

廚師招牌套餐

Chef's Signature Set Menu

料理人の看板セットメニュー

魚子芙蓉蛋白龍蝦球

Sautéed Lobster with Egg White and Caviar

とびこ、卵白と伊勢エビ団子の炒め

阿拉斯加蟹肉竹笙燕窩羹

Braised Bird's Nest Soup with Alaskan Crab Meat and Bamboo Pith

アラスカカニ肉、キヌガサタケとツバメの巣のあつもの

金盞蔥燒銀鱈魚

Wok-fried Cod Fish Fillet with Spring Onion

銀鱈と浅葱のソテー

黑椒羊肚菌宮崎和牛

Wok-fried Miyazaki Wagyu Beef with Morel Mushroom and Black Pepper

アミガサダケと宮崎和牛の黒こしょう炒め

竹籠飄香荷葉飯

Fried Rice with Diced Shrimp, Crab Meat, Roasted Duck, Chicken,

Black Mushroom, Wrapped and Steamed in Lotus Leaf

蓮の葉で包んで蒸した御飯

楊枝甘露

Chilled Mango Cream with Sago and Pomelo

マンゴークリーム、タピオカ、ポメロの冷製デザート

1088.00

每位 per person 一名様用

所有價格為港幣。須加10%服務費。

All prices in Hong Kong Dollars. A 10% service charge will be added to your bill.

全てのご料金は香港ドルで載されております。お会計の10%をサービス料として頂いております。

片皮鴨套餐

Peking Duck Set Menu

北京ダックセットメニュー

北京片皮鴨 (半隻) 配中式薄餅
Peking Duck (Half) served with Chinese Pancake
北京ダック (半匹) 中国式薄皮パイ添え

X.O.醬鮮菌香煎加拿大帶子
Pan-fried Canadian Scallops, Assorted Mushrooms and X.O. Chili Sauce
菌類とカナダホタテのXO醬焼き

薑蔥蒸斑件
Steamed Garoupa Fish Fillet with Ginger and Spring Onion
ハタの生姜とネギ切り身蒸し

豉油皇雞絲銀芽炒麵
Fried Noodle with Shredded Chicken, Bean Sprout and Soya Sauce
刻み鶏肉ともやしの醬油ソース焼きそば

甜點薈萃 (楊枝甘露、椰香南瓜餅、迷你燕窩蛋撻、金箔芝麻卷)
Dessert Platter (Chilled Mango Cream with Sago and Pomelo; Deep-fried Pumpkin Puff;
Egg Custard Tartlet with Bird's Nest; Sesame Roll with Gold Flake)
デザートプラッター (マンゴークリーム、タピオカ、ポメロの冷製デザート、
コナナッツとパンプキンの揚げ物、エッグタルトとツバメの巣、胡麻ロールの金箔乗せ)

1488.00
兩位用 for two persons 二名様用

所有價格為港幣。須加10%服務費。
All prices in Hong Kong Dollars. A 10% service charge will be added to your bill.
全てのご料金は香港ドルで載されております。お会計の10%をサービス料として頂いております。

精選套餐

Set Menu

セットメニュー

乳豬拼盤

Barbecued Meat Platter

子豚のローストと中華風バーベキュー盛り合わせ

香蔥鱈場蟹肉炒帶子

Sautéed Scallops and Alaskan Crab Meat with Spring Onion

タラバガニ肉とホタテの炒め

杏汁花膠響螺燉雞湯

Double-boiled Chicken Soup with Fish Maw, Sea Whelk and Grinded Almond

アンニン、魚の浮き袋、バイ貝の煮込み鶏スープ

清蒸東星斑

Steamed Spotted Garoupa

蒸しガルーパー

蠔皇鮑片千層

Braised Sliced Abalone with Bean Curd Sheet in Supreme Oyster Sauce

アワビのスライス、湯葉のオイスターソース蒸し煮

珍菌蝦乾瑤柱窩燒飯

Fried Rice with Assorted Mushrooms, Dried Shrimp, Conpoy and Egg

菌類、干しえび、貝柱と米の炒め

楊枝甘露凍糕拼金箔芝麻卷

Chilled Mango Pudding with Sago and Pomelo & Sesame Roll with Gold Flake

タピオカとボメロ入りマンゴープリンと胡麻ロールの金箔乗せ

3288.00

四位用 for four persons 四名様用

所有價格為港幣。須加10%服務費。

All prices in Hong Kong Dollars. A 10% service charge will be added to your bill.

全てのご料金は香港ドルで載されております。お会計の10%をサービス料として頂いております。

餐前小食 Snack おつまみ

冰鎮鮑魚拼海蜆 388.00

Marinated Sliced Abalone with Jellyfish

くらげとあわびの合わせもの

涼拌蔥油海蜆雞絲 128.00

Marinated Shredded Chicken and Jellyfish with Spring Onion

くらげとたまねぎ入りチキンのマリネ

潮蓮豬仔腳 128.00

Braised Pig's Trotter in Chiu Chow-Style

豚足のマリネ

 子薑燻味素鵝 88.00

Smoked Bean Curd Sheet Roll with Preserved Young Ginger

野菜の燻製と生姜巻

 辣香爽脆黃瓜 78.00

Marinated Spicy Cucumber

辛いきゅうりのマリネ

蕎頭牛腩 88.00

Marinated Beef Shank with Preserved Bulbous Onion

牛スネ肉と自家製漬けオニオンのマリネ

椒鹽脆豆腐 78.00

Deep-fried Bean Curd with Spicy Salt

胡椒と塩の焼き豆腐

晚市點心 Dim Sum - Dinner Period 點心-ディナー

天寶蝦餃皇 62.00

Celestial Court's Signature Shrimp Dumpling (Har Gau)

海老餃子

天寶燒賣皇 62.00

Celestial Court's Signature Pork Dumpling with Shrimp and Crab Roe (Siu Mai)

当店特製豚シューマイの海老と蟹子のせ

 竹筴上素春卷 58.00

Deep-fried Vegetarian Spring Roll

野菜春巻

★ 招牌名菜 Signature dish シグネチャーディッシュ

 素食材料 Vegetarian dish ベジタリアンディッシュ

所有價格為港幣。須加10%服務費。

All prices in Hong Kong Dollars. A 10% service charge will be added to your bill.

全てのご料金は香港ドルで載されております。お会計の10%をサービス料として頂いております。

明爐燒味及滷味 Barbecued Dish 中華風バーベキュープラッター

★ 黑松露薏米燒釀乳豬 (請於兩天前預訂)

Roasted Whole Suckling Pig Stuffed with Pearl Barley, Black Truffle,
Glutinous Rice and Yunnan Ham (Please reserve 2 days in advance)

子豚のローストの黒トリュフ、パール麦、もち米、ハム、野生きのこ詰め
(2日前までに御予約下さいませ)

1480.00

一隻
whole
一匹

金陵化皮乳豬

Roasted Suckling Pig

子豚のロースト

328.00 例 portion 一皿

648.00 半隻 half 半匹

1280.00 一隻 whole 一匹

★ 北京片皮鴨

Roasted Peking Duck

北京ダック

788.00

掛爐烤燒鵝

Roasted Goose

ガチョウのロースト

228.00 例 portion 一皿

348.00 半隻 half 半羽

688.00 一隻 whole 一羽

蜜汁叉燒皇

Honey-glazed Barbecued Pork

豚肉の蜂蜜照り焼き

238.00

冰燒三層肉

Roasted Crispy Pork Belly

豚肉のロースト

238.00

五香貴妃雞

Poached Chicken with Five Spices

チキンの特製ハーブ料理

268.00 半隻 half 半羽

528.00 一隻 whole 一羽

生浸豉油雞

Marinated Chicken in Soy Sauce

チキンの醬油風味

268.00 半隻 half 半羽

528.00 一隻 whole 一羽

脆皮貴妃鵲

Crispy Fried Pigeon

ハトの唐揚げ

108.00

燒味雙拼 (蜜汁叉燒皇 / 掛爐烤燒鵝 / 冰燒三層肉)

Barbecued Meat Combo - Choice of 2 barbecued items

(Honey-glazed Barbecued Pork, Roasted Goose or Roasted Pork Belly)

バーベキュー盛り合わせ - 2品

(豚肉の蜂蜜照り焼き, ガチョウのロースト又は豚肉のロースト)

328.00

★ 招牌名菜 Signature dish シグネチャーディッシュ

🌱 素食材料 Vegetarian dish ベジタリアンディッシュ

所有價格為港幣。須加10%服務費。

All prices in Hong Kong Dollars. A 10% service charge will be added to your bill.

全てのご料金は香港ドルで載されております。お会計の10%をサービス料として頂いております。

鮑魚及海味 Abalone & Dried Seafood アワビと乾物

蠔皇原隻吉品鮑魚 (十八頭)

Braised Whole Yoshihama Abalone in Supreme Oyster Sauce

ヨシハマアワビのまるごとオイスターソース蒸し煮

時價
market place
時価

蠔皇厚花膠 (請於一天前預訂)

Braised Fish Maw in Supreme Oyster Sauce (Please reserve 1 day in advance)

魚の浮き袋のオイスターソース煮 (1日前までに御予約下さいませ)

1888.00

每位
per person
一名様用

蠔皇原隻南非大網鮑 (三頭)

Braised Whole South African Abalone in Supreme Oyster Sauce

南アフリカ産アワビのオイスターソース煮

1388.00

每隻
whole
一個

蠔皇原隻澳洲鮑魚 (三頭)

Braised Whole Australian Abalone in Supreme Oyster Sauce

オーストラリア産アワビのオイスターソース煮

588.00

每隻
whole
一個

蠔皇原隻澳洲鮑魚扣遼參

Braised Whole Australian Abalone with Sea Cucumber in Supreme Oyster Sauce

オーストラリア産アワビとナマコのオイスターソース煮

728.00

每位
per person
一名様用

★ 鮑汁關東遼參扣花膠

Braised Kanto Sea Cucumber with Fish Maw in Abalone Sauce

関東ナマコと魚の浮き袋の煮詰め (アワビソース)

728.00

每位
per person
一名様用

鮑汁關東遼參

Braised Kanto Sea Cucumber in Abalone Sauce

関東ナマコのアワビソース煮詰め

498.00

每位
per person
一名様用

蠔皇南非鮑魚扣鵝掌

Braised Whole South African Abalone with Goose Web in Supreme Oyster Sauce

南アフリカ産アワビのまるごとアヒルの水かきのオイスターソース

398.00

每位
per person
一名様用

花膠天白菇鵝掌煲 (各四件)

Braised Fish Maw and Goose Web with Black Mushroom in Casserole (4pcs each)

魚の浮き袋、ブラックマッシュルーム、アヒルの水かきのキャセロール煮 (各四個)

788.00

蝦籽遼參扣柚皮

Braised Sea Cucumber and Pomelo Peel with Dried Shrimp Roe

干し海老の卵、ナマコ、ポメロの皮の煮込み

298.00

每位
per person
一名様用

★ 招牌名菜 Signature dish シグネチャーディッシュ

🌱 素食材料 Vegetarian dish ベジタリアンディッシュ

所有價格為港幣。須加10%服務費。

All prices in Hong Kong Dollars. A 10% service charge will be added to your bill.

全てのご料金は香港ドルで載されております。お会計の10%をサービス料として頂いております。

燕窩 Bird's Nest 燕の巢

松茸高湯燉官燕

Double-boiled Superior Bird's Nest Soup with Matsutake Mushroom
特上燕の巢と松茸のブイヨン煮

698.00
每位
per person
一名様用

★ 阿拉斯加蟹肉燴官燕

Braised Superior Bird's Nest with Alaskan Crab Meat
アラスカのカニ肉とツバメの巢のあんかけ

698.00
每位
per person
一名様用

鮑絲瑤柱燴官燕

Braised Superior Bird's Nest with Shredded Abalone and Conpoy
刻みアワビと貝柱入りツバメの巢の餡掛け

698.00
每位
per person
一名様用

紅燒官燕盞

Braised Superior Bird's Nest
燕の巢の蒸し煮

698.00
每位
per person
一名様用

竹笙釀官燕

Braised Bamboo Pith Stuffed with Superior Bird's Nest
キヌガサタケのツバメの巢詰め蒸し

698.00
每位
per person
一名様用

★ 龍蝦燕窩羹

Braised Bird's Nest Soup with Diced Lobster
伊勢エビとツバメの巢のあつもの

388.00
每位
per person
一名様用

阿拉斯加蟹肉竹笙燕窩羹

Braised Bird's Nest Soup with Alaskan Crab Meat and Bamboo Pith
アラスカカニ肉、キヌガサタケとツバメの巢のあつもの

328.00
每位
per person
一名様用

★ 招牌名菜 Signature dish シグネチャーディッシュ

🌱 素食材料 Vegetarian dish ベジタリアンディッシュ

所有價格為港幣。須加10%服務費。

All prices in Hong Kong Dollars. A 10% service charge will be added to your bill.

全てのご料金は香港ドルで載されております。お会計の10%をサービス料として頂いております。

燉湯 Double-boiled Soup 煮込みスープ

★ 杏汁花膠響螺燉雞湯

Double-boiled Chicken Soup with Fish Maw, Sea Whelk and Grinded Almond
アンニン、魚の浮き袋、バイ貝の煮込み鶏スープ

888.00
四位用
per 4 persons
四名様用

★ 燉盅迷你佛跳牆

鮑魚、花膠、遼參、鹿筋、瑤柱、鮮雞、竹筴、官燕

Double-boiled Supreme Soup "Buddha Jump Over the Wall"

Abalone, Fish Maw, Sea Cucumber, Deer Tendon, Conpoy, Chicken, Bamboo Pith, Superior Bird's Nest
中華惣菜盛り合わせ

鮑、魚の胃袋、ナマコ、鹿筋、貝柱、鶏肉、キヌガサタケ、燕の巣

788.00
每位
per person
一名様用

花膠肘子燉菜膽

Double-boiled Fish Maw Soup with Vegetable

野菜、雲南ハムと魚の浮き袋のスープ

238.00
每位
per person
一名様用

松茸花膠燉水鴨

Double-boiled Teal Soup with Fish Maw and Matsutake Mushroom

マツタケ、魚の浮き袋とカモの煮込み

268.00
每位
per person
一名様用

無花果遼參羊肚菌燉豬脰

Double-boiled Pork Shank Soup with Sea Cucumber, Morel Mushroom and Fig

イチジク、ナマコ、アミガサタケと豚足の煮込み

268.00
每位
per person
一名様用

★ 招牌名菜 Signature dish シグネチャーディッシュ

🌱 素食材料 Vegetarian dish ベジタリアンディッシュ

所有價格為港幣。須加10%服務費。

All prices in Hong Kong Dollars. A 10% service charge will be added to your bill.

全てのご料金は香港ドルで載されております。お会計の10%をサービス料として頂いております。

湯羹 Soup スープ

- | | |
|---|---------------|
| ★ 砂鍋濃湯花膠遼參肘子煲雞 | 1088.00 |
| Chicken Soup with Fish Maw, Yunnan Ham, Cabbage, Sea Cucumber | 四位用 |
| 魚の胃袋、ナマコ、雲南ハム、中華キャベツのスープ | per 4 persons |
| | 四名様用 |
| 竹笙龍皇太子羹 | 138.00 |
| Braised Seafood Soup with Crab Meat, Crab Roe, Scallop, Bean Curd and Bamboo Pith | 每位 |
| キヌガサタケの海鮮のあつもの | per person |
| | 一名様用 |
| 花膠瑤柱鴨絲羹 | 118.00 |
| Braised Shredded Duck Soup with Fish Maw, Conpoy, Bamboo Shoot and Black Mushroom | 每位 |
| 魚の浮き袋、貝柱、と刻みカモ肉のあつもの | per person |
| | 一名様用 |
| 海鮮粟米羹 | 118.00 |
| Braised Sweet Corn Soup with Assorted Seafood | 每位 |
| 海鮮入り蒸し煮コーンスープ | per person |
| | 一名様用 |
| ★ 陳醋海皇酸辣羹 | 118.00 |
| Chinese Hot and Sour Soup with Assorted Seafood | 每位 |
| シーフードの酸辣湯 | per person |
| | 一名様用 |
| 竹笙黃耳斑片湯 | 128.00 |
| Garoupa Fish Soup with Bamboo Pith and Yellow Fungus | 每位 |
| キヌガサタケ入りガルーパーのスープ | per person |
| | 一名様用 |
| 蟹肉菜苗羹 | 128.00 |
| Braised Vegetable Soup with Crab Meat | 每位 |
| 蟹肉と野菜のスープ | per person |
| | 一名様用 |
| 雪花牛肉豆腐羹 | 118.00 |
| Braised Beef Soup with Bean Curd and Straw Mushroom | 每位 |
| 牛肉と豆腐のあつもの | per person |
| | 一名様用 |
| 鮮蝦雲吞湯 | 108.00 |
| Shrimp and Pork Wonton Soup | 每位 |
| 蝦と豚肉のワンタンスープ | per person |
| | 一名様用 |
| 🍲 竹笙羅漢上素羹 | 108.00 |
| Braised Vegetarian Soup with Bamboo Pith, Fungus and Mushroom | 每位 |
| きのこ湯葉、キヌガサタケのスープ | per person |
| | 一名様用 |
| 🍲 什菌豆腐湯 | 108.00 |
| Assorted Mushrooms Soup with Bean Curd | 每位 |
| きのこ豆腐のスープ | per person |
| | 一名様用 |

★ 招牌名菜 Signature dish シグネチャーディッシュ

🍲 素食材料 Vegetarian dish ベジタリアンディッシュ

所有價格為港幣。須加10%服務費。

All prices in Hong Kong Dollars. A 10% service charge will be added to your bill.

全てのご料金は香港ドルで載されております。お会計の10%をサービス料として頂いております。

游水海鮮 Live Seafood 活海鮮

* 請向服務員查詢價格資料及點選閣下喜愛之烹調方法。

Please contact our staff for the market price and your favourite cooking method.

本日の価格及び調理方法を従業員とご確認下さいませ。

老鼠斑、東星斑、紅瓜子斑、老虎斑

Pacific Garoupa; Spotted Garoupa; Tomato Hind Garoupa; Tiger Garoupa
パシフィックガルーパ、スポットガルーパ、スペックルド・レッドガルーパ、
タイガーガルーパ

(清蒸)
(Steamed)
(蒸し魚)

時價
market place
時価

本地龍蝦

Local Spiny Lobster
現地産伊勢海老

(蒜蓉蒸、花雕蛋白蒸、上湯焗、薑蔥焗、椒鹽焗)
(Steamed with Garlic; Steamed with Hua Diao Wine and Egg White;
Braised with Superior Broth; Sautéed with Ginger and Spring Onion; Deep-fried with Spicy Salt)
(にんにく蒸し、紹興酒と卵白の蒸し物、スープバイクド、生姜とネギの蒸し焼き、ピリ辛揚げ)

528.00
每隻
whole
一匹

海中蝦

Shrimp
海老

(白灼、醉翁白灼、蒜蓉蒸、椒鹽焗、豉油皇煎)
(Poached; Poached with Hua Diao Wine; Steamed with Garlic;
Deep-fried with Spicy Salt; Sautéed with Soy Sauce)
(蒸し、酒煮、にんにく蒸し、ピリ辛揚げ、醤油ソテー)

時價
market place
時価

肉蟹、膏蟹

Gross Live Crab, Green Live Crab
ガザミガニ、ミドリガニ

(花雕蒸、薑蔥焗、金銀蒜粉絲炒、豉椒炒)
(Steamed with Hua Diao Wine; Sautéed with Ginger and Spring Onion)
(紹興酒蒸し、生姜とネギの蒸し焼き、ニンニクと春雨の炒め、黒豆ソースソテー)

558.00
每隻
whole
一匹

★ 招牌名菜 Signature dish シグネチャーディッシュ

🍲 素食材料 Vegetarian dish ベジタリアンディッシュ

所有價格為港幣。須加10%服務費。

All prices in Hong Kong Dollars. A 10% service charge will be added to your bill.

全てのご料金は香港ドルで載されております。お会計の10%をサービス料として頂いております。

海鮮 Seafood シーフード

- ★ 魚子芙蓉蛋白龍蝦球 368.00
Sautéed Lobster with Egg White and Caviar 每位
とびこ、卵白と伊勢エビ団子の炒め per person
一名様用
- 西施上湯焗波士頓龍蝦 488.00
Braised Boston Lobster with Egg White and Superior Broth 每隻
ベイクドボストンロブスター whole
一匹
- 油泡星斑球 558.00
Sautéed Garoupa Fish Fillet with Vegetable
ガルーパーと緑野菜のソテー
- 露筍蔥燒銀鱈魚 468.00
Sautéed Silver Cod Fish Fillet and Asparagus with Spring Onion
銀鱈と浅葱のソテー
- ★ 醬爆銀鱈魚 438.00
Sautéed Silver Cod Fish Fillet with Sweet and Spicy Sauce
銀鱈の甘酢炒め
- 腿蓉麥香蝦球 368.00
Deep-fried Shrimp with Salty Egg Yolk, Minced Ham and Oat
雲南ハム、えびと麦フライ
- 羅勒青胡椒粉絲蝦球煲 388.00
Stir-fried Shrimp with Glass Noodle, Green Peppercorns and Basil in Casserole
バジル、青いコショウ、はるさめとえび団子の炒め
- 油雞蹤黃菌露筍炒帶子 428.00
Sautéed Scallop, Asparagus, Chanterelle Mushroom and Spicy Termite Mushroom
杏茸、アスパラガスとホタテの炒め
- 香蔥鱈場蟹肉炒帶子 468.00
Sautéed Scallop and Alaskan Crab Meat with Spring Onion
タラバガニ肉とホタテの炒め
- 香煎鴨肝加拿大帶子 428.00
Pan-fried Canadian Scallop with Duck Liver
パンフライカナダ産ホタテとフォアグラ
- ★ 芝士焗釀鮮蟹蓋 188.00
Baked Stuffed Crab Shell with Fresh Crab Meat, Onion, Mushroom, Bacon and Cheese 每件
生蟹身とチーズの甲羅詰め per piece
おひとつ
- 百花釀蟹鉗 138.00
Deep-fried Stuffed Crab Claw with Minced Shrimp 每件
海老ペースト入り蟹爪揚げの唐揚げ per piece
おひとつ

★ 招牌名菜 Signature dish シグネチャーディッシュ

🌱 素食材料 Vegetarian dish ベジタリアンディッシュ

所有價格為港幣。須加10%服務費。

All prices in Hong Kong Dollars. A 10% service charge will be added to your bill.

全てのご料金は香港ドルで載されております。お会計の10%をサービス料として頂いております。

豬肉・牛肉 Pork & Beef 豚肉、牛肉

- ★ 黑椒羊肚菌宮崎和牛 788.00
Wok-fried Miyazaki Wagyu Beef with Morel Mushroom and Black Pepper
アミガサダケと宮崎和牛の黒こしょう炒め
- ★ 黑虎掌菌五味牛肋骨 488.00
Braised Beef Rib and Sarcodon Aspratus Mushroom with Five Spices Sauce
香茸と牛肋骨の辛味和え
- XO醬炒牛肩肉 298.00
Sautéed Sliced Beef Chuck with X.O. Chili Sauce
牛の肩肉のXOソース炒め
- 中式煎牛柳 298.00
Pan-fried Beef Fillet in Cantonese Style
牛ヒレ肉の広東焼き
- 京蔥爆黑豚肉 298.00
Wok-fried Iberian Pork with Spring Onion
黒豚のソテー
- 紅酒醋焗肉排 288.00
Braised Pork Rib with Red Wine Vinegar
豚リブの赤ワイン酢蒸し焼き
- ★ 避風塘香酥骨 288.00
Deep-fried Pork Rib with Garlic and Chili
豚肉の辛味揚げ
- 鳳梨咕嚕肉 288.00
Sweet and Sour Pork
パイナップル入り酢豚
- 鹹魚粒蝦乾銀魚蒸肉餅 268.00
Steamed Minced Pork with Salted Fish, Dried Shrimp and Dried Anchovy
挽肉、塩漬けアンチョビー、干しえびとシラウオの蒸し物
- 上湯黑豚肉雜菜煲 288.00
Simmered Iberian Pork and Mixed Vegetable with Superior Broth in Casserole
黒豚肉と野菜のコンソメスープ煮込み
- 薑糖芥蘭炒煙燻腩肉 298.00
Sautéed Kale with Smoked Pork, Ginger and Sugar
ガイランと燻製豚肉の生姜、砂糖炒め

★ 招牌名菜 Signature dish シグネチャーディッシュ

🍲 素食材料 Vegetarian dish ベジタリアンディッシュ

所有價格為港幣。須加10%服務費。

All prices in Hong Kong Dollars. A 10% service charge will be added to your bill.

全てのご料金は香港ドルで載されております。お会計の10%をサービス料として頂いております。

家禽 Poultry 家禽

★ 黑松露薏米釀燒雞 (請於兩天前預訂)

Baked Stuffed Chicken with Black Truffle, Pearl Barley and Duck Liver

(Please reserve 2 days in advance)

チキンのローストの黒トリュフ、パール麦、フォアグラ

(2日前までに御予約下さいませ)

398.00 半隻 half 半羽

798.00 一隻 whole 一羽

瓦罉花雕雞

Braised Chicken with Hua Diao Wine in Casserole

花彫酒風味焼き鶏肉

288.00 半隻 half 半羽

568.00 一隻 whole 一羽

黑菌脆皮手撕雞

Crispy Shredded Chicken with Black Truffle Paste

黒トリュフソース細断された鶏肉

288.00 半隻 half 半羽

568.00 一隻 whole 一羽

古法鹽焗雞

Baked Chicken Marinated with Rock Salt

鶏の岩塩焼き

268.00 半隻 half 半羽

528.00 一隻 whole 一羽

天寶脆皮雞

Crispy Roasted Chicken

鶏の唐揚げ

268.00 半隻 half 半羽

528.00 一隻 whole 一羽

黑虎掌菌冬筍炒雞球

Sautéed Sliced Chicken with Sarcodon Aspratus Mushroom and Bamboo Shoot

香茸、孟宗竹のタケノコと鶏団子の炒め

328.00

麻辣泡子雞

Spicy Dry-fried Chicken

麻辣泡子鶏

328.00

西檸煎軟雞

Deep-fried Chicken with Lemon Sauce

唐揚げのレモンソース鶏肉

288.00

★ 招牌名菜 Signature dish シグネチャーディッシュ

🌱 素食材料 Vegetarian dish ベジタリアンディッシュ

所有價格為港幣。須加10%服務費。

All prices in Hong Kong Dollars. A 10% service charge will be added to your bill.

全てのご料金は香港ドルで載されております。お会計の10%をサービス料として頂いております。

蔬菜 Vegetable お野菜

腐皮豆卷鮮菌素千層 268.00

Braised Bean Curd Sheet Roll with Vegetables and Mushrooms

様々な野菜ときのこをゆばで巻いて煮たお料理

★ 蝦籽扣柚皮 248.00

Braised Pomelo Peel with Dried Shrimp Roe

ポメロの皮、干し海老の卵の煮込み

菜遠三菇六耳 248.00

Braised Vegetables with Assorted Mushrooms and Fungus

野菜、キノコと菌類の蒸し煮

濃湯鮮腐竹浸勝瓜 248.00

Poached Angled Luffa and Bean Curd with Superior Broth

ヘチマと湯葉のスープ煮込み

★ 金瓜鼎湖上素 268.00

Sautéed Assorted Fungus with Black Mushroom and Bamboo Pith

栗かぼちゃ、黒いキノコとキヌガサタケの炒め

欖菜肉燥干煸四季豆 228.00

Dry-fried String Bean with Minced Pork and Preserved Olive Leaf

漬け野菜、挽肉とインゲンマメの炒め

🍄 羊肚菌青翠玲瓏 (羊肚菌、雲耳、鮮百合、露筍、彩椒及腰果) 228.00

Sautéed Morel Mushroom, Black Fungus, Lily Bulb, Asparagus, Bell Pepper and Cashew Nuts

編笠茸、きくらげ、百合根、アスパラガス、ピーマン、シューナッツのソテー

🍄 松茸素湯鮮露筍 268.00

Poached Asparagus with Matsutake Mushroom Soup

アスパラガスと松茸のスープ

鮮淮山黑皮雞縱菌泡菠菜苗 268.00

Poached Spinach with Chinese Yam and Black Termite Mushroom

長芋、黒いオオシロアリタケとハウレンソウのスープ煮込み

🍄 羊肚菌炆豆腐 248.00

Braised Bean Curd with Morel Mushroom

豆腐と編笠茸の煮込み

🍄 翠玉瓜炒雜菌 228.00

Sautéed Courgette with Assorted Mushrooms

ズッキーニと菌類の炒め

🍄 香煎竹笙上素腐皮卷 198.00

Pan-Fried Bean Curd Sheet Roll with Bamboo Pith, Assorted Mushrooms and Fungus

キヌガサタケと湯葉ロール焼き

★ 招牌名菜 Signature dish シグネチャーディッシュ

🍄 素食材料 Vegetarian dish ベジタリアンディッシュ

所有價格為港幣。須加10%服務費。

All prices in Hong Kong Dollars. A 10% service charge will be added to your bill.

全てのご料金は香港ドルで載されております。お会計の10%をサービス料として頂いております。

麵、飯 Rice and Noodle 御飯、麵類

★ 紅蟳米香 588.00
Fried Rice with Crab, Crab Roe, Conpoy, Diced Duck, Mushrooms and Egg White
紅カニチャーハン

珍菌蝦乾瑤柱窩燒飯 298.00
Fried Rice with Assorted Mushrooms, Dried Shrimp, Conpoy and Egg
菌類、干しえび、貝柱と米の炒め

★ 天寶閣炒飯 368.00
Fried Rice with Diced Abalone, Lobster, Shrimp, Scallop, Vegetables, Spring Onion and Egg
天寶閣チャーハン

櫻花蝦蟹肉帶子炒飯 298.00
Fried Rice with Diced Scallop, Crab Meat, Sakura Shrimp and Egg
桜えび、カニ肉とホタテのチャーハン

油雞燉菌甜粟燒肉炒飯 268.00
Fried Rice with Roasted Pork Belly, Sweet Corn, Spicy Termite Mushroom,
Vegetable, Spring Onion and Egg
杏茸、トウモロコシと焼き豚肉のチャーハン

金瑤叉燒蛋白薑米炒飯 268.00
Fried Rice with Diced Barbecued Pork, Conpoy, Ginger and Egg White
小さい角切りのチャーシュー、貝柱、卵白と生姜のチャーハン

竹籠飄香荷葉飯 98.00
Fried Rice with Diced Shrimp, Crab Meat, Roasted Duck, Chicken,
Black Mushroom, Wrapped and Steamed in Lotus Leaf
蓮の葉で包んで蒸した御飯
每位
per person
一名様用

★ 招牌名菜 Signature dish シグネチャーディッシュ

🍲 素食材料 Vegetarian dish ベジタリアンディッシュ

所有價格為港幣。須加10%服務費。

All prices in Hong Kong Dollars. A 10% service charge will be added to your bill.

全てのご料金は香港ドルで載されております。お会計の10%をサービス料として頂いております。

麵、飯 Rice and Noodle 御飯、麵類

- ★ 花膠鮑汁薑蔥撈粗麵 398.00
Braised Noodle with Fish Maw, Ginger, Spring Onion and Abalone Sauce
魚の浮き袋、生姜とネギのアワビソース焼きそば
- 干炒澳洲和牛河粉 348.00
Fried Rice Noodle with Australian Wagyu
オーストラリア産和牛入りライスヌードル炒め
- XO醬海鮮煎米粉 328.00
Pan-fried Vermicelli with Shrimp, Scallop, Crab Meat, Spring Onion and X.O. Chili Sauce
海鮮XOソースのビーフン炒め
- ★ 桂花雪場蟹肉炒米粉 328.00
Fried Vermicelli with Alaskan Crab Meat, Black Mushroom, Chive, Bean Sprout, Yunnan Ham, Crispy Conpoy and Egg
モクセイ、タラバガニ肉とビーフン炒め
- 雪菜火鴨絲炆鴛鴦米 268.00
Braised Vermicelli with Glass Noodle, Shredded Duck, Black Mushroom, Bean Sprout and Chive
セリホンと刻みカモ肉の焼きはるさめ
- 家鄉炒麵線 268.00
Fried Noodle with Diced Shrimp, Barbecued Pork, Black Mushroom, Celery, Chive, Bean Sprout and Onion
そうめん炒め
- 生滾膏蟹粥 588.00
Crab Congee
カニ御粥
每窩
per pot
一つぼ

★ 招牌名菜 Signature dish シグネチャーディッシュ

🌱 素食材料 Vegetarian dish ベジタリアンディッシュ

所有價格為港幣。須加10%服務費。

All prices in Hong Kong Dollars. A 10% service charge will be added to your bill.

全てのご料金は香港ドルで載されております。お会計の10%をサービス料として頂いております。

甜品 Dessert デザート

冰花燉官燕 (可選配椰汁或杏汁)

688.00

Double-boiled Superior Bird's Nest (Please choose either almond cream or coconut milk)

特上ツバメの (アーモンドクリーム又はココナッツクリーム風味)

椰汁桃膠燉雙皮奶

88.00

Double-boiled Egg White and Peach Gum with Coconut Milk

ピーチガム、と卵白入りホットココナッツミルク

★ 甜點薈萃 (楊枝甘露、椰香南瓜餅、迷你燕窩蛋撻、金箔芝麻卷)

78.00

Dessert Platter (Chilled Mango Cream with Sago and Pomelo; Deep-fried Pumpkin Puff; Egg Custard Tartlet with Bird's Nest; Sesame Roll with Gold Flake)

デザートプラッター (マンゴークリーム、タピオカ、ボメロの冷製デザート、ココナッツとパンプキンの揚げ物、エッグタルトとツバメの巣、胡麻ロールの金箔乗せ)

楊枝甘露凍糕

58.00

Chilled Mango Pudding with Sago and Pomelo

タピオカとボメロ入りマンゴープリン

椰香南瓜餅

58.00

Deep-fried Pumpkin Puff

ココナッツとパンプキンの揚げ物

金箔芝麻卷

58.00

Sesame Roll with Gold Flake

胡麻ロールの金箔乗せ

迷你燕窩蛋撻

58.00

Baked Egg Custard Tartlet with Bird's Nest

エッグタルトとツバメの巣

★ 招牌名菜 Signature dish シグネチャーディッシュ

🌱 素食材料 Vegetarian dish ベジタリアンディッシュ

所有價格為港幣。須加10%服務費。

All prices in Hong Kong Dollars. A 10% service charge will be added to your bill.

全てのご料金は香港ドルで載されております。お会計の10%をサービス料として頂いております。

甜品 Dessert デザート

香芒布甸 Chilled Mango Pudding マンゴープリン	52.00
棗皇糕 Steamed Red Date Pudding 赤なつめの寒天	52.00
楊枝甘露 Chilled Mango Cream with Sago and Pomelo マンゴークリーム、タピオカ、ポメロの冷製デザート	52.00
茨實百合紅豆沙 Sweetened Red Bean Cream with Fox Nuts and Lily Bulb 柑橘皮入り小豆クリームデザート	52.00
雪蓮子杏仁露 Sweetened Almond Cream with Honey Locust Fruit 蓮の実と杏子のミルクスープ	52.00
蛋白栗子露 Sweetened Chestnut Cream with Egg White 卵白入り栗ペーストのデザート	52.00
合時鮮果盆 Seasonal Fruit Platter 果物盛り合わせ	48.00 每位 per person 一名様用

★ 招牌名菜 Signature dish シグネチャーディッシュ

🌿 素食材料 Vegetarian dish ベジタリアンディッシュ

所有價格為港幣。須加10%服務費。

All prices in Hong Kong Dollars. A 10% service charge will be added to your bill.

全てのご料金は香港ドルで載されております。お会計の10%をサービス料として頂いております。