

必食推介 最新產品 素菜
 小心燙咀 大 加大 例 例牌
 ★ 1人1鍋套餐湯底 時 時令食品



日本至尊A5和牛



新 澳洲草飼牛肉眼



新 鮎鳥柳



彩虹七色墨魚丸



Megan's Kitchen

美味動人、廚藝用心



| | | |
|------------|---|-------|
| 牛類 | | |
| 日本至尊A5和牛 | 大 | \$898 |
| 日本至尊A5和牛 | 例 | \$468 |
| 日本極上A4和牛 | 大 | \$728 |
| 日本極上A4和牛 | 例 | \$388 |
| 特級味濃手切牛邊位 | 大 | \$488 |
| 特級味濃手切牛邊位 | 例 | \$268 |
| 雪花手切牛頸脊 | 大 | \$438 |
| 雪花手切牛頸脊 | 例 | \$228 |
| 雪花手切肥牛 | 大 | \$368 |
| 雪花手切肥牛 | 例 | \$188 |
| 雪花手切牛腩粒 | 新 | \$228 |
| 澳洲金牌M6西冷和牛 | | \$468 |
| 澳洲草飼牛肉眼 | 新 | \$298 |
| 澳洲霜降和牛腩 | | \$288 |
| 美國頂級牛肋骨肉 | | \$318 |
| 加拿大高級雪花肥牛 | 大 | \$288 |
| 加拿大高級雪花肥牛 | 例 | \$168 |
| 加拿大高級雪花牛肉粒 | | \$288 |
| 雪花金錢腱 | | \$168 |
| 雪花牛腩 | | \$138 |
| 新鮮滑牛筋 | | \$108 |
| 鹹牛腩粒 | | \$118 |
| 黑牛柏菜 | | \$98 |
| 白牛柏菜 | | \$88 |
| 豬、羊、鹿類 | | |
| 熊本黑豚梅肉片 | | \$248 |
| 西班牙黑毛豬 | | \$238 |
| 日本黑豚肉 | | \$238 |
| 本地黑毛豬梅肉片 | | \$238 |
| 本地黑毛豬腩肉片 | | \$238 |
| 紐西蘭羊腩片 | | \$188 |
| 內蒙特選肥羊片 | | \$188 |
| 爽甜豬頭肉 | | \$98 |
| 鮮豬潤 | | \$58 |
| 芝士腸 | | \$58 |
| 午餐肉(生/煎) | | \$48 |

| | | |
|--------------|---|-------|
| 雞、鴨、鮎鳥類 | | |
| 日本走地雞腩肉 | | \$148 |
| 鮎鳥柳 | 新 | \$128 |
| 手打鮮雞滑 | | \$118 |
| 陳年花雕雞件 | | \$88 |
| 醉雞中翼 | | \$68 |
| 法國煙鴨胸 | | \$68 |
| 餃子類(十粒) | | |
| 特式餃子拼盤 | | \$108 |
| 黑松露和牛餃 | | \$128 |
| 北京填鴨餃 | | \$118 |
| 蝦膠釀油炸鬼(生/熟) | | \$118 |
| 蝦米醬豬肉什菜餃(八隻) | | \$98 |
| 鹹牛腩芝士餃 | | \$98 |
| 白菜鮮蝦豬肉餃 | | \$88 |
| 雜菌洋蔥餃 | | \$88 |
| 素菜餃 | | \$88 |
| 燕皮馬蹄豬肉餃 | | \$88 |
| 上海葦菜豬肉餃 | | \$88 |
| 韓式泡菜餃 | | \$88 |
| 鮮蝦雲吞 | | \$88 |
| 鮮魚皮餃 | | \$88 |



北京填鴨餃

| | | |
|-------------|--------|-------|
| 特色丸子(十粒)、其他 | | |
| 特式丸子三式拼盤 | | \$118 |
| 手打丸子四式拼盤 | | \$118 |
| 水菓丸子三式拼盤 | | \$98 |
| 彩虹七色墨魚丸(七粒) | | \$98 |
| 紅燈籠椒墨魚丸 | 可單選或多拼 | |
| 南瓜墨魚丸 | | |
| 黃燈籠椒墨魚丸 | | |
| 菠菜墨魚丸 | | |
| 青葱墨魚丸 | | |
| 紅菜頭墨魚丸 | | |
| 紫心蕃薯墨魚丸 | | |
| 手打鮮蝦滑 | | \$128 |
| 手打鮮墨魚滑 | | \$128 |
| 手打新鮮蝦丸 | | \$128 |
| 香濃芝士釀鮮牛丸 | | \$98 |
| 和牛油牛丸 | | \$98 |
| 手打鮮鮫魚滑 | | \$98 |
| 手打鮮墨魚丸 | | \$98 |
| 車厘茄墨魚丸 | | \$98 |
| 芒果釀豬肉丸 | | \$88 |
| 木瓜釀牛肉丸 | | \$88 |
| 梅菜豬肉丸 | | \$88 |
| 咸蛋豬肉丸 | | \$88 |
| 手打雞肉鴨蛋丸 | | \$98 |
| 潮州魚片頭 | | \$88 |
| 福州魚蛋(原味/辣味) | | \$88 |

| | |
|--------|-------|
| 潮州魚蛋 | \$88 |
| 手打鮮豬肉丸 | \$88 |
| 手打鮮牛肉丸 | \$88 |
| 鮮肉貢丸 | \$78 |
| 手打魚腐 | \$78 |
| 日本蟹柳 | \$68 |
| 炸魚皮 | \$68 |
| 菇菌類 | |
| 雜錦菇菌拼盤 | \$128 |
| 日本金菇 | \$48 |
| 鮑魚菇 | \$48 |
| 雞脾菇 | \$48 |
| 靈芝菇 | \$48 |
| 鮮冬菇 | \$48 |
| 秀珍菇 | \$48 |
| 草菇 | \$48 |
| 蛋類 | |
| 美國雞蛋 | \$9 |
| 皮蛋(半隻) | \$9 |
| 醬芥類 | |
| 蝦米辣椒醬 | \$25 |



水菓丸子三式拼盤

| | | |
|-------------|--|-------|
| 粉麵類 | | |
| 五式麵拼盤(4人用) | | \$138 |
| 手打墨魚麵 | | \$128 |
| 稻庭烏冬 | | \$78 |
| 日本綠茶麵 | | \$58 |
| 日本蕎麥麵 | | \$58 |
| 日本素麵 | | \$58 |
| 天使麵 | | \$58 |
| 伊麵 | | \$58 |
| 生麵 | | \$58 |
| 日本魔芋絲 | | \$48 |
| 出前一丁 | | \$28 |
| 粉絲 | | \$28 |
| 河粉 | | \$28 |
| 粉皮 | | \$38 |
| 米粉 | | \$28 |
| 米線 | | \$38 |
| 豆腐類 | | |
| 豆腐製品拼盤(4人用) | | \$128 |
| 日本絹豆腐 | | \$58 |
| 脆炸腐皮卷 | | \$68 |
| 鮮腐皮 | | \$68 |
| 冰豆腐 | | \$38 |
| 炸枝竹 | | \$38 |
| 生根 | | \$48 |
| 素雞 | | \$38 |
| 潮州五香豆腐 | | \$38 |
| 山水豆腐 | | \$38 |
| 豆卜 | | \$28 |
| 千層腐皮 | | \$68 |

| | | |
|--------|--|-------|
| 蔬菜類 | | |
| 時令蔬菜拼盤 | | \$138 |
| 野生竹筍 | | \$98 |
| 皇帝菜 | | \$88 |
| 時令莧菜 | | \$68 |
| 時令通菜 | | \$78 |
| 油麥菜 | | \$68 |
| 唐生菜 | | \$68 |
| 娃娃菜 | | \$68 |
| 白菜仔 | | \$68 |
| 津白 | | \$68 |
| 水耕春菊 | | \$88 |
| 水耕羅馬生菜 | | \$88 |
| 炸芋頭 | | \$68 |
| 蓮藕片 | | \$68 |
| 蘿蔔 | | \$58 |
| 粟米 | | \$58 |
| 冬瓜 | | \$58 |
| 南瓜 | | \$68 |
| 新鮮淮山片 | | \$68 |
| 木耳 | | \$58 |
| 雲耳 | | \$58 |



水耕菜在香港室內垂直農場以水耕技術種植，絕無農藥、無基因改造，收割即食。



疏乎厘蟹皇蕃茄忌廉湯



冬蔭功 Cappuccino

會員
招募大行動!

立即下載



\$1=1分 賺取積分
兌換優惠



英式紅酒牛尾湯



新 一人一鍋(雙併)

| 餐前小食 | |
|--------------|------|
| 脆炸黑松露豆腐 (8件) | \$98 |
| 脆炸蝦丸 | \$78 |
| 鹵水牛腩 | \$68 |
| 椒鹽九肚魚 | \$58 |
| 蔥花爽脆海蜆 | \$58 |
| 椒鹽鮮魷 | \$58 |
| 黃金豆腐粒 | \$48 |
| 手拍青瓜 | \$48 |

| 海鮮類 | |
|--------------|-------|
| 日本松葉蟹腳 (4隻) | \$188 |
| 新鮮鱈片 | \$188 |
| 橄欖油浸澳洲帶子 | \$138 |
| 珊瑚蚌 | \$168 |
| 桂花蚌 | \$168 |
| 澳洲帶子 | \$138 |
| 美國響螺 | \$138 |
| 新鮮大魚頭 | \$98 |
| 橄欖油浸基圍蝦 | \$188 |
| 脆肉鯪魚片 | \$98 |
| 脆肉鯪魚腩片 | \$98 |
| 花枝片 | \$98 |
| 本地海蜆 | \$88 |
| 北海道珍寶帆立貝(每隻) | \$58 |
| 美國珍寶桶蠔(每隻) | \$58 |
| 新鮮魚標 | \$58 |
| 日本廣島蠔(每隻) | \$28 |
| 花膠筒(每隻) | \$38 |

| 自家火鍋湯底 | 單併 | 雙併 | 三併 | 一人 | 單併 | 雙併 |
|-------------------------|-------|----|----|------|----|----|
| 法國牛肝菌藜麥釀法國春雞燉湯 新 | \$298 | | | | | |
| 韓式豆腐泡菜湯 | \$238 | | | \$98 | | |
| 田園蔬菜龍蝦湯 | \$288 | | | | | |
| 鹹菜胡椒豬肚湯 | \$168 | | | \$88 | | |
| 川椒火辣花螺湯 | \$238 | | | \$98 | | |
| 疏乎厘蟹皇蕃茄忌廉湯 | \$238 | | | \$98 | | |
| 冬蔭功Cappuccino | \$188 | | | \$98 | | |
| 英式紅酒牛尾湯 | \$168 | | | \$88 | | |
| 潮州海蜆湯 | \$168 | | | \$88 | | |
| 四川麻辣豆腐湯 | \$168 | | | \$88 | | |
| 馬來沙嗲湯 | \$158 | | | \$78 | | |
| 日式麵豉豆腐魔芋湯 | \$148 | | | \$78 | | |
| 蓮子瑤柱雲腿冬瓜湯 | \$98 | | | \$68 | | |
| 蘋果粟米雪耳塘排湯 | \$98 | | | \$68 | | |
| 芫茜皮蛋湯 | \$98 | | | \$68 | | |
| 甘荀粟米馬蹄西芹湯 | \$98 | | | \$68 | | |

新 二人鍋 海陸大餐 晚市 \$488
(原價\$700)

星期日至四供應 不適用於貴賓房 不可與其他優惠同時使用

四款特色湯底 **★**
+
原隻波士頓龍蝦
+
新鮮火鍋配料
(豬/牛/雞/羊/素菜)
+
鮮嫩蔬菜及粉麵
+
多種惹味醬料



宵夜超級優惠

每晚9pm後供應 (以入座計算)

不適用於貴賓房 不可與一人一鍋海陸大餐同時使用

1. 所有啤酒及汽水 **買一送一**
2. 精選火鍋湯底 **半價**
3. 所有生猛海鮮 **七折**
(只限每天海鮮紙之海鮮)
4. 所有牛肉 **買一送一**
(日本和牛除外)



冰花生猛海鮮拼盤

本地龍蝦, 美國珍寶桶蠔, 游水海魚, 基圍蝦, 生猛海蜆, 頂角羔蟹, 生猛大蓮鮑魚仔, 游水墨魚, 美國空運響螺, 新鮮生猛帶子

珍珠龍蝦, 游水海魚, 基圍蝦, 生猛海蜆, 頂角羔蟹, 生猛大蓮鮑魚仔, 新鮮生猛帶子, 美國空運響螺, 游水墨魚

生猛海蜆, 頂角羔蟹, 生猛大蓮鮑魚仔, 新鮮原隻帶子, 美國空運響螺, 游水海墨魚, 游水海魚, 基圍蝦

特大
\$2,388

中
\$1,288

細
\$688

任飲
紅白酒、香檳及清酒
\$168/位 (2小時)

香檳 : Louis Perdrier Brut
白酒 : Maison Roche de Bellene 2014
Bourgogne, Chardonnay Vieilles Vignes
紅酒 : Maison Roche de Bellene 2014
Bourgogne, Pinot Noir Vieilles Vignes
清酒 : 黃櫻辛口, 京都



每晚6時後供應
多謝加一服務費
貴賓廳房不適用

檯號: _____
人數: _____
職員: _____

醬芥 \$25/位
茗茶 \$12/位 多謝加一服務費
營業時間: 午市 12:00 - 15:00
晚市 18:00 - 23:30
訂座電話: 2866 8305