


# 海鮮 Seafood 海產物

 **XO醬鮑魚海蝦粉絲煲** \$ 228  
Abalones and Fresh Prawns with Vermicelli in XO Sauce Pot  
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

**豆豉汁蒸白鱈** \$ 198  
Steamed Eel with Black Bean Sauce  
黒豆味噌ソースかけウナギの蒸し


**碧綠黃金蝦球** \$ 188  
Deep Fried Prawns in Salted Egg Yolk Paste with Broccoli  
ブロッコリーと塩漬け卵黄ペーストの揚げ物

**西蘭花炒魚柳** \$ 168  
Wok Fried Fish Fillet with Broccoli  
フライドフィレフィレとブロッコリー

**古法肉絲蒸黃魷鮓** \$ 168  
Steamed Pampano with Shredded Pork & Mushroom  
蒸しポンパノ、細切れの豚&キノコ

**薑蔥魚頭煲** \$ 168  
Braised Fish Head in Ginger & Spring Onion Pot  
ねぎと生姜入りオカマお鍋


 **古法薑汁焗鰻魚** \$ 168  
Baked Pomfret with Ginger Sauce  
ジンジャーソース添え焼きマナガツオの

 **煎封 / 清蒸 / 豉汁黃魷鮓** \$ 168  
Pan Fried / Steamed Pampano with Ginger & Spring Onion / Black Bean Sauce  
焼き / 蒸し / 黒豆味噌ソースマナガツオ


**西蘭花炒帶子** \$ 168  
Stir Fried Scallops with Broccoli  
ブロッコリーとホタテの炒め

**櫻花蝦滑蛋蝦仁** \$ 158  
Scrambled Eggs with Fresh Shrimps & Sakura Shrimps  
新鮮なエビとさくらエビのスクランブルエッグ

**糖醋魚柳** \$ 148  
Sweet & Sour Fish Fillet  
スイート&サワーフィッシュフィレ

 **基圍蝦炒滑蛋** \$ 148  
Scrambled Eggs with Fresh Shrimps  
海老オム

**惹味宮保蝦球** \$ 138  
Deep Fried Prawns in Chili Sauce  
カンフーエビボール

 **咕嚕柚子蝦球** \$ 138  
Fried Prawns with Pomelo in Sweet & Sour Sauce  
ゆず酢海老

**粟米魚塊** \$ 138  
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** \$ 138  
Stir Fried Fresh Milk with Scallops & Walnuts  
胡桃とホタテ入りミルクプリン炒め



 **咕嚕柚子蝦球**  
Fried Prawns with Pomelo in Sweet & Sour Sauce  
ゆず酢海老



**櫻花蝦滑蛋蝦仁**  
Scrambled Eggs with Fresh Shrimps & Sakura Shrimps  
新鮮なエビとさくらエビのスクランブルエッグ



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



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


 薑蔥粉絲海蝦煲 \$ 128  
 Sauteed Fresh Prawns & Vermicelli with Ginger & Spring Onion Pot  
 ねぎと生姜とバーミセリ入り海老お鍋

 錦江海鮮豆腐煲 \$ 108  
 Jin Jiang Seafood and Tofu Pot  
 海鮮豆腐お鍋

 香芒咖喱蝦球煲 \$ 128  
 Curry Prawns with Mangoes Pot  
 マンゴカレー海老お鍋


豉椒味菜炒鮮魷 \$ 108  
 Stir Fried Squid with Black Bean & Preserved Vegetable  
 ブラックビーン&プリザーブド野菜の炒めイカを炒

金蒜銀絲蒸基圍蝦 \$ 118  
 Steamed Shrimps with Garlic & Vermicelli  
 蒸しエビとガーリック&バーミセリ

 巧手椒鹽鮮魷 \$ 108  
 Deep Fried Sliced Squid with Spicy Salt  
 塩コショウ揚げイカ


紅棗陳皮蒸魚柳 \$ 118  
 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

百花蒸釀豆腐 \$ 108  
 Steamed Tofu with Prawn Paste Stuffing  
 海老ペースト詰め蒸し豆腐

 豆腐火腩魚球煲 \$ 118  
 Braised Fish Fillet with Tofu & BBQ Pork Pot  
 豆腐と焼き豚とハタのお鍋

 豉椒炒海蜆 \$ 98  
 Sauteed Sea Clams with Black Bean Chili Sauce  
 黑豆味噌と唐辛子入りハマグリを炒め


 砂鍋蒜子鮮魚球煲 \$ 118  
 Braised Fish Fillet with Pork Bellies, Garlic and Beancurd Sheets Pot  
 ニンニク入りハタのお鍋

 秘製避風塘茄子釀鯪魚肉 \$ 98  
 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

 美味廚蝦乾小炒皇 \$ 108  
 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

 麥皮香草焗海中蝦 \$ 98  
 Baked Fresh Shrimps with Herbs and Oaks  
 ハーブとオークス焼き新鮮なエビ



 香芒咖喱蝦球煲  
 Curry Prawns with Mangoes Pot  
 マンゴカレー海老お鍋



百花蒸釀豆腐  
 Steamed Tofu with Prawn Paste Stuffing  
 海老ペースト詰め蒸し豆腐



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



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



# 海鮮 Seafood 海産物

蛋白賽螃蟹 \$ 98  
Scrambled Egg Whites with Crab Meat  
蟹肉入り卵白オム

鮮粟米奶油焗魚球 \$ 88  
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

蜜豆藕片雲耳炒花枝 \$ 98  
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

啫啫油麥菜 / 唐生菜煲 \$ 78  
Sautéed 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

蟹肉素翅蒸水蛋 \$ 88  
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

XO醬翠玉瓜炒日本螺肉 \$ 78  
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

香煎琵琶豆腐 \$ 88  
Pan Fried Tofu with Dace Fish Paste  
魚のすり身のせ焼き豆腐

咸魚茸炒菜苗 \$ 78  
Stir Fried Vegetables with Minced Salty Fish  
野菜の新芽と塩漬け魚の炒め

銀魚仔蝦乾蒸茄子 \$ 88  
Steamed Eggplants with Dried Shrimps and Whitebait  
シラウオと干し海老の蒸しナス

琥珀合桃避風塘豆腐 \$ 78  
Fried Tofu with Walnuts in Hong Kong Style  
防波堤風胡桃と豆腐の炒め

蟹肉炒桂花素翅 \$ 88  
Scrambled Eggs with Crab Meat & Vegetarian Shark's Fins  
卵と蟹肉のネリフカヒレ炒め

自家製XO醬炒芥蘭 \$ 78  
Wok Fried Kale with Homemade XO Sauce  
揚げケールとXOソース

美味廚海味什菜煲 \$ 88  
Megan's Kitchen Mixed Vegetables with Dried Seafood Pot  
メガンスキチン干し海鮮野菜お鍋

百花炸釀蟹箱 (每隻 Each 1コ) \$ 58  
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



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



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

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

 當紅脆皮炸子雞 (全隻 Whole 一羽) \$ 368  
Deep Fried Chicken (半隻 Half 半羽) \$ 198  
チキンの唐揚げ

 砂鍋醬燒雞 (全隻 Whole 一羽) \$ 368  
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) \$ 118

 美味廚水晶粉皮 豉油雞 (全隻 Whole 一羽) \$ 328  
Megan's Kitchen Chicken with Rice Flake Noodles in Sweet Soy Sauce (半隻 Half 半羽) \$ 188  
メガンスキチン特製鶏肉と米皮の甘醬油揚げ (例 Regular 1例) \$ 128

 秘製去骨沙薑雞 (全隻 Whole 一羽) \$ 298  
Boneless Chicken with Ginger Sauce (半隻 Half 半羽) \$ 168  
秘製骨抜き三奈 (例 Regular 1例) \$ 118

蒜香蔥油霸王雞 (全隻 Whole 一羽) \$ 288  
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 \$ 138  
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 \$ 118  
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&ソルトブリザーブド野菜

 江南紅糟雞 \$ 118  
Jian Nang Chicken in Red Rice Wine Sauce  
鶏肉の赤酒粕煮付け

啫啫爆鮮滑雞煲 \$ 118  
Jiur Jiur Chicken Pot  
こんがり鶏お鍋

鮮淮山冬筍砂鍋雞 \$ 98  
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 \$ 98  
Steamed Chicken with Black Fungus, Fish Maw & Chinese Ham  
中華ハム、浮き袋とキクラゲの蒸し鶏

 椰香黃咖喱雞煲 \$ 98  
Curry Chicken Pot  
チキンカレーポット

荔芋茸香酥鴨胸 \$ 98  
Deep Fried Taro Paste with Smoked Duck Breast and Mushroom  
芋ペースト揚げ鴨

 四川紅袍麻辣雞 \$ 98  
Sichuan Chili and Spicy Chicken  
四川風マラー鶏

西檸雞 \$ 98  
Lemon Chicken  
甘酢鶏

 咕嚕荔枝雞球 \$ 88  
Sweet & Sour Chicken with Lychee  
ライチ酢鶏

紅棗杞子蒸雞 \$ 88  
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) \$ 88  
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 \$ 88  
Chicken in Sweet Black Vinegar Sauce  
甘酢鶏



 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揚げ



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



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

 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



# 豬肉 Pork 豚肉

 自家燒脆皮燒肉 \$ 148  
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 \$ 128  
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 \$ 118  
Homemade Honey BBQ Pork  
自家製ハニーBBQポーク

 秘製回窩肉 \$ 108  
Stir Fried Pork in Spicy Sauce  
秘製ホイコーロー

石窩京都骨燒 \$ 108  
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 \$ 108  
Steamed Pork Belly & Mui Choy with Souffle Topping  
塩漬けキャベツ蒸し豚トロ


麻婆豆腐 \$ 98  
Tofu with Minced Pork & Chili Bean Sauce  
麻布豆腐

蜜糖芥末煎豬扒 \$ 98  
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

 椒鹽焗肉排 \$ 98  
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 \$ 98  
Sauteed Spare Ribs with Strawberries  
イチゴ酢豚

咸蛋 / 馬蹄土魷蒸肉餅 \$ 98  
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 \$ 98  
Braised Eggplants with Minced Pork Pot  
ピリ辛ナスお鍋

低脂肉碎奶皇娃娃菜 \$ 98  
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 \$ 88  
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 \$ 88  
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

加拿大臘腸炒時蔬 \$ 88  
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 \$ 88  
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

菜圃肉碎煎蛋角 \$ 88  
Omelette with Minced Pork & Preserved Vegetable Fillings  
漬け大根と挽き肉のオムレツ

 麻婆醬肉鬆粉絲節瓜煲 \$ 78  
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 \$ 78  
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

 美味廚推介  
Chef's Recommendation  
シェフのおススメ

 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

蒸野菜美國牛肋骨 \$ 228  
 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

沙嗲肥牛粉絲煲 \$ 128  
 Fatty Beef with Vermicelli in Satay Sauce Pot  
 バーミセリ入り薄切り牛トロのサティ風お鍋

黑松露燴牛尾 (4件 4pcs 4コ) \$ 198  
 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

香煎蜜糖汁咸牛腩 \$ 108  
 Pan-fried Ox Tongue with Honey Sauce  
 ハチミツと炒めた牛の舌

石窩京蔥羊肉燒 \$ 168  
 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

中式燴牛尾 \$ 108  
 Braised Ox Tail in Chinese Style  
 中華牛テール煮、み

咖喱鮮牛筋坑腩煲 \$ 148  
 Curry Beef Brisket and Tendon Pot  
 カレー牛バラかお鍋

菜遠炒滑牛 \$ 108  
 Stir Fried Beef with Vegetables  
 牛肉と芥子菜の炒め

柱候蘿蔔鮮牛筋坑腩煲 \$ 148  
 Braised Beef Brisket and Tendon with Turnip in Chu Hou Sauce Pot  
 大根と牛バラのお鍋

蠔皇草菇牛肉 \$ 108  
 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

石窩澳洲和牛燒 \$ 148  
 Grilled Australia Wagyu Beef in Stone Pot  
 オーストラリア産和牛の石鍋焼き

中式牛柳 \$ 108  
 Pan Fried Beef Fillet with Onion  
 牛肉切り身の玉ねぎ炒め

三蔥爆美國肥牛 \$ 138  
 Sauteed U.S. Rib Eye with Onions  
 アメリカ産リブロースの玉ねぎ炒め

陳皮蒸手剁牛肉餅 \$ 108  
 Steamed Hand Beaten Minced Beef with Tangerine Peels  
 干しミカン皮入り蒸し牛肉

豉汁涼瓜炒牛肉 \$ 128  
 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

鬼馬炒牛肉 \$ 108  
 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 \$ 78  
 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

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

甘筍鮮菌雲耳腐皮件 (4件) **\$ 148**  
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 **\$ 98**  
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 **\$ 98**  
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 **\$ 98**  
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 **\$ 98**  
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 **\$ 98**  
乾炒粉絲  
Stir Fried Minced Beyond Meat Vegetarian Beef with  
Garlic & Vermicelli  
ガーリック&バーミシュリ添え、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




菠蘿咕嚕猴頭菇 **\$ 98**  
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

 鮑汁木耳伴野菜菌 **\$ 98**  
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 **\$ 98**  
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 **\$ 98**  
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 **\$ 88**  
Braised Assorted Vegetables  
with Red Beancurd Paste  
五目野菜芋味噌お鍋

 三菇清湯浸菜苗 **\$ 88**  
Seasonal Vegetables with  
Assorted Mushrooms in Supreme Broth  
最高裁プロス中の盛り合わせキノコと季節の野菜



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.



美味廚推介  
Chef's Recommendation  
シェフのおススメ



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

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

\$ 88



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

\$ 78

碧綠八寶炒爽菜  
Sauteed 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

\$ 88

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

\$ 78

蜜桃Omnipork素咕嚕肉  
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

\$ 88

金銀蛋浸時菜  
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

\$ 78

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

\$ 88

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

\$ 78

麵醬油麥菜 / 唐生菜煲  
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

\$ 78

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

\$ 78

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

\$ 78

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

\$ 78

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

\$ 78

上湯鬼馬浸菜蔬  
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

\$ 68



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.



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

臘味煲仔飯 (12位用 12px 12人前) \$ 268  
Chinese Sausages in Rice Pot (6位用 6px 6人前) \$ 198  
(4位用 4px 4人前) \$ 138  
ライスポットに保存された中国のソーセージ

🌀 黒松露牛肉韓鍋焼飯 (2位用 2px 2人前) \$ 268  
Claypot Rice with Truffle and Beef in Korean Style  
韓国スタイルでトリュフと牛肉と土器ライス

🌀 黒松露鶏肉韓鍋焼飯 (2位用 2px 2人前) \$ 168  
Claypot Rice with Truffle and Chicken in Korean Style  
韓国スタイルでClaypotトリュフライスとチキン

北菇滑雞 (2位用 2px 2人前) \$ 138  
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) \$ 138  
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) \$ 138  
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

陳皮手剝牛肉煲仔飯 (2位用 2px 2人前) \$ 138  
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 \$ 118  
Stir Fried Flat Rice Noodle with Beef  
牛肉きしめん炒め

黒松露醬長壽麵 \$ 108  
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 \$ 108  
Fried Rice Noodle Singapore Style  
チャーハン麵シンガポールスタイル

日本櫻花蝦炒飯 \$ 98  
Fried Rice with Sakura Shrimps & Spring Onion  
揚げ米、さくらエビ&玉ねぎ

揚州炒飯 \$ 98  
Yangzhou Fried Rice  
揚州チャーハン

福建炒飯 \$ 98  
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 \$ 98  
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

🌀 免治鮮牛煎米粉 \$ 88  
Pan Fried Rice Noodle with Minced Beef  
ミンチ牛肉ビーフ炒め

🌶️ 豉椒雞球炒麵 \$ 88  
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 \$ 88  
Braised E-Fu Noodle with Straw Mushroom  
わらキノコとE-Fuの麵煮、のみ

豉油皇炒麵 \$ 88  
Fried Egg Noodles with Soy Sauce  
醬油炒め麵

魚香茄子肉鬆炆米 \$ 88  
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 \$ 88  
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 \$ 88  
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 \$ 88  
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



🌀 黒松露牛肉韓鍋焼飯  
Claypot Rice with Truffle and Beef in Korean Style  
韓国スタイルでトリュフと牛肉と土器ライス



🌀 黒松露鶏肉韓鍋焼飯  
Claypot Rice with Truffle and Chicken in Korean Style  
韓国スタイルでClaypotトリュフライスとチキン

🌀 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

## 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)

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

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  
こんにやくパスタ

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

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  
Superior Hot Pot  
優れた鍋

## 一人一鍋套餐

### One Person Hot Pot

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 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

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

薑汁撞奶 \$ 38  
Fresh Milk Pudding in Ginger Juice  
生姜牛乳プリン

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



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

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 \$ 15  
Daily Dessert (sweet soup)  
日替わり甘スープ



焦糖布甸 (熱/凍) \$ 20  
Caramel Pudding (Hot/Cold)  
カラメルプディング(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

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  
表示価格には10%サービス料は含まれておりません