



滙豐信用卡持卡人最紅優惠

「龍蝦・燕窩鮑魚 - 暖冬佳宴」7折(最少2位；適用於星期一至日)

風味・五重奏：脆皮燒腩仔、金牌黑豚叉燒、鮑魚汁鵝掌翼、藤椒滷水薄切牛腱、小黃瓜海蜇頭
桃仁西蘭花木耳炒龍蝦球蚌皇

竹笙海皇魚肚燴燕窩羹

蠔皇南非八頭湯鮑魚 伴 天白花菇

兩弄深海大花尾龍躉：鹿茸菌萵筍百合炒斑球 • 欖角陳村粉蒸斑頭腩

香蔥沙薑焗炒齡乳鴿

鮮魚湯魚腐南瓜浸翡翠蔬

香芋銀鈎臘味糯米飯

薑汁桃膠鮮奶燉蛋白

星期一至五正價：

2位港幣1,500元 / 4位港幣3,000元 / 6位港幣4,500元 / 12位港幣9,000元
額外每位加港幣750元

星期六、日、公眾假期正價：

2位港幣1,600元 / 4位港幣3,200元 / 6位港幣4,800元 / 12位港幣9,600元
額外每位加港幣800元

「升級」及「加配」優惠：

風味・五重奏 加配 化皮金陵乳豬件：每位加\$50

竹笙海皇魚肚燴燕窩羹 升級 杏汁白肺螺頭燉花膠湯：每位加\$120

蠔皇南非八頭湯鮑魚伴天白花菇 加配 頂級日本刺參及鵝掌：每位加\$150

2025年10月1日至12月31日

所有優惠只適用於指定滙豐信用卡。所有優惠不適用於2025年10月4至6日及12月19至21日。所有優惠不適用於茗茶或水及加一服務費(以正價計算)。所有優惠適用於每次每檯最多12位用膳。所有優惠只適用於正價食品及不可與其他優惠同時使用。所有優惠不適用於私人宴會及婚宴。所有優惠不適用於購買飲品、開瓶費、切餅費、瓶裝餐酒或烈酒、禮物籃、門票及禮券。所有優惠只適用於堂食。須預先訂座，請於訂座時說明使用有關優惠。訂座確認視乎供應情況而定。帝京酒店保留修改優惠條款及細則、更改或終止此優惠之權利，恕不另行通知。如有任何爭議，帝京酒店保留最終決定權。優惠須受有關條款及細則約束。詳情請向有關商戶查詢或瀏覽www.hsbc.com.hk/creditcard。

借定唔借？還得到先好借！