



# 精選茗茶 PREMIUM TEA 特選茶

每位 Per Person お一人様

## 茉莉花茶 Jasmine Tea ジャスミン茶

太極香片 \$ 55  
Jasmine Pearls  
太極香片

春毫香片 \$ 38  
Spring Jasmine  
春毫香片

## 白茶 White Tea 白茶

銀針白毫 \$ 55  
Flowery Pekoe  
銀針白毫

極品白牡丹 \$ 38  
White Peony Supreme  
高級白牡丹茶

## 黒茶 Black Tea 黒茶

陳年貢品普洱 \$ 65  
Vintage Pu Erh Tea 18-20 years  
プーアール茶18-20年物

珍藏舊普洱 \$ 45  
Pu Erh 15 years  
プーアール茶15年物

另加一服務費 Plus 10% Service Charge 10%のサービス料



# 精選茗茶 PREMIUM TEA 特選茶

每位 Per Person お一人様

## 青茶 Oolong Tea ウーロン茶

南岩鐵觀音 \$ 65  
Crown Grade Nanyan Teguanyin  
南岩鉄観音茶

猴子採觀音王 \$ 55  
Monkey Picked Teguanyin  
猿採鉄観音茶

凍頂烏龍 \$ 38  
Dong Ding Oolong  
凍頂烏竜茶

## 綠茶 Green Tea 緑茶

明前龍井 \$ 65  
Ming Chin Dragon Well  
明前竜井

特級龍井 \$ 55  
Dragon Well Supreme  
特級竜井

極品碧螺春 \$ 38  
Green Snail Spring  
高級碧螺春茶

另加一服務費 Plus 10% Service Charge 10%のサービス料



# 明爐燒味 BARBECUED ITEMS

## バーベキュー料理

鴻運乳豬全體  
Roasted Whole Suckling Pig  
子豚のロースト

每隻 Each 一匹 \$ 580  
半隻 Half 半匹 \$ 298  
每碟 Per Dish 一皿 \$ 188  
每位 Per Person 一人様 \$ 98

北京片皮鴨  
Roasted Crispy Peking Duck(Two Courses)  
北京ダック

每隻 Each 一匹 \$ 380

金沙脆皮雞  
Deep-fried Chicken with Crispy Garlic  
鶏肉の揚げもの クリスピーガーリック添え

每隻 Each 一匹 \$ 280  
半隻 Half Bird 半匹 \$ 140

錦繡乳豬拼盤  
Barbecued Suckling Pig Platter  
子豚のバーベキュー

每碟 Per Dish 一皿 \$ 228  
每位 Per Person 一人様 \$ 98

金裝燒味拼盤  
Barbecued Meat Combination  
バーベキューミートの盛り合わせ

每碟 Per Dish 一皿 \$ 130  
每位 Per Person 一人様 \$ 60

瑤柱貴妃雞  
Marinated Chicken with Conpoy  
鶏肉とソラマメのマリネ

每隻 Each 一匹 \$ 280  
半隻 Half Bird 半匹 \$ 140  
每碟 Per Dish 一皿 \$ 98  
每位 Per Person 一人様 \$ 60

脆皮潮蓮燒鵝  
Roasted Crispy Goose  
ガチョウのクリスピーロースト

每隻 Each 一匹 \$ 360  
半隻 Half Bird 半匹 \$ 180  
每碟 Per Dish 一皿 \$ 98  
每位 Per Person 一人様 \$ 68

頭抽豉油雞  
Chicken Marinated in Soya Sauce  
鶏肉の醤油漬け

每隻 Each 一匹 \$ 280  
半隻 Half Bird 半匹 \$ 140  
每碟 Per Dish 一皿 \$ 98  
每位 Per Person 一人様 \$ 60



# 燕窩・湯羹 BIRD'S NEST AND BROTH ツバメの巣とスープ

每位 Per Person お一人様

雞茸燕窩羹 Bird's Nest with Minced Chicken Broth ツバメの巣と鶏挽き肉のスープ	\$260
鮮蟹肉粟米羹 Sweet Corn with Crab Meat Broth スイートコーンと蟹のスープ	\$ 65
竹筴帶子海皇羹 Bamboo Piths with Assorted Seafood Broth 筍と海鮮のスープ	\$ 70
花膠瑤柱羹 Shredded Fish Maw with Conpoy Broth 魚の胃袋とソラマメのスープ	\$ 75
黃耳竹筴上素羹 Yellow Fungi with Assorted Vegetable Broth 黄色茸と野菜のスープ	\$ 75
雪花西湖牛肉羹 Minced Beef with Egg White Broth 牛挽き肉と卵白のスープ	\$ 65
黃耳花膠竹筴菜膽湯 Double-boiled Fish Maw, Bamboo Pith and Yellow Fungi with Braccisa 魚の胃袋、筍、黄色茸の煮込みスープ ケール添え	\$ 70
川式海皇酸辣湯 Hot and Sour Soup with Assorted Seafood in Szechuen Style 四川風海鮮酸辣スープ	\$ 70



# 海鮮 SEAFOOD

## 海鮮料理

	時價 Seasonal Price 時価
太白醉翁蝦 Drunken Prawns 酔っ払い海老	
黃金生中蝦 Deep-fried Fresh Prawns Dressed with Preserved Egg Yolk 卵黄衣の海老揚げ物	每位 Per Person お一人様 \$ 90 每碟 Per Dish 一皿 \$ 168
椒鹽焗中蝦 Deep-fried Fresh Prawns with Spicy Salt 海老のスパイシー揚げ	每位 Per Person お一人様 \$ 90 每碟 Per Dish 一皿 \$ 168
川辣爆蝦球 Sautéed Prawns with Spicy Sauce in Sichuan Style 四川風海老の辛味ソース炒め	每位 Per Person お一人様 \$ 95 每碟 Per Dish 一皿 \$ 180
蜜餞蝦仁 Sautéed Shrimp with Honey Sauce 海老のハチミツソース炒め	每位 Per Person お一人様 \$ 80 每碟 Per Dish 一皿 \$ 148
西蘭花炒帶子 Sautéed Scallop with Broccoli ホタテとブロッコリーの炒め物	每位 Per Person お一人様 \$ 90 每碟 Per Dish 一皿 \$ 178
芝士牛油焗開邊乳龍蝦 Baked Baby Lobster with Cheese and Butter ベビーロブスターのチーズ&バター焼き	每隻 Each 一匹 \$ 190
粟米石斑塊 Deep-fried Garoupa Fillet with Sweet Corn ハタの揚げ物 スイートコーン添え	每位 Per Person お一人様 \$ 80 每碟 Per Dish 一皿 \$ 148
芝士海皇焗釀鮮蟹蓋 Baked Crab Shell Stuffed with Crab and Cheese 蟹肉とチーズの甲羅焼	每隻 Each 一匹 \$ 78



## 家禽類 POULTRY 鳥料理

- 摩摩片皮雞 半隻 Half Bird 半匹 \$160  
Sliced Deep-fried Crispy Chicken Skin  
鶏肉皮のクリスピー揚げ
- 雙鬆古法鹽焗雞 半隻 Half Bird 半匹 \$140  
Baked Chicken in Rock Salt with Crispy Garlic  
鶏肉の岩塩焼 クリスピーガーリック添え
- 陳皮生煎雞 半隻 Half Bird 半匹 \$148  
Pan-fried Chicken with Dried Mandarin Peel  
鶏肉の焼き物 陳皮添え
- 左宗棠雞 每位 Per Person お一人様 \$ 80  
Braised Chicken in Hot Chilli Sauce 半隻 Half Bird 半匹 \$ 148  
鶏肉のチリソース煮
- 台式三杯雞 每位 Per Person お一人様 \$ 80  
Braised Chicken in Chinese Wine and Soya Sauce 半隻 Half Bird 半匹 \$ 148  
in Taiwanese Style  
台湾風 鶏肉の紹興酒と醤油煮
- 西檸煎軟雞 每位 Per Person お一人様 \$ 90  
Pan-fried Chicken in Lemon Sauce 每碟 Per Dish 一皿 \$ 168  
鶏のから揚げ レモンソース添え
- 生菜片乳鴿鬆 每位 Per Person お一人様 \$ 70  
Stir-fried Minced Pigeon served with Lettuce 每碟 Per Dish 一皿 \$ 138  
鳩挽き肉のレタス包み
- 雲腿鮑汁生扣玉樹雞 半隻 Half Bird 半匹 \$ 168  
Braised Chicken with Yunnan Ham in Abalone Sauce  
鶏肉と雲南ハムの鮑ソース煮
- 龍芽三椒炒雞柳 每位 Per Person お一人様 \$ 80  
Sautéed Chicken Fillet with Assorted Chilli 每碟 Per Dish 一皿 \$ 148  
鶏フィレ肉と唐辛子の炒め物



# 豬・牛・羊肉 PORK・BEEF・LAMB

## 豚肉・牛肉・羊肉

黑椒金蒜牛柳卷 Fried Beef Roll with Black Pepper 牛肉ロールの黒胡椒炒め	每位 Per Person お一人様 \$ 80 每碟 Per Dish 一皿 \$ 138
中式牛柳 Stir-fried Beef in Chinese Style 中華風牛肉の炒め物	每位 Per Person お一人様 \$ 80 每碟 Per Dish 一皿 \$ 148
燒汁牛仔扒 Veal Steak with Barbecued Sauce 子牛のステーキ バーベキューソース	每位 Per Person お一人様 \$ 80 每碟 Per Dish 一皿 \$ 148
咕嚕肉拼炸雲吞 Sweet and Sour Pork with Crispy Wonton 酢豚 クリスピーワンタン添え	每位 Per Person お一人様 \$ 70 每碟 Per Dish 一皿 \$ 118
生炒肉排骨 Sautéed Sparerib with Sweet and Sour Sauce スペアリブの甘酢ソース炒め	每位 Per Person お一人様 \$ 70 每碟 Per Dish 一皿 \$ 98
京蔥三椒爆牛柳粒 Sautéed Diced Steak with Assorted Chilli and Peking Onion 角切り牛肉と唐辛子、北京葱の炒め物	每位 Per Person お一人様 \$ 80 每碟 Per Dish 一皿 \$ 158
無錫滋味焗一字骨 Braised Sparerib with Vinegar in Jiang Xu Style 無錫風スペアリブ	每位 Per Person お一人様 \$ 60 每碟 Per Dish 一皿 \$ 98
黑椒煎手抓羊鞍 Pan-fried Lamb Chop with Black Pepper ラム肉の黒胡椒炒め	每位 Per Person お一人様 \$ 80 每碟 Per Dish 一皿 \$ 148



# 時蔬・豆腐 VEGETABLE・BEAN CURD 野菜・豆腐

雙菰炒蘭度 Sautéed Kale with Twin Mushrooms ケールときのこの炒め物	每位 Per Person お一人様 \$ 70 每碟 Per Dish 一皿 \$ 98
珊瑚蛋白翡翠 Braised Vegetable with Crab Roe and Egg White 野菜の蒸し煮 蟹卵と卵白添え	每位 Per Person お一人様 \$ 70 每碟 Per Dish 一皿 \$ 98
四川麻婆豆腐 Braised Bean Curd and Minced Pork with Chilli Sauce 四川風麻婆豆腐	每位 Per Person お一人様 \$ 60 每碟 Per Dish 一皿 \$ 98
蒜茸炒西蘭花 Stir-fried Broccoli with Garlic Sauce ブロッコリーのガーリックソース炒め	每位 Per Person お一人様 \$ 60 每碟 Per Dish 一皿 \$ 88
金菰扒玉子豆腐 Braised Bean Curd with Golden Mushroom 豆腐ときのこの蒸し煮	每位 Per Person お一人様 \$ 65 每碟 Per Dish 一皿 \$ 88
鼎湖上素 Braised Assorted Vegetables 野菜の蒸し煮	每位 Per Person お一人様 \$ 80 每碟 Per Dish 一皿 \$ 138
竹笙上素卷 Braised Bamboo Piths Stuffed with Assorted Vegetables 野菜詰め筍の蒸し煮	每位 Per Person お一人様 \$ 80 每碟 Per Dish 一皿 \$ 138
脆皮素鵝 Crispy Vegetarian Goose 野菜でできたクリスピーゲース	每位 Per Person お一人様 \$ 60 每碟 Per Dish 一皿 \$ 88
金沙脆豆腐 Deep-fried Bean Curd with Crispy Garlic 豆腐の炒め物 クリスピーガーリック添え	每碟 Per Dish 一皿 \$ 58



# 粉・麵・飯 NOODLE AND RICE

## 麵・飯

荷葉籠仔生中蝦焗飯  
Steamed Rice with Fresh Prawns in Lotus Leaf  
海老入り飯の蓮の葉包み

每籠 Per Dish 一皿 \$ 148

福建炒飯  
Fried Rice in Fujian Style  
福建風焼き飯

每位 Per Person お一人様 \$ 75  
每碟 Per Dish 一皿 \$ 118

逸東炒絲苗  
Fried Rice in Yat Tung Style  
逸東風焼き飯

每位 Per Person お一人様 \$ 75  
每碟 Per Dish 一皿 \$ 98

蛋白帶子炒河粉  
Fried Rice Noodles with Scallop and Egg White  
米麵、ホタテ、卵白の炒め物

每位 Per Person お一人様 \$ 75  
每碟 Per Dish 一皿 \$ 118

賽螃蟹炆伊麵  
Braised E-fu Noodles  
with Diced Seafood and Egg White  
イーフー麵の蒸し煮 乾燥海鮮物と卵白入り

每位 Per Person お一人様 \$ 75  
每碟 Per Dish 一皿 \$ 98

豉椒肉絲炒麵  
Fried Crispy Noodles with Shredded Pork  
in Black Bean Sauce  
黒豆ソースの焼きそば 薄切り豚肉入

每位 Per Person お一人様 \$ 75  
每碟 Per Dish 一皿 \$ 95

鮮蝦叉燒粒炒飯  
Fried Rice with Barbecued Pork and Shrimp  
焼き飯 焼豚と海老入り

每位 Per Person お一人様 \$ 75  
每碟 Per Dish 一皿 \$ 98

雙菰蝦仁魚湯米線  
Rice Vermicelli in Fish Soup  
with Twin Mushrooms and Shrimp  
きのこと海老の春雨海鮮スープ

每位 Per Person お一人様 \$ 75  
每碟 Per Dish 一皿 \$ 98



## 甜品 DESSERT デザート

	每位 Per Person 一人様
冰花燉官燕(足二兩官燕) Double-boiled Superior Bird's Nest with Rock Sugar ツバメの巣のシロップ煮	\$ 468
鮮芒果凍蘆薈 Sweetened Fresh Mango with Aloe フレッシュマンゴ アロエ添え	\$ 68
香芒楊枝甘露布甸 Chilled Sago Cream with Mango Pudding タピオカクリームとマンゴプリン	\$ 38
手卷香芒糯米卷 Chilled Mango Glutinous Rolls もち米とマンゴーのチルドロール	\$ 38
生磨蛋白杏仁茶(兩位起) Sweetened Almond Cream with Egg White (Minimum of 2 persons) アーモンドクリームと卵白(2名様から)	\$ 35
紅豆椰汁砵仔糕 Brown Sugar Cake with Red Bean and Coconut Juice ブラウンシュガーケーキ 小豆とココナッツジュース添え	\$ 35
	每客 Per Dish 一皿
原個千層馬拉糕 Steamed Layer Spongy Cake 蒸しケーキ	\$ 38
脆皮流沙包 Fried Milk Custard and Egg Yolk Buns ミルクカスタードクリームパン	\$ 35
合時鮮果盤 Fresh Seasonal Fruit Platter 季節のフルーツ盛り合わせ	\$ 25