



海鮮

肉豐質厚鮮嫩味美

Seafood 海鮮料理



黃金香草蝦

Golden Prawns Seasoned with Herb
ゴールデンハーブエビ



主廚風味草蝦

(XO醬, 乾燒, 鹽酥)

Chef's Flavored Prawns
(Stir-Fried with X.O. Chili Sauce,
Grilled, or Deep-Fried Styles)
シェフのエビ料理
(XOソース、チリソース、塩揚げ)



蒜茸蒸草蝦

Prawns Steamed with Garlic Paste
にんにく蒸しエビ



腰果蝦球

Prawns Stir-fried with Cashews
カシューナッツとエビ炒め



豆苗蝦仁

Prawns Stir-fried with Green Bean Sprouts
エビと豆の若苗の炒め



乾隆蝦鬆包

Emperor Chian-Long's Shrimp & Lettuce Wrap
エビのレタス包み



菠蘿蝦球

Prawns Stir-fried with Pineapple
エビ団子とパイナップルの
マヨネーズ和え



宮保鮮蟹鉗

Crab Meat Stir-fried in Spicy Gong Bao Style
蟹のピリ辛炒め



肉豐質厚鮮嫩味美

Seafood 海鮮料理



XO醬鮮蟹鉗

Crab Meat Stir-fried
with X.O. Chili Sauce
蟹のX.Oソース炒め



XO醬鮮帶子

Scallops & Seasonal Vegetable
Stir-fried with X.O. Chili Sauce
ホタテと野菜のX.Oソース炒め



碧綠鮮帶子

Scallops Stir-fried
with Seasonal Vegetable
ホタテと野菜の炒め物



XO醬龍肉

Boneless Moonfish Stir-fried
with X.O. Chili Sauce
マンボウのX.Oソース炒め



豆鼓龍肉

Boneless Moonfish Stir-fried
with Black Bean Sauce
マンボウの豆鼓ソース炒め



百花釀烏參

Wine Marinated Sea Cucumber
with Egg White
なまこの酒漬け



煲仔

道地濃郁齒頰留香

Hot Pot 香港土鍋料理



紅燒烏參煲

Sea Cucumber Hot Pot Braised
with Oyster Sauce
煮込みなまこ土鍋



肥蟹銀絲煲

Jumbo Crab
Vermicelli Hot Pot
蟹と春雨土鍋



蒜子田雞煲

Frog Legs Sautéed
with Garlic Hot Pot
カエルのにんにく炒め土鍋



原汁牛腩煲

Beef Brisket Hot Pot
煮込み牛バラ土鍋



三杯脆卷

Stir-fried Squid Hot Pot
With Three-Cup Sauce
(Wine, Sesame Oil, & Soy Sauce)
イカの三杯ソース煮込み
(酒、醤油、ごま油)



蟹黃海鮮豆腐煲

Crab Meat & Seafood
Bean Curd Hot Pot
蟹味噌と海鮮豆腐土鍋



肉類

吮指美味垂涎三尺

Beef 牛肉料理



芥蘭炒牛肉

Beef Stir-fried
with Chinese Broccoli
牛肉とブロッコリーの炒め



彩椒牛肉

Beef Tenderloin Stir-fried
with Assorted Peppers
牛肉とピーマンの糸切り炒め



椒鹽牛仔骨

Deep-fried Spicy Beef Ribs
牛スベアリの香り揚げ



黑椒牛仔骨

Beef Ribs with
Black Pepper Sauce
牛スベアリの黒胡椒炒め



蠔油嫩牛肉

Beef Stir-fried
with Oyster Sauce
牛肉のオイスターソース炒め



肉類

汁多味美人間難得

Pork、Other Meats
豚肉料理、他の肉料理



椒鹽排骨

Sautéed Seasoned Spareribs
スペアリブの香り揚げ



薑絲肥腸

Pork Intestines Stir-fried
with Ginger
生姜風味豚の腸



脆梅子排

Sautéed Plum-flavored
Spareribs
カリカリ梅入リスぺアリブ



糖醋咕咾肉

Sweet & Sour Pork
酢豚



糖醋排骨

Sweet & Sour Spareribs
スペアリブの酢豚



京都排骨

Sautéed Spareribs
with Peking Sauce
ケチャップ風味のスペアリブ



宮保田雞腿

Frog Legs Sautéed
in Spicy Gong Bao Style
カエルモモ肉のピリ辛炒め



椒鹽田雞腿

Deep-fried Spicy Frog Legs
カエルモモ肉のから揚げ山椒風味

肉類

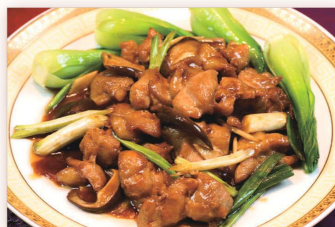
珍羞美味垂涎三尺

Mutton、Poultry、Other Meats
羊肉、鶏肉と鴨、他の肉料理



迷迭香羊小排

Mutton Ribs Grilled
with Rosemary Spice
ラムのローズマリー風味



上海花雕雞

Chicken Braised
with Shanghai Floral Wine
鶏の花雕酒蒸し



黑胡椒羊小排

Mutton Ribs Grilled
with Black Pepper Sauce
黒胡椒ラムロースト



宮保雞丁

Chicken Stir-fried
in Spicy Gong Bao Style
鶏のピリ辛炒め



照燒羊小排

Mutton Ribs Grilled with Honey
照り焼きラムロースト



芋泥鴨方

Duck Meat Deep-fried
with Sweetened Mashed Taro
練ったタロイモ入りの鴨料理



湯類

細火慢燉飄香十里

Soup スープ



竹笙海鮮羹

Seafood with Bamboo Pith
in Thickened Chicken Broth
網笠だけと海鮮スープ



福菜脆筍雞湯

Bamboo Shoots
with Pickled Cabbage
in Thickened Chicken Broth
野菜と竹の子入りチキンスープ



紅燒魚翅羹

Braised Shark Fin
in Thickened Chicken Broth
ふかひれ姿煮スープ



翡翠瑤柱羹

Scallops with Vegetable
in Thickened Chicken Broth
ホタテ入りのほうれん草スープ



湯類

細火慢燉飄香十里

Soup スープ



雞茸玉米濃湯

Minced Chicken
in Thickened Corn Broth
鶏挽肉入りコーンスープ



養生菇雞湯/蛤蜊湯

Longevity Preservation Chicken
& Mushroom Soup/Clam Soup
たけのこチキンスープ/
アサリスープ



蛤蜊魚片湯

Clam & Fish Fillet Soup
アサリと白身魚スープ



酸白菜海鮮鍋

Seafood with Pickled Cabbage
Hot Pot
酸白菜海鮮スープ



蔬菜

色香味全箸如雨下

Vegetable 野菜料理



蠔油芥蘭

Boiled Chinese Broccoli
with Oyster Sauce
ブロッコリーの
オイスターソース炒め



瑤柱娃娃菜

Boiled Baby Cabbage
with Dried Scallops
ミニキャベツとホタテの炒め



樹子炒山蘇

Bird's Nest Fern Stir-fried
with Pickled Plant Seeds
山菜炒め



素齋

齒頰生香味勝易牙

Vegetarian Dishes 精進料理



羅漢時蔬

Vegetarian Seasonal Vegetable
季節野菜炒め



羅漢時蔬湯

Vegetarian Seasonal Vegetable
Soup
季節野菜スープ



素食炒飯

Vegetarian Pan-fried Rice
ベジタリアンチャーハン



羅漢炒麵

Vegetarian Pan-fried Noodle
野菜焼きそば

※素齋料理均不含蛋
Vegetarian Dishes (All Excluding Eggs)
精進料理



魚類

珍饈百味汁多味美

Live Fish 魚料理



煙燻石斑魚

Smoked Grouper
スモークハタ



清蒸活石斑

Live Grouper Steamed
with Onion
ハタの姿蒸し



豆酥鱈魚

Codfish Steamed with
Deep-fried Bean Crumbs
揚げたおからかけ蒸しタラ



糖醋黃魚

Sweet & Sour Yellow Croaker
ニベの甘酢煮



飯類

精緻講究豐饒飽滿

Rice ご飯



夢幻黑豬肉炒飯

Premium Pork Fried Rice
豚肉チャーハン



生菜牛鬆炒飯

Fried Rice with Minced Beef
& Lettuce
牛挽肉とレタス入りチャーハン



廣州炒飯

Cantonese Style Seafood
Pan-fried Rice
広東風チャーハン



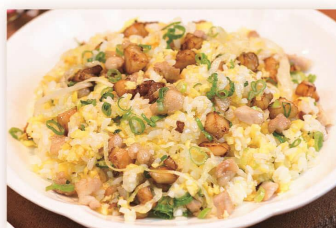
臘味煲仔飯

Assorted Barbequed Meat
on Rice Served in Steamed Pot
チャーシュー入りチャーハン



黃金揚州炒飯

Yangzhou Style Golden Fried Rice
五目チャーハン



鹹魚雞粒炒飯

Fried Rice with Minced
Chicken & Preserved Fish
鶏肉入り干し鮭チャーハン



麵類

風味獨特食指大動

Noodle 麵類



三鮮撈麵

Seafood Noodle
シーフードつけ麺



廣州炒麵

Cantonese Style Seafood
Pan-fried Noodle
広東式あんかけ焼きそば



乾炒豬河

Pork with Rice Noodle
ライスヌードルの醤油炒め豚肉



星洲炒米粉

Singaporean Style Pan-fried
Vermicelli
シンガポール風味焼きそば



乾炒牛河

Pan-fried Beef with Rice Noodle
ライスヌードルの醤油炒め牛肉



魚翅
個人份

潤滑香甜金炊玉饌

Braised Soup スープ（一人前）



盅魚翅鍋砂

Sautéed Shark Fin in Casserole
ふかひれの土鍋



翅鮮海竹笙

Braised Shark Fin with Seafood
& Bamboo Pith in Thickened
Chicken Broth in Casserole
絹笠だけと海鮮スープ



盅魚翅蛤雪

Braised Shark Fin with Chinese
Forest Frogs in Thickened
Chicken Broth in Casserole
ハスモ入りふかひれの煮込み

小點

軟嫩酥香風味雋永

Dim Sum (Small Order)
点心(小)



蠔油叉燒包

Steamed Barbeque Pork Bun
チャーシューまんじゅう



八寶海棠菓

Steamed Pork
Dumpling Wrapped
with Eight Kinds of Vegetable
八宝豚肉団子



椰香奶黃包

Steamed Coconut Custard Bun
ココナツカスタード入りまんじゅう



臘味蘿蔔糕

Pan-fried Daikon Radish Cake
大根もち



糯米珍珠丸

Steamed Rice Ball with Pork
もち米肉団子



韭黃春捲

Deep-fried Chive Spring Rolls
ニラ入り春巻き



小點

軟嫩酥香風味雋永

Dim Sum (Small Order)
点心(小)



腐竹牛肉丸

Steamed Beef Meatball
with Bamboo Sheet
牛肉団子



蜂巢芋頭角

Deep-fried Dumpling
with Pork and Taro Filling
タロイモの蜂の巣コロッケ



豉汁蒸肉排

Steamed Pork Spareribs
with Black Bean Sauce
スペアリブの黒豆ソース蒸し



金黃馬蹄條

Deep-fried Water
Chestnut Cake
ミズクワイ入り揚げ餅



柱侯蒸鳳爪

Steamed Chicken
Feet with Black Bean Sauce
鶏足の黒豆ソース蒸



安蝦鹹水角

Deep-fried Dumpling with
Shrimp and Mushroom Filling
エビ入り揚げ餃子



小點

細緻清爽柔潤順口

Dim Sum (Small Order)
点心(小)



椰子糕

Coconut Cake
ココナッツケーキ



雞蛋烤布丁

Baked Egg Pudding
焼きプリン



紅豆糕

Red Bean Cake
アズキケーキ



椰香西米露

Creamy Coconut Tapioca
タピオカ入りココナッツミルク



豆沙芝麻球

Deep-fried Sesame Ball
with Red Bean Paste Filling
あんごま入り揚げ団子



芋香西米露

Creamy Taro Tapioca
タロイモ入
リタピオカココナッツミルク



蜂蜜龜苓膏

Honey Herbal Gelatin
はちみつ亀エキスゼリー



中點

回味無窮難以忘懷

Dim Sum (Medium Order)
点心(中)



辣椒醬釀大腸

Steamed Pork Intestine
with Yam Filling in Chili Sauce
豚大腸のピリ辛煮込み



香煎韭菜包

Pan-fried Chive Bun
ニラ入り焼きまんじゅう



香辣金錢肚

Steamed Spicy Pork
and Beef Bellies
ピリ辛モツの煮込み



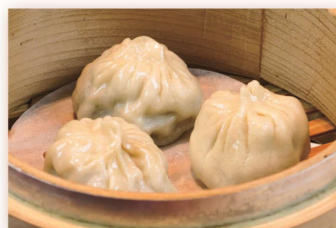
京華香繡球

Steamed Shrimp & Pork Ball
エビと豚肉揚げ団子



魚子皇燒賣

Steamed Pork Dumpling
with Fish Roes
豚肉と魚卵入りしゅうまい



御品小湯包

Steamed Pork & Vegetable Bun
ショウロンポウ



金牌墨魚餃

Steamed Squid &
Shrimp Dumpling
イカ餃子



鮮蝦魚翅餃

Steamed Shrimp
& Shark Fin Dumpling
エビとふかひれ蒸し餃子



蘋果叉燒酥

Baked Pork Pastry
with Apple Filling
中華アップルチャーシューパイ

大點

美味可口齒頰生香

Dim Sum (Large Order)
点心(大)



牛肉滑腸粉

Steamed Beef Rice Roll
牛肉米粉ロール



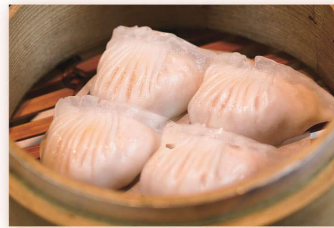
風味叉燒腸粉

Steamed Barbeque Pork Rice Roll
チャーシュー入り米粉ロール



薑蔥鮮竹捲

Steamed Bamboo Sheet
Wrapped with Ginger & Onion
生姜とネギ入り筍巻き



富霖水晶鮮蝦餃

House Steamed Shrimp Dumpling
蒸しエビ餃子



海皇帶子餃

Steamed Scallop
& Shrimp Dumpling
エビホタテ餃子



芝麻鮮蝦餅

Steamed Shrimp Pancake
with Sesame
ゴマエビパイ



腐皮鮮蝦捲

Deep-fried Bamboo Sheet
Wrapped with Shrimp
蝦の湯葉包み揚げ



特
點

細 緻 紮 實 入 口 即 化

Dim Sum (Special Order)
点心(スペシャルオーダー)



芝士焗白菜

Cabbage Baked with Cheese
白菜ドリア



蝦仁蒸腸粉

Steamed Shrimp Rice Roll
エビ蒸し米粉ロール



椰汁蛤士膜

Stewed Forest Frog
with Coconut Milk
ハスモ入りココナッツミルク

超
點

香 甜 滑 潤 細 火 慢 燉

Dim Sum (Supreme Order)
点心(スーパーオーダー)



魚翅灌湯包

Dumpling in Shark Fin Soup
ふかひれ入リスープぎょうざ