

# 餐前小食

前菜  
Appetizers

脆炸鮮蝦丸 \$ 78  
Deep Fried Shrimp Balls  
揚げ海老ボール

🌀 迷你A4和牛漢堡 (每件 Each 1コ) \$ 68  
Mini A4 Wagyu Beef Burger  
ミニA4和牛ビーフバーガー

鹵水牛腩 \$ 68  
Braised Beef Shin  
牛肉の煮込み

蔥花爽脆海蜇 \$ 58  
Jelly Fish with Sesame Oil & Spring Onion  
ゴマ油とねぎのゼリーフィッシュ

椒鹽鮮魷 \$ 58  
Deep Fried Squid with Spicy Salt  
揚げイカのピリ辛塩

椒鹽九肚魚 \$ 58  
Deep Fried Bombay Duck with Spicy Salt  
スパイシーな塩で揚げたボンベイダック

手拍青瓜 \$ 48  
Cucumber with Minced Garlic & Seasoning  
きゅうりのニンニクと調味料

黃金豆腐粒 \$ 48  
Fried Diced Tofu in Salty Egg Yolk Paste  
塩辛い卵黄ペーストの揚げ豆腐

黃金四季豆 \$ 48  
Stir Fried String Beans in Salty Egg Yolk Paste  
塩辛い卵黄ペーストで揚げひも豆をかき混ぜる

惹味醬燒茄子 \$ 48  
Roasted Eggplant with Homemade Sauce  
自家製ロースト茄子

冰鎮一口鮑魚 (每隻 Each 1コ) \$ 48  
Iced Abalone  
アワビのアイス

溏心皮蛋伴紫薑 (半隻 Half 半分) \$ 9  
Thousand Years Eggs with Ginger Pickle  
生姜漬け漬けアヒルの卵



🌀 迷你A4和牛漢堡  
Mini A4 Wagyu Beef Burger  
フライドチキンスープのフカヒレ

# 湯

Soup  
スープ

📖 生拆鮮蟹肉冬瓜盅 (12位用 12px 12人前) \$ 980  
🌀 Winter Melon Soup with Fresh Crab Meat (6位用 6px 6人前) \$ 490  
新鮮なカニ肉と冬メロンスープ

📖 原鼎肘子火腫翅 (6用 6px 6人前) \$ 888  
🌀 Shark's Fins in Supreme Chicken and Chinese Ham Soup  
フライドチキンとチャイニーズハムスープのフカヒレ

📖 泰式煲仔翅 \$ 538  
🌀 Shark's Fins Soup in Thai Style  
フカヒレのタイ風スープ

📖 高湯金山勾翅 \$ 498  
🌀 Shark's Fins in Supreme Chicken Soup  
フライドチキンスープのフカヒレ

📖 蟹皇金山勾翅 \$ 298  
🌀 Braised Shark's Fins with Crab's Cream  
カニのクリームと煮込みサメのひれ

📖 原隻鮑魚花膠響螺菜膽燉雞湯 \$ 188  
🌀 Chicken Soup with Whole Abalone, Fish Maw, Conch & Vegetable  
全アワビ、魚のコンゴウインコ、巻き貝と野菜のチキンスープ

📖 椰皇響螺燉雞湯 \$ 168  
🌀 Double-boiled Conch and Chicken Soup in Little Coconut  
リトルココナッツのコンクとチキンスープ

📖 瑤柱響螺燉鮮雞湯 \$ 148  
🌀 Chicken Soup with Conch and Conpoy  
巻き貝とコンポートのチキンスープ

📖 生拆蟹肉冬茸羹 \$ 108  
🌀 Minced Winter Melon Soup with Fresh Crab Meat  
新鮮なカニの肉とひき肉の冬メロンスープ

📖 澳洲青邊珍寶鮑魚燉雞湯 時價  
🌀 Double Boiled Chicken Soup with Australian Green Abalone Seasonal 季節の (6用 6px 6人前)  
オーストラリア産グリーンアワビのチキンスープ

雞茸粟米羹 \$ 48  
Sweet Corn Soup with Diced Chicken  
さいの目に切ったチキンとスイートコーンのスープ

西湖牛肉羹 \$ 48  
Minced Beef Soup with Parsley  
パセリと牛ひき肉のスープ

每天自家製零味精老火湯 \$ 20  
Daily Nutritious Soup (no MSG)  
毎日の栄養価の高いスープ (MSGなし)



📖 高湯金山勾翅  
Shark's Fins in Supreme Chicken Soup  
フライドチキンスープのフカヒレ

📖 請先預訂  
Please Order in Advance  
事前にご予約をお願いします

📖 美味廚推介  
Chef's Recommendation  
シェフのオススメ

🌶️ 辛辣  
Spicy  
辛口

📖 圖片只供參考  
Photo for Reference Only  
写真と内容が異なる場合があります

📖 多謝加一服務費  
Subject to 10% Service Charge  
表示価格には10%サービス料は含まれておりません

# 海鮮 Seafood 海產物

- |   |  |
|---|--|
| <p><b>訂</b> 翡翠蘭花鮑片伴鵝掌 <b>\$ 1880</b><br/>  Sliced Abalone with Goose Feet and Vegetables <b>\$ 980</b><br/>         ガチョウの足と野菜のアワビのスライス (6位用 6px 6人前)</p>   | <p><b>訂</b> 豉油皇煎蝦碌 <b>\$ 238</b><br/>  Sautéed Prawn with Supreme Soy Sauce <b>\$ 238</b><br/>         最高の醤油炒めエビ</p>  |
| <p><b>訂</b> 薑蔥炒本地大肉蟹 (每隻 Each 1コ) <b>\$ 988</b><br/>  伴炒米粉 <b>\$ 980</b><br/>         Stir-fried Fresh Crab with Fried Rice Noodle<br/>         新鮮なカニのフライライスヌードル炒め</p>   | <p>碧綠黃金蝦球 <b>\$ 228</b><br/>         Deep Fried Prawns in Salted Egg Yolk Paste with Broccoli<br/>         ブロッコリーと塩漬け卵黄ペーストの揚げ物</p>  |
| <p><b>訂</b> 荷香杞子糯米蒸海斑球 <b>\$ 980</b><br/>  荷香杞子糯米蒸海斑球 <b>\$ 980</b><br/>         Steamed Grouper with Gooseberry and Sticky Rice in Lotus Leaf<br/>         ゲーズベリーともち米と蓮の葉の蒸気ハタ</p>  | <p><b>訂</b> 煎封 / 清蒸 / 豉汁黃鯧 <b>\$ 228</b><br/>  煎封 / 清蒸 / 豉汁黃鯧 <b>\$ 228</b><br/>         Pan Fried / Steamed Pampano with Ginger &amp; Spring Onion / Black Bean Sauce<br/>         焼き / 蒸し / 黒豆味噌ソースマナガツオ</p>  |
| <p><b>訂</b> 稻米鮮魚湯靈芝菇伴海斑 <b>\$ 980</b><br/>  稻米鮮魚湯靈芝菇伴海斑 <b>\$ 980</b><br/>         Grouper with Mushroom and Rice in Fish Soup<br/>         きのことライスのフィッシュスープのガルーパ</p>  | <p>西蘭花炒帶子 <b>\$ 198</b><br/>         Stir Fried Scallops with Broccoli<br/>         ブロッコリーとホタテの炒め</p>  |
| <p><b>訂</b> 雞油花彫蛋白蒸蟹 <b>\$ 680</b><br/>  雞油花彫蛋白蒸蟹 <b>\$ 680</b><br/>         Steamed Crab with Egg White, Chicken Oil and Hua Diao Wine<br/>         カニの卵白、チキンオイル、フアジアワインの蒸し</p>   | <p><b>訂</b> 葡汁鮮菌焗釀原隻響螺 <b>\$ 198</b><br/>  葡汁鮮菌焗釀原隻響螺 <b>\$ 198</b><br/>         Baked Whole Conch with Mushrooms in Portuguese Sauce<br/>         マッシュルームと焼きたての巻き貝</p>   |
| <p><b>訂</b> 椒鹽波士頓龍蝦筍 <b>\$ 488</b><br/>  拼豉椒龍蝦球配煎米粉底 <b>\$ 488</b><br/>         Deep Fried Boston Lobster Claws with Spicy Salt and Stir Fried Lobster Meat in Black Bean Sauce with Pan Fried Rice Noodle<br/>         揚げボストンロブスターの爪とスパイシーな塩炒めロブスター肉のブラックビーンソース炒めライスヌードル</p> | <p>古法肉絲蒸黃鯧 <b>\$ 188</b><br/>         Steamed Pampano with Shredded Pork &amp; Mushroom<br/>         蒸しポンパノ、細切れの豚&amp;キノコ</p>  |
| <p><b>訂</b> 頭抽煎封銀雪魚 <b>\$ 488</b><br/>  頭抽煎封銀雪魚 <b>\$ 488</b><br/>         Pan Fried Silver Cod<br/>         銀タラのフライパン焼き</p>   | <p><b>訂</b> 薑蔥粉絲海蝦煲 <b>\$ 188</b><br/>  薑蔥粉絲海蝦煲 <b>\$ 188</b><br/>         Sautéed Fresh Prawns &amp; Vermicelli with Ginger &amp; Spring Onion Pot<br/>         ねぎと生姜とパーミセリ入り海老お鍋</p>                        |
| <p>酥炸美國生蠔 (6隻 6pcs 6コ) <b>\$ 368</b><br/>         Deep Fried US Oyster<br/>         アメリカオイスター揚げ</p>   | <p><b>訂</b> 香芒咖喱蝦球煲 <b>\$ 188</b><br/>  香芒咖喱蝦球煲 <b>\$ 188</b><br/>         Curry Prawns with Mangoes Pot<br/>         マンゴカレー海老お鍋</p>  |
| <p><b>訂</b> 椒鹽鮮大肉蟹筍 (每隻 Each 1コ) <b>\$ 298</b><br/>  椒鹽鮮大肉蟹筍 (每隻 Each 1コ) <b>\$ 298</b><br/>         Deep Fried Crab Claw in Spicy Salt<br/>         蟹のピリ辛揚げ</p>   | <p><b>訂</b> 辣酒煮花螺 <b>\$ 188</b><br/>  辣酒煮花螺 <b>\$ 188</b><br/>         Escargot in Chile and Wine Sauce<br/>         チリとワインソースでのエスカルゴ</p>   |
| <p><b>訂</b> 雞油花彫蛋白蒸大肉蟹筍 (每隻 Each 1コ) <b>\$ 298</b><br/>  雞油花彫蛋白蒸大肉蟹筍 (每隻 Each 1コ) <b>\$ 298</b><br/>         Steamed Crab Claw with Egg White, Chicken Oil and Hua Diao Wine<br/>         蒸し蟹の卵白、チキンオイル、フアジアワイン</p>  | <p>櫻花蝦滑蛋蝦仁 <b>\$ 178</b><br/>         Scrambled Eggs with Fresh Shrimps &amp; Sakura Shrimps<br/>         新鮮なエビとさくらエビのスクランブルエッグ</p>  |
| <p><b>訂</b> 雪梨胡麻醬爆蝦球 (8隻 8pcs 8コ) <b>\$ 268</b><br/>  雪梨胡麻醬爆蝦球 (8隻 8pcs 8コ) <b>\$ 268</b><br/>         Stir-fried Prawns with Pear in Sesame Sauce<br/>         エビの胡麻炒め</p>  | <p><b>訂</b> 鮮蟹肉洋蔥芝士焗釀蟹蓋 (每隻 Each 1コ) <b>\$ 168</b><br/>  鮮蟹肉洋蔥芝士焗釀蟹蓋 (每隻 Each 1コ) <b>\$ 168</b><br/>         Baked Stuffed Crab Shell with Cheese and Fresh Crab Meat<br/>         カニのシェルとチーズと新鮮なカニの肉詰め焼き</p> |
| <p><b>訂</b> 香蔥蛋白蟹子蒸海中蝦 <b>\$ 268</b><br/>  香蔥蛋白蟹子蒸海中蝦 <b>\$ 268</b><br/>         Steamed Egg White with Fresh Prawns and Crab Roe<br/>         新鮮なエビとカニの卵入り蒸し卵白</p>  | <p>糖醋魚柳 <b>\$ 168</b><br/>         Sweet &amp; Sour Fish Fillet<br/>         スイート&amp;サワーフィッシュフィレ</p>  |
| <p><b>訂</b> XO醬鮑魚海蝦粉絲煲 <b>\$ 248</b><br/>  XO醬鮑魚海蝦粉絲煲 <b>\$ 248</b><br/>         Abalones and Fresh Prawns with Vermicelli in XO Sauce Pot<br/>         アワビと新鮮なうなぎをヴォーメシェリと共にXOソースポット</p>  | <p><b>訂</b> 基圍蝦炒滑蛋 <b>\$ 168</b><br/>  基圍蝦炒滑蛋 <b>\$ 168</b><br/>         Scrambled Eggs with Fresh Shrimps<br/>         海老オム</p>  |
| <p><b>訂</b> 古法薑汁焗鯧魚 <b>\$ 238</b><br/>  古法薑汁焗鯧魚 <b>\$ 238</b><br/>         Baked Pomfret with Ginger Sauce<br/>         ジンジャーソース添え焼きマナガツオの</p>   | <p>惹味宮保蝦球 <b>\$ 168</b><br/>         Deep Fried Prawns in Chili Sauce<br/>         カンフーエビボール</p>   |
| <p>豆豉汁蒸白鱈 <b>\$ 238</b><br/>         Steamed Eel with Black Bean Sauce<br/>         黒豆味噌ソースかけウナギの蒸し</p>   | <p><b>訂</b> 咕嚕柚子蝦球 <b>\$ 168</b><br/>  咕嚕柚子蝦球 <b>\$ 168</b><br/>         Fried Prawns with Pomelo in Sweet &amp; Sour Sauce<br/>         ゆず酢海老</p>  |



三少之選 3 Less Dish | 代表菜式以較少脂肪或油分、鹽分及糖分烹調或製作，符合「3少之選」的要求。  
 Means that the dish has less fat or oil, salt and sugar, meeting the "3 less" requirement

**訂** 請先預訂  
 Please Order in Advance  
 事前にご予約お願いします

**訂** 美味廚推介  
 Chef's Recommendation  
 シエフのオススメ

**訂** 辛辣  
 Spicy  
 辛口

圖片只供參考  
 Photo for Reference Only  
 写真と内容が異なる場合があります

多謝加一服務費  
 Subject to 10% Service Charge  
 表示價格には10%サービス料は含まれておりません



# 海鮮

## Seafood

## 海產物

粟米魚塊 \$ 168  
Fish Fillet in Corn Sauce  
トウモロコシのソースで魚のフィレ

大良鮮奶伴玉帶合桃仁 \$ 168  
Stir Fried Fresh Milk with Scallops & Walnuts  
胡桃とホタテ入りミルクプリン炒め

豆腐火腩魚球煲 \$ 168  
Braised Fish Fillet with Tofu & BBQ Pork Pot  
豆腐と焼き豚とハタのお鍋

砂鍋蒜子鮮魚球煲 \$ 168  
Braised Fish Fillet with Pork Bellies,  
Garlic and Beancurd Sheets Pot  
ニンニク入りハタのお鍋

豉椒炒海蜆 \$ 138  
Sauteed Sea Clams with Black Bean Chili Sauce  
黑豆味噌と唐辛子入りハマグリ炒め

百花蒸釀豆腐 \$ 138  
Steamed Tofu with Prawn Paste Stuffing  
海老ペースト詰め物と蒸し豆腐

金蒜銀絲蒸基圍蝦 \$ 138  
Steamed Shrimps with Garlic & Vermicelli  
蒸しエビとガーリック&バーミゼリ

美味廚蝦乾小炒皇 \$ 138  
Megan's Kitchen Stir Fried Vegetables  
with Diced Seafood and Dried Shrimps  
メガンスキチン特製干し海老入り魚と野菜炒め

紅棗陳皮蒸魚柳 \$ 138  
Steamed Fish Fillet with Red Dates & Tangerine Peels  
蒸した魚フィレ、レッドデーと干しマンダリンピール

百花煎釀滑豆腐 \$ 138  
Pan Fried Tofu with Prawn Paste Stuffing  
海老ペースト詰め物と揚げ豆腐

錦江海鮮豆腐煲 \$ 138  
Jin Jiang Seafood and Tofu Pot  
海鮮豆腐お鍋

巧手椒鹽鮮魷 \$ 138  
Deep Fried Sliced Squid with Spicy Salt  
塩コショウ揚げイカ

麥皮香草焗海中蝦 \$ 138  
Baked Fresh Shrimps with Herbs and Oaks  
ハーブとオークス焼き新鮮なエビ

豉椒味菜炒鮮魷 \$ 128  
Stir Fried Squid with Black Bean & Preserved Vegetable  
ブラックビーン&ブリザーブド野菜の炒めイカを炒める

秘製避風塘茄子釀鯪魚肉 \$ 128  
Stir Fried Eggplants with Fish Stuffing in Hong Kong Style  
防波堤風魚のすり身詰めナス炒め

脆炸鮮蝦多士 (4件 4pcs 4コ) \$ 128  
Deep Fried Fresh Prawn Toast  
エビフライのフライ

蛋白賽螃蟹 \$ 128  
Scrambled Egg Whites with Crab Meat  
蟹肉入り卵白オム

蜜豆藕片雲耳炒花枝 \$ 128  
Stir Fried Sliced Squid with Peas, Sliced Lotus Root &  
Black Fungus  
蜜マメと蓮根切りと黒キクラゲのイカ炒め

蟹肉素翅蒸水蛋 \$ 118  
Steamed Eggs with Crab Meat and Vegetarian Shark's Fins  
かに肉と練りフカヒレ入りの茶碗蒸し

香煎琵琶豆腐 \$ 118  
Pan Fried Tofu with Dace Fish Paste  
魚のすり身のせ焼き豆腐

銀魚仔蝦乾蒸茄子 \$ 118  
Steamed Eggplants with Dried Shrimps and Whitebait  
シラウオと干し海老の蒸しナス

蟹肉炒桂花素翅 \$ 118  
Scrambled Eggs with Crab Meat & Vegetarian Shark's Fins  
卵と蟹肉のネリフカヒレ炒め

美味廚海味什菜煲 \$ 118  
Megan's Kitchen Mixed Vegetables with Dried Seafood Pot  
メガンスキチン干し海鮮野菜お鍋

鮮粟米奶油焗魚球 \$ 108  
Baked Fish Balls with Cream Corn Sauce  
クリームコーンソースの焼き魚のボール

啫啫油麥菜 / 唐生菜煲 \$ 98  
Sauteed Indian Lettuce /  
Chinese Lettuce with Preserved Beancurd in Pot  
カッティングレタス / 中華レタスお鍋

XO醬翠玉瓜炒日本螺肉 \$ 98  
Stir Fried Japanese Conch with Green Squash in XO Sauce  
ズッキーニとサザエのXOチリソース炒め

咸魚茸炒菜苗 \$ 98  
Stir Fried Vegetables with Minced Salty Fish  
野菜の新芽と塩漬け魚の炒め

琥珀合桃避風塘豆腐 \$ 98  
Fried Tofu with Walnuts in Hong Kong Style  
防波堤風胡桃と豆腐の炒め

自家製XO醬炒芥蘭 \$ 98  
Wok Fried Kale with Homemade XO Sauce  
揚げケールとXOソース

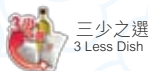
香芒芝士釀蟹箱 (每隻 Each 1コ) \$ 78  
Crab Claw stuffed with Mango and Cheese (2隻起 2pcs up 2コより)

美味廚蒜香牛油焗帆立貝 (每隻 Each 1コ) \$ 68  
Megan's Kitchen Baked Scallop in Garlic Butter (2隻起 2pcs up 2コより)

荔芋蓉鮑魚酥 (每隻 Each 1コ) \$ 68  
Taro Pastry with Abalone  
アワビと太郎菓子

百花炸釀蟹箱 (每隻 Each 1コ) \$ 68  
Deep Fried Crab Claw Stuffed with Shrimp Paste  
エビペーストで揚げた揚げた蟹のクロー

百花炸釀溏心皮蛋 (每隻 Each 1コ) \$ 48  
Thousand Years Eggs Stuffed with Fresh Prawn Paste  
新鮮なエビのペーストを詰めた千年の卵



三少之選  
3 Less Dish

代表菜式以較少脂肪或油分、鹽分及糖分烹調或製作，符合「3少之選」的要求。  
Means that the dish has less fat or oil, salt and sugar, meeting the "3 less" requirement

請先預訂  
Please Order in Advance  
事前にご予約をお願いします

美味廚推介  
Chef's Recommendation  
シェフのオススメ

辛辣  
Spicy  
辛口

圖片只供參考  
Photo for Reference Only  
写真と内容が異なる場合があります

多謝加一服務費  
Subject to 10% Service Charge  
表示価格には10%サービス料は含まれておりません

# 雞鴨鵝

Chicken / Duck / Goose

雞鴨鵝

**訂** 手打虎蝦釀脆雞 \$ 668  
Fried Boneless Chicken Stuffed with Fresh Tiger Prawn Paste  
新鮮なタイガーエビのペーストを詰めた揚げ骨なしチキン

**訂** 黑松露菌醬焗燒雞 \$ 498  
Baked Chicken with Truffle Sauce  
チキンのトリュフ添え

**訂** 糯米飯釀脆雞燒 \$ 428  
Deep Fried Chicken Stuffed with Glutinous Rice  
もち米を詰めたフライドチキン

**訂** 當紅脆皮炸子雞 (全隻 Whole 一羽) \$ 398  
Deep Fried Chicken (半隻 Half 半羽) \$ 208  
チキンの唐揚げ

**訂** 砂鍋醬燒雞 (全隻 Whole 一羽) \$ 398  
Sauteed Chicken with Supreme Soy Sauce in Stone Pot (半隻 Half 半羽) \$ 198  
鶏のしょうゆ焼き (例 Regular 1例) \$ 158

**訂** 美味廚水晶粉皮 (全隻 Whole 一羽) \$ 368  
豉油雞 (半隻 Half 半羽) \$ 198  
Megan's Kitchen Chicken with Rice Flake Noodles in Sweet Soy Sauce (例 Regular 1例) \$ 148  
メガンスキチン特製鶏肉と米皮の甘醬油掛け

**訂** 秘製去骨沙薑雞 (全隻 Whole 一羽) \$ 368  
Boneless Chicken with Ginger Sauce (半隻 Half 半羽) \$ 198  
秘製骨抜き三奈 (例 Regular 1例) \$ 148

蒜香蔥油霸王雞 (全隻 Whole 一羽) \$ 328  
Poached Chicken with Ginger & Scallion  
ジンジャー & スカリーのポテトチキン

乾蔥豆豉雞煲 \$ 178  
Sauteed Chicken with Shallots in Black Bean Sauce  
鶏肉のねぎと黒豆味噌ソースお鍋

胡椒豬肚雞煲 \$ 138  
Black Pepper & Salt Preserved Vegetable with Pig Tripe & Chicken  
ピーマン & チキンのブラックペッパー & ソルトプリザーブド野菜

啫啫爆鮮滑雞煲 \$ 138  
Jiur Jiur Chicken Pot  
こんがり鶏お鍋

**訂** 江南紅糟雞 \$ 138  
Jian Nang Chicken in Red Rice Wine Sauce  
鶏肉の赤酒粕煮付け

**訂** 四川紅袍麻辣雞 \$ 138  
Sichuan Chili and Spicy Chicken  
四川風マラー鶏

鮮淮山冬筍砂鍋雞 \$ 128  
Claypot Chicken with Bamboo Shoots & Chinese Yam  
クレイポットチキン、バンブーシュート & チャイニー

雲腿魚肚木耳蒸雞 \$ 128  
Steamed Chicken with Black Fungus, Fish Maw & Chinese Ham  
中華ハム、浮き袋 & キクラゲの蒸し鶏

**訂** 椰香黃咖喱雞煲 \$ 128  
Curry Chicken Pot  
チキンカレーポット

荔芋茸香酥鴨胸 \$ 128  
Deep Fried Taro Paste with Smoked Duck Breast and Mushroom  
芋ペースト揚げ鴨

西檸雞 \$ 118  
Lemon Chicken  
甘酢鶏

**訂** 咕嚕荔枝雞球 \$ 118  
Sweet & Sour Chicken with Lychee  
ライチ酢鶏

紅棗杞子蒸雞 \$ 118  
Steamed Chicken with Red Dates and Wolfberry  
棗とクコの実の蒸し鶏

南乳醬燒雞中翼 (6隻 6pcs 6コ) \$ 118  
Grilled Chicken Wings with Preserved Red Beancurd Sauce  
芋味噌ペースト焼き手羽先

老鎮江糖醋雞 \$ 118  
Chicken in Sweet Black Vinegar Sauce  
甘酢鶏

**訂** 鮑汁鵝掌遼參配時菜 時價  
Goose Feet and Sea Cucumber with Seasonal 季節の Vegetables in Abalone Sauce  
アワビソースの野菜とガチョウの足とナマコ

鮑汁鵝掌配時菜 (每隻 Each 1コ) \$ 68  
Goose Feet and Vegetables with Abalone Sauce  
ガチョウの足と野菜のアワビソース

**訂** 糯米飯釀脆雞翼 (每隻 Each 1コ) \$ 68  
Deep Fried Chicken Wing Stuffed with Glutinous Rice  
もち米を詰めた鶏のから揚げ



**訂** 美味廚水晶粉皮豉油雞  
Megan's Kitchen Chicken with Rice Flake Noodles in Sweet Soy Sauce  
メガンスキチン特製鶏肉と米皮の甘醬油掛け



紅棗杞子蒸雞  
Steamed Chicken with Red Dates and Wolfberry  
棗とクコの実の蒸し鶏



**訂** 四川紅袍麻辣雞  
Sichuan Chili and Spicy Chicken  
四川風マラー鶏

**訂** 請先預訂  
Please Order in Advance  
事前にご予約お願いします

**訂** 美味廚推介  
Chef's Recommendation  
シェフのオススメ

**訂** 辛辣  
Spicy  
辛口

圖片只供參考  
Photo for Reference Only  
写真と内容が異なる場合があります

多謝加一服務費  
Subject to 10% Service Charge  
表示価格は10%サービス料は含まれておりません



# 豬肉 Pork 豚肉

訂 炭燒豚肉伴胡麻沙律 \$ 298  
Grilled Japan Supreme Black Pork with Sesame Salad  
黑豚のグリルゴマサラダ

訂 吉列日本黑豚肉配日式咖喱 \$ 298  
Japanese Black Pork Fillet Cutlet with Japanese Curry  
黑豚ヒレ肉のカツレツ

自家燒脆皮燒肉 \$ 168  
Homemade Roasted Pork Belly  
自家製ローストポークベリー

蒸野菜日本黑豚肉 \$ 148  
Steamed Japan Supreme Black Pork with  
Assorted Vegetables on Bamboo Basket  
蒸し日本最高級黒豚盛り合わせ野菜竹バスケット

自家製蜜汁叉燒 \$ 138  
Homemade Honey BBQ Pork  
自家製ハニーBBQポーク

秘製回窩肉 \$ 138  
Stir Fried Pork in Spicy Sauce  
秘製ホイコーロー

石窩京都骨燒 \$ 138  
Grilled Spare Ribs in Stone Pot  
ストーンポットで焼きスペアリブ

梳乎里梅菜扣肉 \$ 138  
Steamed Pork Belly & Mui Choy with Souffle Topping  
塩漬けキャベツ蒸し豚トロ

咸蛋 / 馬蹄土魷蒸肉餅 \$ 128  
Steamed Minced Pork with Salty Eggs /  
Squid & Waterchestnut  
塩漬け卵 / ヒシとイカ入り蒸しミンチ豚肉

魚香茄子煲 \$ 128  
Braised Eggplants with Minced Pork Pot  
ピリ辛ナスお鍋

椒鹽焗肉排 \$ 128  
Sauteed Spare Ribs with Spicy Salt  
塩コショウ焼きスペアリブ

士多啤梨生炒骨 \$ 128  
Sauteed Spare Ribs with Strawberries  
イチゴ酢豚

香煎加拿大臘腸蓮藕餅 (8件 8pcs 8コ) \$ 128  
Pan Fried Lotus Root with Minced Pork & Canada  
Sausage  
豚ひき肉とカナダのソーセージ添え

麻婆豆腐 \$ 118  
Tofu with Minced Pork & Chili Bean Sauce  
麻布豆腐

蜜糖芥末煎豬扒 \$ 118  
Pan Fried Pork Chop with Honey Sauce & Mustard  
パン揚げポークチョップ、ハニーソース&マスター

低脂肉碎奶皇娃娃菜 \$ 118  
Sauteed Baby Cabbage with Low-Fat Cream  
& Chopped Pork Meat  
低脂肪クリームとソテーベビーキャベツ

菠蘿彩椒咕嚕肉 \$ 118  
Sweet & Sour Pork with Pineapple & Bell Peppers  
パイナップルとからしの酢豚

鮮芒果南瓜蒸肉碎蛋白 \$ 118  
Steamed Egg White with Minced Pork, Mango and Pumpkin  
ミンチ豚肉、マンゴーとかぼちゃ蒸し卵白

菜圃肉碎煎蛋角 \$ 118  
Omelette with Minced Pork & Preserved Vegetable Fillings  
漬け大根と挽き肉のオムレツ

加拿大臘腸炒時蔬 \$ 108  
Stir Fried Seasonal Vegetables with Canadian Sausage  
カナダ中華ソーセージと旬野菜の炒め

欖菜煙肉四季豆 \$ 108  
Stir Fried String Beans with Bacon & Preserved Vegetable  
漬け野菜入りベーコンとさやまめの炒め

麻婆醬肉鬆粉絲節瓜煲 \$ 108  
Hairymelon with Miced Pork and  
Vermicelli in Spicy Sauce Pot  
バーミセリ入りマーボー風糸瓜お鍋

梅菜蒸手剁肉餅 \$ 108  
Steamed Hand Beaten Minced Pork with Mui Choy  
塩漬け芥子菜入り蒸しミンチ豚肉



自家製蜜汁叉燒  
Homemade Honey BBQ Pork  
自家製ハニーBBQポーク



梳乎里梅菜扣肉  
Steamed Pork Belly with Mui Choy with  
Souffle Topping  
塩漬けキャベツ蒸し豚トロ



士多啤梨生炒骨  
Sauteed Spare Ribs with Strawberries  
イチゴ酢豚

訂 請先預訂  
Please Order in Advance  
事前にご予約お願いします

美味廚推介  
Chef's Recommendation  
シェフのオススメ

辛辣  
Spicy  
辛口

圖片只供參考  
Photo for Reference Only  
写真と内容が異なる場合があります

多謝加一服務費  
Subject to 10% Service Charge  
表示価格には10%サービス料は含まれておりません

# 牛肉，羊肉

Beef / Lamb 牛肉と羊肉

訂 炭焼A5和牛 \$ 1328  
Grilled A5 Wagyu Beef  
A5和牛のグリル

訂 炭焼A4和牛 \$ 1188  
Grilled A4 Wagyu Beef  
A4和牛のグリル

訂 黒松露牛肉生菜包 (12件 12pcs 12コ) \$ 498  
Black Truffle Sauce with Beef in Lettuce Wrap  
黒トリュフソース牛肉のレタスラップ

訂 炭焼美國肉眼扒 (10安士 10oz 10オンス) \$ 398  
伴胡麻沙律 (8安士 8oz 8オンス) \$ 328  
Grilled US Prime Rib-Eye served with Sesame Salad  
グリルした米国プライムリブアイとごまサラダ添え

訂 黒松露A4和牛煎腸粉 (每位 1px 1人前) \$ 388  
Pan Fried Flour Rolls and A4 Wagyu Beef with  
Black Truffle Oil  
黒トリュフオイルとパン揚げ小麦粉ロールとA4和牛

黒松露燴牛尾 (4件 4pcs 4コ) \$ 288  
Braised Ox Tail in Black Truffle Sauce  
黒トリュフのソースで煮、みオックステール

蒸野菜美國牛肋骨 \$ 268  
Steamed US Short Ribs with  
Assorted Vegetables on Bamboo Basket  
竹籠の盛り合わせ野菜と米カルビ蒸し

訂 黒松露免治牛肉絹豆腐 \$ 248  
Steamed Tofu with Minced Beef in Black Truffle Sauce  
牛肉のひき肉と黒トリュフソースの蒸し豆腐

石窩京蔥羊肉燒 \$ 198  
Grilled Lamb Slices with Beijing Spring  
Onion in Stone Pot  
石の鍋到北京ネギ焼きラムスライス

咖喱鮮牛筋坑腩煲 \$ 188  
Curry Beef Brisket and Tendon Pot  
カレー牛バラかお鍋

石窩澳洲和牛燒 \$ 188  
Grilled Australia Wagyu Beef in Stone Pot  
オーストラリア産和牛の石鍋焼き

柱候蘿蔔鮮牛筋坑腩煲 \$ 188  
Braised Beef Brisket and Tendon  
with Turnip in Chu Hou Sauce Pot  
大根と牛バラのお鍋

沙嗲肥牛粉絲煲 \$ 168  
Fatty Beef with Vermicelli in Satay Sauce Pot  
パーミセリ入り薄切り牛トロのサティ風お鍋

三蔥爆美國肥牛 \$ 168  
Sauteed U.S. Rib Eye with Onions  
アメリカ産リブロースの玉ねぎ炒め

中式燴牛尾 \$ 158  
Braised Ox Tail in Chinese Style  
中華牛テール煮、み

豉汁涼瓜炒牛肉 \$ 148  
Stir Fried Beef with Bitter Melon in Black Bean Sauce  
牛肉とゴーヤの黒豆味噌ソース炒め

香煎蜜糖汁咸牛脷 \$ 128  
Pan-fried Ox Tongue with Honey Sauce  
ハチミツと炒めた牛の舌

菜遠炒滑牛 \$ 128  
Stir Fried Beef with Vegetables  
牛肉と芥子菜の炒め

蠔皇草菇牛肉 \$ 128  
Beef and Straw Mushroom in Oyster Sauce  
ツクリタケと牛肉のオイスターソースかけ

中式牛柳 \$ 128  
Pan Fried Beef Fillet with Onion  
牛肉切り身の玉ねぎ炒め

陳皮蒸手剝牛肉餅 \$ 128  
Steamed Hand Beaten Minced Beef with Tangerine Peels  
干しミカン皮入り蒸し牛肉

鬼馬炒牛肉 \$ 128  
Sauteed Beef with Water Chestnut and Fried Dough  
ヒシと揚げめん入り牛肉炒め

鮮茄滑蛋炒牛肉 \$ 98  
Scrambled Eggs with Tomato & Sliced Beef  
トマト&スライスビーフ入りスクランブルエッグ



石窩澳洲和牛燒  
Grilled Australia Wagyu Beef in Stone Pot  
オーストラリア産和牛の石鍋焼き



中式燴牛尾  
Braised Ox Tail in Chinese Style  
中華牛テール煮、み



鬼馬炒牛肉  
Sauteed Beef with Water Chestnut  
and Fried Dough  
ヒシと揚げめん入り牛肉炒め

訂 請先預訂  
Please Order in Advance  
事前にご予約をお願いします

美味廚推介  
Chef's Recommendation  
シェフのオススメ

辛辣  
Spicy  
辛口

圖片只供參考  
Photo for Reference Only  
写真と内容が異なる場合があります

多謝加一服務費  
Subject to 10% Service Charge  
表示価格には10%サービス料は含まれておりません



# 蔬菜素食

## Vegetable & Vegetarian Dish 野菜&ベジタリアン料理

**訂** 日本南瓜椰汁焗四蔬 \$ 288  
Baked Whole Japan Pumpkin with Assorted Vegetables in Coconut Sauce  
焼きたての日本のカボチャと野菜のココナッツソース

甘筍鮮菌雲耳腐皮件 (4件) \$ 168  
Carrot, Mushroom & Cloud Fungus Rolled with Fresh Beancurd Sheet (4pcs)  
ニンジン、キノコ、クラウドカビ、新鮮な豆腐のシート (4コ)

Omnipork素猪肉魚香茄子煲 \$ 128  
Braised Eggplants Pot with Minced Omnipork Vegetarian Pork  
盛り付けたナスのベジタリアンポークポット

Omnipork素猪肉麻婆豆腐 \$ 128  
Tofu with Omnipork Minced Vegetarian Pork & Chili Bean Sauce  
豆腐の栄養豊富なベジタリアンポーク&チリソース

煎免治Beyond Meat素牛肉 \$ 128  
薯茸餅  
Pan Fried Beyond Meat Vegetarian Beef & Mash Potato  
パン揚げベジタリアンビーフ&マッシュポテト

免治Beyond Meat素牛肉 \$ 128  
蕃茄炒蛋  
Scrambled Eggs with Tomato & Minced Beyond Meat Vegetarian Beef  
トマトとチーズを混ぜた卵

蒜香Beyond Meat素牛肉 \$ 128  
乾炒粉絲  
Stir Fried Minced Beyond Meat Vegetarian Beef with Garlic & Vermicelli  
ガーリック&パーミシュリ添え、炒めた盛り合わせのベジタリアンビーフを炒める

原隻南瓜葡汁焗四蔬  
Baked Whole Pumpkin with Assorted Vegetables in Portuguese Sauce  
ポルトガル風五目野菜詰めカボチャの姿焼き



**蔬** 鮑汁木耳伴野菜菌 \$ 118  
Assorted Fungus and Vegetables in Abalone Sauce  
キクラゲとキノコのアワビソース煮、のみ

北菇紅燒豆腐 \$ 118  
Braised Tofu with Mushrooms  
椎茸と豆腐のしょうゆ煮付け

原隻南瓜葡汁焗四蔬 \$ 118  
Baked Whole Pumpkin with Assorted Vegetables in Portuguese Sauce  
ポルトガル風五目野菜詰めカボチャの姿焼き

南乳炆齋煲 \$ 118  
Braised Assorted Vegetables with Red Beancurd Paste  
五目野菜芋味噌お鍋

**蔬** 三菇清湯浸菜苗 \$ 118  
Seasonal Vegetables with Assorted Mushrooms in Supreme Broth  
最高裁ブロス中の盛り合わせキノコと季節の野菜

上湯鮮腐皮浸菜蔬 \$ 118  
Seasonal Vegetables with Beancurd Sheets in Supreme Broth  
最高裁ブロスで豆腐シートと季節の野菜

蜜桃Omnipork素咕嚕肉 \$ 118  
Sweet & Sour Omnipork Vegetarian Pork with Peach  
甘くて酸っぱいベジタリアンの桃とピーチ

**蔬** 蔬果之選  
More fruit and vegetables

代表菜式的材料全屬蔬果類或按體積計・蔬果類是肉類的2倍或以上。  
Means that either fruit and vegetables are the sole ingredients of the dish, or they occupy at least twice as much the amount of meat present in the dish.

**訂** 請先預訂  
Please Order in Advance  
事前にご予約をお願いします

**味** 美味廚推介  
Chef's Recommendation  
シェフのオススメ

**辛** 辛辣  
Spicy  
辛口

**圖** 圖片只供參考  
Photo for Reference Only  
写真と内容が異なる場合があります

**多** 多謝加一服務費  
Subject to 10% Service Charge  
表示価格には10%サービス料は含まれておりません

# 蔬菜素食

## Vegetable & Vegetarian Dish 野菜&ベジタリアン料理

碧綠八寶炒爽菜 \$ 108  
Sautéed 8 Kinds of Seasonal Crispy Vegetables  
季節のシャキッとした野菜の8種類のソテー

上湯什菌浸時蔬 \$ 98  
Seasonal Vegetables with  
Assorted Mushrooms in Supreme Broth  
最高裁ブロス中の盛り合わせキノコと季節の野菜

菠蘿咕嚕猴頭菇 \$ 108  
Sweet & Sour Hericium Mushroom with Pineapple  
甘くて酸っぱいヘニクイムのパイナップル

金銀蛋浸時菜 \$ 98  
Seasonal Vegetables with Preserved Duck Eggs  
and Salty Eggs in Supreme Broth  
ピータンと塩漬け卵の旬野菜浸し

千層腐皮唐生菜煲 \$ 108  
Layer Beancurd Sheet & Chinese Lettuce in  
Supreme Broth  
最高品質の肉汁と中華レタス

蒜子銀杏上湯浸時菜 \$ 98  
Seasonal Vegetables with Garlic &  
Gingko Biloba in Supreme Broth  
ニンニクと銀杏の旬野菜浸し

麵醬油麥菜 / 唐生菜煲 \$ 98  
Stir Fried Mustard Vegetable or Chinese Lettuce with  
Bean Sauce  
揚げたマスタード野菜または中国産レタスを  
豆腐で炒める

黃金豆腐粒 \$ 98  
Diced Tofu in Salty Egg Yolk Paste  
塩漬け卵黄ペースト揚げ豆腐


咖喱時令雜菜煲 \$ 98  
Braised Assorted Vegetables with Curry  
カレー入り盛り合わせ野菜

梅菜蒸茄子 \$ 98  
Steamed Eggplants with Mui Choy  
ナスの塩漬け芥子菜蒸し

脆炸黑松露豆腐 (8件) \$ 98  
Deep Fried Truffle Tofu (8 pcs)  
揚げ黒トリュフ (8コ)

上湯鬼馬浸菜蔬 \$ 88  
Seasonal Vegetables with Deep Fried Dough in  
Supreme Broth  
最高の汁に揚げ生地を入れた季節の野菜

 蒜茸 / 清炒時菜 \$ 98  
Sautéed Seasonal Vegetables (or with garlic)  
旬野菜のニンニク炒め / 炒め

 鮮菌金粟釀福袋 (每位 1px 1人前) \$ 48  
Fried Beancurd Sheet Stuffed with Assorted Vegetables  
& Mushrooms  
野菜とキノコの詰め合わせ揚げ豆腐シート



梅菜蒸茄子  
Steamed Eggplants with Mui Choy  
ナスの塩漬け芥子菜蒸し




蔬果之選  
More fruit and  
vegetables

代表菜式的材料全屬蔬果類或按體積計，蔬果類是肉類的2倍或以上。  
Means that either fruit and vegetables are the sole ingredients of the dish,  
or they occupy at least twice as much the amount of meat present in the dish.

 請先預訂  
Please Order in Advance  
事前にご予約をお願いします

 美味廚推介  
Chef's Recommendation  
シェフのオススメ

 辛辣  
Spicy  
辛口

 圖片只供參考  
Photo for Reference Only  
写真と内容が異なる場合があります

 多謝加一服務費  
Subject to 10% Service Charge  
表示価格には10%サービス料は含まれておりません



# 粉麵飯 Noodle / Rice 麵飯

**訂** 鮑汁荷葉飯 (12位用 12px 12人前) \$ 338  
 Fried Rice in Abalone Sauce (8位用 8px 8人前) \$ 228  
 Wrapped with Lotus Leaf (4位用 4px 4人前) \$ 168  
 蓮の葉で包んだアワビソースのチャーハン

臘味煲仔飯 (12位用 12px 12人前) \$ 298  
 Chinese Sausages in Rice Pot (6位用 6px 6人前) \$ 218  
 (4位用 4px 4人前) \$ 168  
 ライスポットに保存された中国のソーセージ

**🌀** 黒松露牛肉韓鍋燒飯 (2位用 2px 2人前) \$ 288  
 Claypot Rice with Truffle and Beef in Korean Style  
 韓國スタイルでトリュフと牛肉と土器ライス

**🌀** 黒松露雞肉韓鍋燒飯 (2位用 2px 2人前) \$ 198  
 Claypot Rice with Truffle and Chicken in Korean Style  
 韓國スタイルでClaypotトリュフライスとチキン

北菇滑雞 (2位用 2px 2人前) \$ 168  
 加拿大臘腸煲仔飯  
 Chicken, Mushrooms & Canadian Sausages in Rice Pot  
 ライス鍋に、肉、キノコ&カナダのソーセージ

梅菜扣肉煲仔飯 (2位用 2px 2人前) \$ 168  
 Steamed Pork with Preserved Vegetable in Rice Pot  
 米ポットに保存された野菜を入れた蒸し豚肉

加拿大臘腸排骨煲仔飯 (2位用 2px 2人前) \$ 168  
 Canadian Sausages & Spareribs in Rice Pot  
 ライスポットに保存されたカナダのソーセージ&スパリバー

陳皮手剁牛肉煲仔飯 (2位用 2px 2人前) \$ 168  
 Hand Beaten Minced Beef with Tangerine Peels Rice Pot  
 ライスポットのタンジェリン風味のビーフ

乾炒牛肉河 \$ 138  
 Stir Fried Flat Rice Noodle with Beef  
 牛肉きしめん炒め

沙嗲菠蘿免治牛肉炒腸粉 \$ 138  
 Stir Fried Flour Rolls with Minced Beef & Pineapple in Satay Sauce  
 牛ひき肉とパイナップルのフライ炒め小麦粉ロール

福建炒飯 \$ 138  
 Fried Rice in "Fu Ken" Style (Shrimp, Chicken, Mushroom, Dried Conpoy)  
 キノコと干しホタテ入り海老と鶏のチャーハン

**🌶️** 黒椒牛柳絲炒麵 \$ 138  
 Stir Fried Egg Noodle with Sliced Beef Tenderloin in Black Pepper Sauce  
 黒コショウソースかけ牛肉切り身の炒め麵

黒松露醬長壽麵 \$ 128  
 Braised E-Fu Noodles with Truffle Sauce  
 トリュフソースを煮込んだE-Fu麵

**🌶️** 星洲炒米 \$ 128  
 Fried Rice Noodle Singapore Style  
 チャーハン麵シンガポールスタイル

揚州炒飯 \$ 128  
 Yangzhou Fried Rice  
 揚州チャーハン

**🌀** 免治鮮牛煎米粉 \$ 128  
 Pan Fried Rice Noodle with Minced Beef  
 ミンチ牛肉ビーフ炒め

**🌶️** 豉椒雞球炒麵 \$ 128  
 Fried Egg Noodle with Chicken and Bell Peppers in Black Bean Sauce  
 黒豆味噌と唐辛子入り鶏肉炒め麵

乾燒伊麵 \$ 128  
 Braised E-Fu Noodle with Straw Mushroom  
 わらキノコとE-Fuの麵煮、み

豉油皇炒麵 \$ 128  
 Fried Egg Noodles with Soy Sauce  
 醬油炒め麵

魚香茄子肉鬆炆米 \$ 128  
 Braised Rice Noodle with Minced Pork & Eggplants  
 ピリ辛ナスと挽肉のビーフン煮付け

瑤柱蛋白菜粒炒飯 \$ 128  
 Fried Rice with Dried Conpoy, Egg White & Diced Vegetables  
 干しホタテと卵白入り野菜粒々チャーハン

**🌶️** 泰式蝦醬肉碎炒飯 \$ 128  
 Fried Rice with Minced Pork & Shrimp Paste in Thai Style  
 タイ風海老ペースト入り挽肉チャーハン

雪菜豬頸肉炆米線 \$ 128  
 Braised Rice Vermicelli with Preserved Vegetables & Pork Shoulder  
 塩漬け芥子菜と豚首肉のライスヌードル煮付け

日本櫻花蝦炒飯 \$ 118  
 Fried Rice with Sakura Shrimps & Spring Onion  
 揚げ米、さくらエビ&玉ねぎ



**🌀** 黒松露牛肉韓鍋燒飯  
 Claypot Rice with Truffle and Beef in Korean Style  
 韓國スタイルでトリュフと牛肉と土器ライス



**🌀** 黒松露雞肉韓鍋燒飯  
 Claypot Rice with Truffle and Chicken in Korean Style  
 韓國スタイルでClaypotトリュフライスとチキン

**訂** 請先預訂  
 Please Order in Advance  
 事前にご予約をお願いします

**🌀** 美味廚推介  
 Chef's Recommendation  
 シエフのオススメ

**🌶️** 辛辣  
 Spicy  
 辛口

圖片只供參考  
 Photo for Reference Only  
 写真と内容が異なる場合があります

多謝加一服務費  
 Subject to 10% Service Charge  
 表示價格には10%サービス料は含まれておりません

## 菌類 Mushroom キノコ



雑錦菇菌拼盤  
Assorted Mushrooms Platter  
五目キノコ盛り合わせ

日本金菇  
Enoki Mushrooms  
えのき

鮑魚菇  
Abalone Mushrooms  
アワビタケ

雞脾菇  
Chicken Leg Mushrooms  
エリンギ

靈芝菇  
Ling Chi Mushrooms  
シメジ

鮮冬菇  
Fresh Mushrooms  
椎茸

秀珍菇  
Oyster Mushrooms  
ひらたけ

草菇  
Straw Mushrooms  
ツクリタケ

## 粉麵類 Noodle メン



五式麵拼盤 (4人用)  
Japanese Noodles Platter (For 4 Persons)  
五目麵盛り合わせ (4人前)

日本綠茶麵  
Japanese Green tea Noodle  
綠茶めん

日本蕎麥麵  
Japanese Buckwheat Soba  
そば

日本素麵  
Japanese Somen  
そうめん

日本魔芋絲  
Konnyaku  
こんにゃくパスタ

稻庭烏冬  
Japanese Udon  
日本のうどん

天使麵  
Angel Hair  
カッペリーニ

生麵  
Egg Noodle  
卵麵

出前一丁  
Instant Noodle  
出前一丁

河粉  
Flat Rice Noodle  
フォー

米粉  
Rice Noodle  
ビーフン

手打墨魚麵  
Hand Beaten Cuttlefish Noodle  
ハンド打たイカ麵

米線  
Rice Vermicelli  
ライスヌードル

伊麵  
E-fu Noodle  
中華平打ち麵

粉絲  
Vermicelli  
バーミセリ

粉皮  
Rice Flake Noodle  
ライスフレーク麵



## 一人一鍋套餐

### One Person Hot Pot

一人一鍋套餐  
Superior Hot Pot  
優れた鍋

美味廚推介  
Chef's Recommendation  
シェフのオススメ

辛辣  
Spicy  
辛口

圖片只供參考  
Photo for Reference Only  
写真と内容が異なる場合があります

多謝加一服務費  
Subject to 10% Service Charge  
表示価格には10%サービス料は含まれておりません

火鍋 Hot Pot しゃぶしゃぶ



# 甜品、飲品

## Dessert / Drinks

### 甜品 Dessert デザート

- 新鮮水果拼盤 (大 Large 大) \$ 188  
Fresh Fruit Platter (中 Medium 中) \$ 128  
フルーツの盛り合わせ (細 Small 小さい) \$ 68
- 訂 原隻鮮橙釀燕窩 \$ 68  
Fresh Whole Orange Stuffed with Bird's Nest  
鳥の巣を詰めた新鮮な全体のオレンジ
- 訂 椰皇焦糖燉蛋 \$ 68  
Cream Brulee in Baby Coconut  
ベビーココナッツクリームブリュレ
- Haagen-Dazs 雪糕 \$ 48  
Haagen-Dazs Ice Cream Haagen-Dazsアイス  
曲奇雲呢拿 / 夏威夷果仁 / 比利時朱古力 /  
焦糖脆餅 / 雲呢拿 / 士多啤梨  
Cookie & Cream / Macadamia Nut / Belgian Chocolate /  
Coffee Caramel Biscuit & Cream / Vanilla / Strawberry  
クッキー&クリーム/マカデミアナッツ/コーヒー/  
キャラメルビスケット&クリーム/バニラ/イチゴ
- 訂 南北杏雪耳燉木瓜 \$ 38  
Double-boiled Papaya with Snow Fungus & Almonds  
雪かびとアーモンドのパパイヤ煮
- 薑汁撞奶 \$ 38  
Fresh Milk Pudding in Ginger Juice  
生姜牛乳プリン
- 焦糖椰汁焗蛋白 (凍) \$ 25  
Baked Egg White Pudding with Coconut Milk(cold)  
ベーカリーエッグホワイト、ココナッツミルク&キ  
ャラメル(コールド)
- 椰汁焗蛋白 (熱) \$ 25  
Baked Egg White with Coconut Milk (Hot)  
ココナッツミルクと焼かれた卵白(ホット)
- 焗西米蓮蓉布甸 \$ 25  
Baked Sago Pudding with Lotus Seed Paste  
焼きサゴプディング蓮の実ペーストを
- 薑茶芝麻大湯丸 (2粒 2Pcs 2コ) \$ 20  
Sesame Dumplings in Ginger Tea  
ジンジャーティーでセサミ餃子
- 楊枝甘露 \$ 20  
Mango Sago with Grapefruit  
グレープフルーツ入りのマンゴピューレ
- 每天秘製糖水 \$ 20  
Daily Dessert (sweet soup)  
日替わり甘スープ



美味廚特製芝士蛋糕 \$ 20  
Megan's Kitchen Cheese Cake  
メガンスキチン特製チーズケーキ



焦糖布甸 (熱/凍) \$ 20  
Caramel Pudding (Hot/Cold)  
キャラメルプディング(ホット/コールド)

### 飲品 Drinks ドリンク

- 朝日生啤 (500ml) \$ 68  
Asahi Draught Beer (330ml) \$ 48  
アサヒドラフトビール
- 健力士啤酒 \$ 38  
Guinness Beer  
ギネスビール
- 支裝啤酒 \$ 30  
(青島 / 喜力 / 藍妹 / 百威 / 嘉士伯 / Asahi)  
Bottled Beer (Tsing Tao / Heineken / Blue Girl /  
Budweiser / Carlsberg / Asahi)  
ビール (ビン)  
(青島/ハイネケン/ブルーガール/バドワイザー/  
カールスバーグ/アサヒ)
- 罐裝汽水 \$ 18  
(可樂 / 健怡可樂 / 無糖可樂 / 雪碧 / 忌廉 / 梳打水)  
Canned Soft Drink (Coke / Coke Light / Coke Zero /  
Sprite / Cream Soda / Soda Water)  
ソフトドリンク (カン)  
(コーラ/ダイエットコーラ/コーラゼロ/スプライト/  
クリームソーダ/ソーダウォーター)
- 鮮榨西瓜汁 (勺 Jar ビン) \$ 75  
Fresh Wafer Melon Juice (杯 Glass カップ) \$ 28  
新鮮なストカジュース
- 自家製竹蔗馬蹄水 (勺 Jar ビン) \$ 45  
Sugar Cane and Water (杯 Glass カップ) \$ 15  
Chestnut Drink  
自家製サトウキビとくわいの甘スープ
- 自家製酸梅湯 (勺 Jar ビン) \$ 45  
Hawthorn and Plum Drink (杯 Glass カップ) \$ 15  
自家製酸梅ジュース
- Vittel 天然礦泉水 (500ml) \$ 30  
Vittel Natural Mineral Water  
ヴィッテルナチュラルミネラルウォーター
- Perrier 礦泉水 (330ml) \$ 28  
Perrier Mineral Water  
Perrierミネラルウォーター

訂 請先預訂  
Please Order in Advance  
事前にご予約をお願いします

美味廚推介  
Chef's Recommendation  
シェフのオススメ

辛辣  
Spicy  
辛口

圖片只供參考  
Photo for Reference Only  
写真と内容が異なる場合があります

多謝加一服務費  
Subject to 10% Service Charge  
表示価格には10%サービス料は含まれておりません