

# For Your Information

給您的訊息

張貼日期：09/10/2025

檔案編號：PAM/PRE/CH059/2025

致：聚龍居各業戶 To: All Residents of Parc Royale

## 會所餐廳「牡丹薈」25年11月起營業時間更改通知

### Notice of Change in Operating Hours – Clubhouse Restaurant (Effective on November 2025)

會所接獲餐飲公司「牡丹薈」通知，會所餐廳的營業時間將由**2025年11月1日起**作出更改。詳情如下：

We have received a notice from the Clubhouse restaurant that the restaurant's operating hours will be adjusted starting from 1<sup>st</sup> November, 2025. Details are as follows:

星期一	:	<b>休息</b> (如該日為公眾假期，休息日則順延一天)
Monday	:	<b>Closed</b> (If the rest day falls on a public holiday, the closure will be postponed to the next day.)
星期二至日及公眾假期	:	上午 11 時 至 晚上 10 時
Tuesday to Sunday & Public Holidays	:	11:00 a.m. – 10:00 p.m.

不便之處，敬請見諒。如有任何查詢，請致電 2694 8298 與會所職員聯絡。

We apologize for any inconvenience caused. Should you have any enquiries, please feel free to contact Clubhouse Staff at 2694 8298.

聚龍鄉村俱樂部

Country Club Royale

# 牡丹薈

午市及下午茶限時優惠  
由即日起

凡惠顧會所餐廳堂食  
並在11:00-16:30期間  
以現金結賬  
可享有九折優惠

餐廳有權保留優惠及終止優惠的最終決定權



# 聚龍居會所 & 餐廳牡丹薈 租用優惠



租用會所麻雀房4小時或以上  
即日惠顧餐廳堂食套餐可享  
有九折優惠



租用會所水吧4小時或以上  
即日可享有餐廳九折外賣自  
取優惠

會所及餐廳保留對優惠及任何爭議之最終決定權，並可隨時結束此優惠而不作另行通知。

牡丹會

# 外賣自取優惠

逢星期二至日(全日供應)

營業時間:早上11時至21時



脆皮咕嚕肉



京都焗排骨



香蔥叉燒炒蛋



金銀蛋時蔬



紅燒豆腐

脆皮咕嚕肉	\$98
欖菜肉鬆四季豆	\$88
涼瓜炒牛肉	\$98
京都焗排骨	\$108
沙嗲粉絲牛肉煲	\$98
香蔥叉燒炒蛋	\$98
豆腐火腩煲	\$108
涼瓜肉碎煎蛋	\$88
金銀蛋時蔬	\$88
粉絲什菜煲	\$88
孜然京蔥爆牛肉	\$118
紅燒豆腐	\$88

以上食物只限外賣, 堂食正價

訂座電話: 2688 0891 聚龍居會所

# 牡丹薈

地址：新界大圍顯泰街8號聚龍居會所1樓  
訂餐電話：2688 0891

## 上湯澳洲龍蝦

1隻(約1斤2兩)送伊麵

**\$368**

芝士加\$60



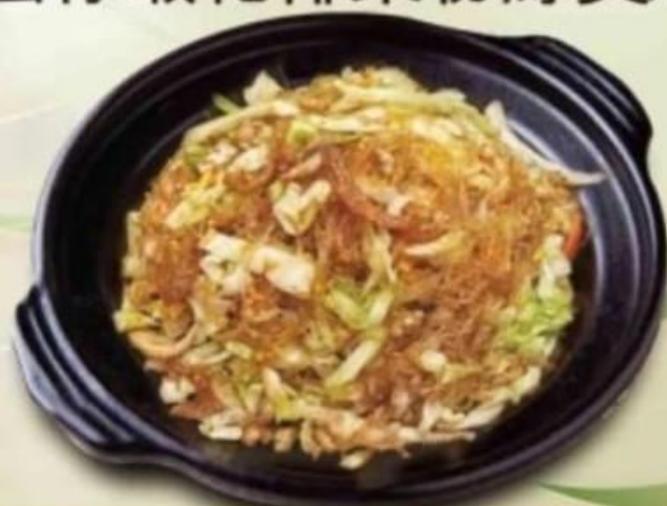
## 優惠仔寶 \$268

蟹籽蝦乾椰菜粉絲煲/例



### 清蒸沙巴龍躉仔

1條約1斤



以上食品全日供應，另收加一服務費，圖片僅供參考

# 牡丹薈

## 晚市 超值套餐



### 超值四位餐

- 柚子明蝦球 (8粒)
- 一爐豐料燉湯 (1盅4位)
- 清蒸沙巴龍躉斑 (約1斤)
- 貴妃走地雞 / 半隻
- 脆皮咕嚕肉
- 紅茄鮮竹浸田園時蔬
- 精美糕點

全包宴 **\$698**  
(四位用)

### 超值六位餐

- 上湯牛油大蝦球 (伊麵底)
- 一爐豐料燉湯
- 荔枝柴燻燒鵝 / 例
- 秘製京都骨 / 例
- 清蒸沙巴龍躉斑 (約1斤)
- 濃湯粉絲什菜煲
- 精美甜品

全包宴 **\$988**  
(六位用)

另收茶芥，免加一服務費，只限堂食，菜單如有更改或暫停，恕不另行通知  
訂座電話：2688 6891 地址：新界大圍顯泰街8號翠龍居會所1樓

# 牡丹薈

## 晚市 精選套餐



### 超值八位餐

- 豉油王大海蝦 (16隻)
- 荔枝柴燻燒鵝皇 (半隻)
- 姬松茸花膠螺頭燉雞
- 清蒸珍珠龍躉 (約2斤)
- 蠔皇花膠扣金錢
- 西蘭花炒帶子珊瑚蚌片
- 鮮果脆皮咕嚕肉
- 鮮茄濃湯浸菜苗
- 欖菜肉鬆炒飯
- 精美甜品

奉送：青島啤酒2支、汽水3罐

餐宴價 **\$1,988**  
(八位用)

### 超值十二位餐

- 上湯焗大海蝦伊麵
- 荔枝柴燻燒鵝皇 (1隻)
- 姬松茸花膠螺頭燉雞
- 清蒸沙巴龍躉斑 (2斤)
- 蠔皇7頭鮮南非鮑魚扣金錢
- 西蘭花帶子炒珊瑚蚌片
- 吉列黃金鳳美蝦
- 蟲草花竹筍浸時蔬
- 瑤柱蛋白炒飯
- 精美甜品

奉送：青島啤酒2支、汽水6罐

餐宴價 **\$3,688**  
(十二位用)

以上套餐收茶芥醃菜，免收加一服務費菜單。  
如有更改或暫停，恕不另行通知。圖片只供參考。

只限晚飯堂食享用

# 牡丹薈外賣自取優惠

逢星期二至五 全日供應

(公眾假期除外)



## 明爐燒味飯

荔枝柴燻燒鵝飯	\$68	脆皮腩仔飯	\$58
玫瑰豉油雞飯	\$58	燒味三併飯	\$78
貴妃雞飯	\$58	荔枝柴燻燒鵝雙併飯	\$73
蜜汁叉燒飯	\$58	燒味雙併飯	\$65
秘製燻蹄飯	\$58	燒鵝三併飯	\$88

雙併可選 :叉燒/燒腩仔/切雞/豉油雞/燻蹄 (以上食品奉送例湯)

## 客飯篇

菠蘿咕嚕肉飯	\$58	涼瓜炆鴨飯	\$58
豆卜炆火腩飯	\$58	魚香茄子飯	\$58
叉燒炒蛋飯	\$58	時菜牛肉飯	\$58
叉燒炒四季豆飯	\$58	時菜牛腩飯	\$68
涼瓜牛肉飯	\$58	港式咖喱牛腩飯	\$68

(以上食品奉送例湯)

## 各式粉麵

乾炒牛肉河	\$78	家鄉炒米粉	\$78
豉椒牛肉河	\$78	揚洲炒飯	\$78
銀芽肉絲炒麵	\$78	鹹魚雞粒炒飯	\$68
豉油皇炒麵	\$68	欖菜肉鬆炒飯	\$68
星洲炒米粉	\$68	瑤柱蛋白炒飯	\$78
廈門炒米粉	\$68	鮑汁雜菌炆伊麵	\$78

\*飯盒 \$2/個

\*膠袋 \$1/個

# 牡丹膏



## 沙巴海杉斑仔

特價 \$168/條 約1斤

仔實 清蒸沙海龍躉斑 約2斤  
 拼 濃湯鮮竹浸翡翠 \$498

### 荔枝柴燻乳鴿



原價\$68  
 特價 \$48/隻

### 貴妃走地雞



原價\$188  
 特價 \$138/隻  
 \$78/半隻

以上優惠只限堂食，取走正價收費

供應時間:11:00至22:00，售完即止  
 菜單如有更改或暫停，恕不另行通知。  
 另收茶芥及加一服務費，圖片只供參考

## 燒味篇

## 晚市

## 優惠大酬賓



## 荔枝柴燻 燒鵝

\$498/隻  
 \$268/半隻  
 \$148/上莊  
 \$168/下莊

### 鴻運脆皮乳豬

\$888/每隻(預訂)  
 \$498/半隻(預訂)

### 蜜汁叉燒皇 脆皮燒腩仔 瑤柱香妃雞

\$118/例  
 \$118/例  
 \$138/每隻  
 \$78 /半隻

### 玫瑰油雞

\$138/每隻  
 \$78 /半隻

### 燒味雙拼 燒鵝雙拼

\$198 例牌  
 \$238 例牌



蜜汁叉燒皇  
 特價 \$118

圖片只供參考，另加一服務費  
 晚市白開水或茗茶:13/位 靚菜:\$15

# 晚市推介



椒鹽大海蝦 / 例  
**\$168**



上海大海蝦伊麵  
(10隻)  
**\$268**



上湯澳洲龍蝦 **時價**  
煎米粉底 / 伊麵底



(食法: 蒜茸粉絲蒸)  
果皮蒸椒鹽大蓮鮑魚  
**\$38/隻**  
(2隻起)

上湯大蝦球煎米粉底  
**\$238/例**



# 海味



蠔皇南非鮑魚扣玉掌 **\$128/位**  
蠔皇花膠扣玉掌 **\$88 /位**

# 有營小菜

少油  
少鹽  
少糖



涼瓜肉碎煎蛋角  
**\$128/例**



椰汁香芋南瓜煲  
**\$128/例**

翡翠花菇燒豆腐  
蟲草竹筍泡菜苗  
南乳溫公齋煲  
竹筍羅漢上素  
鮮枝竹茄子煲  
麵醬炒唐生菜

**\$118/例**  
**\$118/例**  
**\$118/例**  
**\$118/例**  
**\$118/例**  
**\$98/例**

## 蔬菜篇



家常紅燒豆腐  
**\$98**



啫啫芥蘭煲  
**\$128/例**

魚腐浸娃娃菜  
花膠蝦乾浸娃娃菜  
濃湯海味雜菜煲  
涼瓜炒雜菜  
鮮茄珍菌泡菜苗

**\$128/例**  
**\$148/例**  
**\$128/例**  
**\$98/例**  
**\$118/例**

田園時蔬 **\$88** 選一款

菜心 / 芥蘭 / 唐生菜 / 白菜仔 / 通菜 / 西蘭花 / 娃娃菜 / 西芹 / 莧菜 / 菠菜

食法: 清炒 蒜茸 上湯

# 名廚篇



家鄉小炒王  
\$128/例



脆皮鮮果咕嚕肉  
\$128/例



蟹子蝦乾椰菜粉絲  
\$148/例



脆皮柚子明蝦球  
\$188/例



XO醬西蘭花  
炒澳洲帶子  
\$198/例



蝦球炒滑蛋  
\$168/例



欖菜肉鬆四季豆  
\$98/例



秘製欖角骨  
\$128/例



孜然京蔥爆牛肉  
\$128/例

用美國頂級Prime  
安格斯牛小排

## 特色牛類

蜜餞薯角牛柳粒



- 燒汁野菌牛柳粒 \$168/例
- 三蔥安格斯牛柳粒 \$168/例
- 蜜餞薯角牛柳粒 \$168/例
- 日式青芥末牛柳粒 \$168/例



豉汁蒸白鱈  
\$198/例



脆皮蜜汁燒鱈  
\$238/例

- 燒汁野菌豬爽肉 \$128/例
- 秘製京都骨 \$128/例
- XO醬西蘭花炒蝦球 \$198/例
- 上湯牛油大蝦球(伊麵底) \$238/份
- 沙嗲粉絲牛肉煲 \$128/煲
- 香芋雞煲 \$138/煲
- 涼瓜炒牛肉 \$138/例
- 菜心/西蘭花炒牛肉 \$148/例

圖片只作參考；茗茶或開水 \$13/位；前菜: \$15/碟

# 極品燉靚湯

滋潤養顏



姬松茸花膠螺頭燉雞

**\$268**/盅

五指毛桃椰子燉雞

**\$238**/盅

特價  
濃湯雞煲翅



**\$498**

份量供四位用  
數量有限，售完即止



# 湯羹

蟹肉粟米羹

**\$238** (4-6位用)

海皇粟米羹

**\$238** (4-6位用)

魚肚粟米羹

**\$238** (4-6位用)

海皇西施豆腐羹

**\$238** (4-6位用)

# 魚翅燕窩

宮廷濃湯雞煲翅

**\$688** (8兩4位用)

清湯紅燒鮑翅

**\$388** /位上(3兩)

紅燒花膠蟹肉翅

**\$288** (位)

紅燒雞絲翅

**\$198** (位)

濃湯雞煲翅

**\$188** /位(2兩)



啫啫鮑魚雞煲

**\$198** (鮑魚4隻, 雞半隻)



惹味乾蔥豆豉雞煲

**\$138**



花膠冬菇鵝掌煲

**\$188**



大肉蟹粉絲煲

**\$298** /隻

咖哩肉蟹煲

**\$298** /隻



怡香肉鬆茄子煲

**\$98**



枝竹火腩大鱸煲

**\$268**

# 滋味小食



七味椒鹽

滑豆腐

**\$68**



風味

脆魷魚鬚

**\$68**



避風塘茄子

**\$78**



金沙涼瓜

**\$68**



金沙茄子

**\$68**



柚子

小排骨

**\$78**