特馬鈴薯

Roast Pork

(V) 菠菜、蘑菇、瑞士乳酪蛋餅

Quiche

公主遊輪晚餐

藍寶石公主號

我們為您準備了各式各樣國際美食供您享用。
您可以從中西餐菜單中隨意選擇您喜歡的菜餚。

中餐 開胃菜與湯類

- (V)

脆皮素春捲

佐海鮮花生醬、檸檬草、香菜
- 清爽酸辣海蜇

鎮江醋中加入香菜和小黃瓜醃製而成
- 豉油雞翅

以蠔油、醬油、米酒浸泡並燜製而成
- 餛飩湯

清雞湯、蔥花

- Spring Rolls
- Jelly Fish
- Chicken Wings
- Wonton Soup

主菜

- 水煮鯛魚

豆瓣醬、大蒜、小白菜、辣椒油
- 中式黑胡椒牛柳

爆炒洋蔥、芹菜、青紅黃三色椒
- (V)

蘆筍炒豆角

以冬菇、大蒜、醬油和豆豉快炒
- 中式脆炸鯛魚

佐甜酸醬，含紅洋蔥和胡椒粉

- Snapper Filet
- Black Pepper Beef
- Asparagus & Beans
- Crispy Snapper

西餐 開胃菜、湯類與沙拉類

- 新鮮干貝蝦仁杯

佐新鮮百香果醬

Scallop Cocktail
- 餛飩菠菜燉雞湯

撒上帕爾瑪乾酪碎

Chicken Broth
- (V)

西洋菜、小紅蘿蔔、生菜沙拉

選擇自製低脂沙拉醬

Salad
- (V)

經典凱撒沙拉

配長葉萵苣、凱撒沙拉醬、帕爾瑪乾酪、香草麵包；
按要求可提供小魚乾

Caesar Salad

招牌義大利麵

可作為開胃菜或主菜，佐帕爾瑪乾酪碎

- (V)

貝殼義大利麵

配義式番茄醬、綠花椰菜、酸豆、橄欖
可選擇：加炸雞柳

Pasta
- (V)

茄汁義大利細麵：奧黛麗赫本最愛的義大利麵

佐新鮮番茄醬、羅勒汁

Spaghetti

主菜

- 干邑辣醬小龍蝦澆飯

配風味燜飯、什錦蔬菜

Crawfish
- 乾煎深海橘鱸配蔬菜乾

配苦豆、辣椒、烤紅皮馬鈴薯

Orange Roughy
- 青胡椒醬烤紐約客牛排*

配普羅旺斯番茄、醃漬義大利瓜、里昂馬鈴薯

New York Steak
- 杏子酒燜野豬肉

配白豆、蔬菜燉煙燻培根、烤馬鈴薯

Luau Pork
- (V)

乳酪韭蔥餅

配嫩萵苣、菜花醬、羅勒油

Leek & Ricotta Tart

公主遊輪晚餐

藍寶石公主號

我們為您準備了各式各樣國際美食供您享用。
您可以從中西餐菜單中隨意選擇您喜歡的菜餚。

中餐 開胃菜與湯類

- 清爽酸辣海蜇
鎮江醋中加入香菜和小黃瓜醃製而成
- 豉油雞翅
以蠔油、醬油、米酒浸泡並燜製而成
- 餛飩湯
清雞湯、蔥花

主菜

- 回鍋肉
配時令鮮蔬、青蔥，佐四川辣豆瓣醬
- 宮保蝦球
香炒青蔥、乾辣椒、青椒
- (V) 什錦蔬菜炒油豆腐
配綠花椰菜、紅蘿蔔、大白菜
- 滷鴨胸佐蜂蜜大蒜醬汁*
配白菜苗、薑片、八角茴香、方旦馬鈴薯
- 中式脆炸鯛魚
佐甜酸醬，含紅洋蔥和胡椒粉

- Jelly Fish
- Chicken Wings
- Wonton Soup
- Pork Belly
- Prawns
- Fried Bean Curd
- Duck Breast
- Crispy Snapper

西餐 開胃菜、湯類與沙拉類

- (V) 冰鎮香瓜雞尾酒
以波特酒糖漿浸泡，含蔓越莓、香橙風味
- 紅酒燴田螺
佐青蔥、歐芹、大蒜麵包醬
- 泰式椰奶雞肉湯
配檸檬香草、辣椒、檸檬、金針菇
- (V) 西生菜水煮蛋沙拉
選擇自製低脂沙拉醬
- (V) 經典凱撒沙拉
配長葉萵苣、凱撒沙拉醬、帕爾瑪乾酪、香草麵包；
按要求可提供小魚乾

- Melon Cocktail
- Escargots
- Tom Kah Gai
- Iceberg Quarter
- Caesar Salad

招牌義大利麵

可作為開胃菜或主菜，佐帕爾瑪乾酪碎

- 乳酪通心粉
通心粉配切達乳酪醬、香脆培根、香蔥
- (V) 茄汁義大利細麵：奧黛麗赫本最愛的義大利麵
佐新鮮番茄醬、羅勒汁

- Pasta
- Spaghetti

主菜

- 玉米蘋果馬鈴薯泥煲石斑魚
配青豆、辣椒醬
- 香煎干貝佐薑汁檸檬奶油醬*
配番茄丁、山蘿蔔、綠花椰菜、青豆、穀粒形義大利粉
- 薄荷油醋汁烤羊腿
配法國蠶豆、炒馬鈴薯
- (V) 印度風味蔬菜咖喱

- Rockfish
- Diver Scallops
- Leg of Lamb
- Vegetable Korma

公主遊輪晚餐

藍寶石公主號

我們為您準備了各式各樣國際美食供您享用。
您可以從中西餐菜單中隨意選擇您喜歡的菜餚。

中餐 開胃菜與湯類

- 清爽酸辣海蜇

鎮江醋中加入香菜和小黃瓜醃製而成
- 豉油雞翅

以蠔油、醬油、米酒浸泡並燜製而成
- 餛飩湯

清雞湯、蔥花

- Jelly Fish
- Chicken Wings
- Wonton Soup

主菜

- 紅燒豬排

配胡蘿蔔、馬鈴薯、八角茴香、烤大蒜
- 蔥爆牛肉

佐薑片、米酒、醬油
- 家常蝦仁豆腐

炒甘藍菜、鮮香菇、醬油、蠔油
- 中式脆炸鯛魚

佐甜酸醬，含紅洋蔥和胡椒粉

- Spare Ribs
- Stir Fried Beef
- Tofu with Shrimp
- Crispy Snapper

西餐 開胃菜、湯類與沙拉類

- 海鮮、柑橘、牛油果三鮮拼*

龍蝦、大蝦、花枝配香橙魚片，和檸檬香菜葡萄醋
- 香菇雞丁牛雜

配奶油酥餅
- 清燉牛肉湯

含迷你麵包、蔥花
- (V) 香烤義大利瓜和茄子，配香蔥番茄乾生菜沙拉

選擇自製低脂沙拉醬
- (V) 經典凱撒沙拉

配長葉萵苣、凱撒沙拉醬、帕爾瑪乾酪、香草麵包；
按要求可提供小魚乾

- Seafood Trio
- Sweetbreads
- Beef Consommé
- Salad
- Caesar Salad

招牌義大利麵

可作為開胃菜或主菜，佐帕爾瑪乾酪碎

- 蛤蜊義大利麵

麵條配小蛤蜊，佐奶油醬、歐芹
- (V) 茄汁義大利細麵：奧黛麗赫本最愛的義大利麵

佐新鮮番茄醬、羅勒汁

- Pasta
- Spaghetti

主菜

- 印度咖喱鱈魚柳

乾鍋燒烤，配咖喱奶油、青豆、紅蘿蔔、大頭菜、香米
- 炙烤龍蝦尾及明蝦佐檸檬奶油沾鍋

蒸青江菜和手抓飯
- 海南雞飯

配香米、辣椒、薑汁
- 紅酒燴牛小排

配蔬菜、馬鈴薯泥

- Kingklip
- Lobster & Prawns
- Hainanese Chicken
- Short Ribs

(V) 素食