

特价商务午餐

Special business Set lunch

\$38.80 Per Person (Minimum 2 persons)

Fresh fruit and prawn salad
wagyu beef with Black Pepper Sauce

Sweet & Sour Pork

Honey Chicken

Special Fried Rice

Chinese Tea





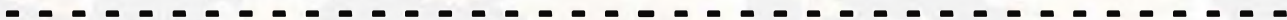
Royal Banquet Menu "A"

\$58.8 *Per Person* (Minimum 4 persons)



Sang Choy Bow (Lettuce Puff)

Steamed Dim Sim



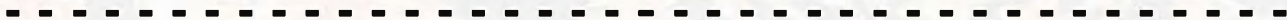
Stir Fried Prawn with XO Sauce

Stir Fried Chicken with Cashew Nuts

Wague Beef with Black Pepper Sauce

B.B.Q Pork with Plum Sauce

Special Fried Rice



Deep Fried Ice Cream

Chinese Tea





Royal Banquet Menu "B"

\$78.00 *Per Person* (Minimum 4 persons)



Fresh fruit and prawn salad
Mixed Entree

(Deep Fried Spring Roll, DimSim, Fried Prawn Dumpling)

Peking Duck 2 Courses

(1st Course–Sliced Peking Duck's Skin with Pancake)

(2nd Course–Duck Meat Wrapped with Lettuce)

Stir Fried Prawn and Scallop with XO Sauce

Seafood Cimbination in Bird's Nest

Mongolian Lamb in Hot Pot

Squid with Salt & Pepper

Wague Beef with Wasabi Sauce

Specal Fried Rice

Deep Fried Ice Cream

Chinese Tea





頭盤

前菜 ENTREE

- 1、鮮雜果大蝦沙律 鮮雜果海老サラダ \$22.80
Fresh fruit and prawn salad
- 2、雜燴炸盤 春巻き、エビフライ角、揚げ菓子、 \$19.80
mixed entrees (for 2 people)
(spring roll, dim sim, deep fried prawn dumpling)
- 3、吉烈大蝦 (4ps) 吉烈海老 \$18.80
prawn cutle(4ps)
- 4、芝麻蝦多士 (4ps) ゴマエビ多士 \$12.80
sesame prawn toast(4ps)
- 5、春卷 (3ps) 春巻き \$8.80
spring roll(3ps)
- 6、炸蝦角 (3ps) エビフライ角 \$9.80
deep fried prawn dumpling (3ps)
- 7、蒸/炸點心 (3ps) 蒸し/フライ \$9.80
Dim Sim Steamed or Deep Fried(3ps)



- 8、椒鹽鸚鵡 ピリカラウズラ \$15.80
Salt & Pepper Quail(Each)
- 9、生菜包 (4ps) レタス包み \$19.80
Sang Choy Bow(Lettuce Puff)(4ps)
- 10、碧玉榨菜 碧玉ザーサイザーサイ \$12.80
Pickle Vegetales
- 11、金絲海蜆 金糸クラゲ \$26.80
Jelly Fish
- 12、海蜆三鮮 クラゲの海鮮 \$38.80
Jelly Fish with Assortde Seafood
- 13、釀蟹鉗 (每個) カニ鉗子 \$14.80
Deep Fried Stuffed Crab Claw (Each)
- 14、蒸臘腸 中国風蒸しソーセージ \$9.80
Steamed chinese sausage



湯類 (每位) SOUP スープ類

- 15、瑶柱魚肚羹 ホタテの貝柱魚のスープ \$15.80
Dried Scallops with Fish Maw Soup
- 16、海皇瑶柱羹 海皇ホタテの貝柱スープ \$15.80
Seafood and with Dried Scallops Bisque
- 17、海鮮豆腐羹 海鮮と豆腐のスープ \$12.80
Seafood and Bean Curd Bisque
- 18、什會雲吞湯 どうしてワンタンスープ \$15.80
Combination Wonton Soup
- 19、海鮮什會湯 海鮮と海鮮のスープ \$15.80
Seafood Combination Soup
- 20、蟹肉粟米羹 カニ羹羹 \$12.80
Crab Meat with Sweet Corn Bisque
- 21、鷄絲粟米羹 鷄絲コーンスープ \$9.80
Chicken with Sweet Corn Bisque
- 22、粟米魚肚羹 トウモロコシの魚のスープ \$13.80
Fish Maw with Sweet Corn Bisque
- 23、雲吞湯 云のスープを飲 \$9.80
Wonton Soup
- 24、什會湯 なぜ、スープ \$9.80
Combination Soup





皇帝蟹

KING CRAB



澳洲皇帝蟹

AUSTRALIA KING CRAB

オーストラリアの皇帝蟹

26、皇帝蟹兩食或三食 皇帝蟹と二食又は三食
Live King Crad Two Courses of Three Courses

時價
Seasonal
Price

27、姜葱皇帝蟹 姜ねぎ皇帝蟹
Live King Crab Stir Fried With Ginger & Shallot

時價
Seasonal
Price

28、港式避風塘皇帝蟹 港式仕向け塘皇帝蟹
Live King Crab Hot & Spicy Hong Kong Style

時價
Seasonal
Price

29、蒜蓉牛油黑椒皇帝蟹 大蒜すなわち皇帝蟹ヘット蓉可黒
Live King Crad With Butter & Black Pepper Sauce

時價
Seasonal
Price

30、蒜子蒸皇帝蟹 大蒜子蒸し皇帝蟹
Steamed live King Crab with Garlic

時價
Seasonal
Price

31、蟹蒸粉絲蒸水蛋 蟹蒸しファン蒸水卵
Steamed king Crab Yolk With Vercimill And Egg

時價
Seasonal
Price

32、皇帝蟹黃撈伊面 カニ味噌を伊面皇帝
Stir Fried King Crab Yolk With E-fu Noodle

時價
Seasonal
Price



澳洲龙虾刺身 RMB: 时价
AO ZHOU LONG XIA CI SHEN

“刺身”是外来词。以前，日本北海道渔民在供应生鱼片时，由于去皮后的鱼片不易辨认其种类，故经常是取一些鱼皮，并用竹签刺在鱼片上，以便于识别。这刺在鱼片上的竹签和鱼皮，当初被称作“刺身”，后来虽然不使用这种方法了，但“刺身”这个名称却保留了下来，不过已变成了泛指各类生鱼片。

龍蝦

ロブスター
LOBSTER

刺身是日本料理中最具特色的美食。若要追溯历史，刺身最早是唐代从中国传入日本的。据记载，公元14世纪时，日本人吃刺身便已经成为时尚，那时用“脍”字来概括刺身和类似刺身的食品，当时的“脍”是指生的鱼丝和肉丝，也可指腌泡的鱼丝和肉丝，而那时刺身只是“脍”的一种烹调技法。直到15世纪，酱油传入日本并被广泛使用以后，刺身才逐渐演变成现在的格式。刺身以漂亮的造型、新鲜的原料、柔嫩鲜美的口感以及带有刺激性的调味料，强烈地吸引着人们的注意力。近些年，随着餐饮业国际间交往的增多，世界各国好吃的东西都能在国内找到。刺身也是这样，它已经从日本料理店走进了数量众多的中高档中餐馆。



33、龍蝦刺身 ロブスター刺身
Live Lobster Sashimi

時價
Seasonal
Price

34、上湯焗龍蝦 海老グラタンスープ
Live Lobster with Supreme Sauce

時價
Seasonal
Price

35、姜葱龍蝦 姜葱ロブスター
Live Lobster with Ginger& Shallots

時價
Seasonal
Price

36、XO醬焗龍蝦 XOソース海老グラタン
Live Lobster with XO Sauce

時價
Seasonal
Price

37、蒜蓉牛油焗龍蝦 ロブスターの蓉にバターグラタン
Live Lobster with Garlic & Butter Sauce

時價
Seasonal
Price

38、椒鹽龍蝦 ロブスターの唐揚げ
Live Lobster with Salt & Pepper

時價
Seasonal
Price



游水鮑魚

LIVE ABALONE

游水アワビ



让时尚在您的品位中萌芽

御膳八珍

39、堂灼游水鮮鮑魚 堂灼眼泳ぐ鮮あわび
Sliced Live Abalone with Steam-Boat

時價
Seasonal
Price

40、油泡游水鮮鮑魚 オイル泡泳ぐ鮮あわび
Stir Fried Live Abalone

時價
Seasonal
Price

41、XO醬游水鮮鮑魚 Xoソース泳ぐ鮮スライスアワビ
Stir Fried Live Abalone with XO Sauce

時價
Seasonal
Price

42、姜葱碎蒸游水鮮鮑 姜葱蒸し鮑片水泳鮮割れ
Steamed Sliced Live Abalone with Ginger & Shallot

時價
Seasonal
Price



鮑魚

游水アワビ
ABALONE

- 43、生扣原祇蚝油鮑魚(每祇) アワビとアワビの炒め **\$108.00**
Braised Whole Abalone with Oyster Sauce(each)
- 44、北菇鮑片 北有れ鮑 **\$138.80**
Braised Whole Abalone with Chinese Mushroom
- 45、海參鮑片 ナマコ鮑 **\$138.80**
Braised Sliced Abalone with Sea Cucumber
- 46、花膠鮑片 花をゼリーポー **\$138.80**
Sliced Abalone with Fish Maw
- 47、時菜鮑片 料理の寫真にポー **\$138.80**
Braised Sliced Abalone with Chinese Vegetables



肉蟹

蟹の肉
MUD CRABS

48、姜葱肉蟹 姜ねぎ肉蟹
Live Mud Crab with Ginger & Shallots

時價
Seasonal
Price

49、辣椒肉蟹 唐辛子肉蟹
Live Mud Crad with Chilli Sauce

時價
Seasonal
Price

50、椒鹽肉蟹 椒鹽肉蟹
Live Mud Crad with Salt & Pepper

時價
Seasonal
Price

51、花雕蛋白蒸肉蟹 花雕卵白蒸し蟹の肉
Steamed Live Mud Crad with Hua Diu Wine

時價
Seasonal
Price

52、避風塘肉蟹 仕向け塘肉蟹
Live Mud Crab Hot & Spicy Hong Kong Style

時價
Seasonal
Price

53、清蒸肉蟹 清蒸肉蟹
Steamaed Mud Crab

時價
Seasonal
Price



北京烤鴨

Peking Duck

54、北京片皮鴨 (二食)

Peking Duck (2 Courses)

北京は皮の皮がガモ (2食)

\$88.80



魚類

魚類
LIVE FISH

55、清蒸游水石斑 水泳を蒸し
Steamed Live Coral Trout

時價
Seasonal
Price

56、清蒸銀鱸 蒸し銀パーチ
Steamed Live Perch

時價
Seasonal
Price

57、豉汁蒸銀鱸 豆鼓ソース蒸し銀パーチ
Steamed Live Perch with Black Bean Sauce

時價
Seasonal
Price

58、雙冬蒸銀鱸 双冬蒸し銀パーチ
Steamed Live Perch with Chinese Mushroom

時價
Seasonal
Price

59、清蒸游水青衣 水泳青衣蒸し
Steamed Live Parrot Fish

時價
Seasonal
Price



特別介紹

當店特制料理

HOUSE SPECIALTIES

- 60、金桃海鮮粒 金桃海鮮粒 \$40.80
Golden Nut with Diced Combination seafood
- 61、雀巢腰果海鮮 角切と角切の海鮮炒め \$40.80
Seafood with Cashew Nuts in Bird's Nest
- 62、甜酸斑片 甘酸つばい斑片 \$33.80
Sweet & Sour Fish Fillet
- 63、姜葱斑片 姜葱斑片 \$33.80
Fish Fillet with Ginger & Shallots
- 64、豉汁青口 豆豉汁ムール貝 \$33.80
Mussels with Black Bean Sauce



- 65、油泡鱈魚肉 ワニわに肉 \$48.80
Stir Fried Crocodile Meat

- 66、姜葱鱈魚肉 姜葱ワニ肉 \$48.80
Crocodile Meat with Ginger & Shallots

- 67、XO醬鱈魚肉 XOソースワニ肉 \$48.80
Crocodile Meat with XO Sauce

- 68、紅燒袋鼠肉 カンガルー肉の醤油煮込み \$48.80
Braised Kangaroo Meat

- 69、姜葱駝鳥肉 姜葱ダチョウの肉 \$48.80
Emu Meat with Ginger & Shallots

- 70、XO醬駝鳥肉 XOソースダチョウの肉 \$48.80
Emu Meat with XO Sauce

- 71、椒鹽日式軟殼蟹 ピリカラ和風軟殼蟹 \$33.80
Soft Shell Crab with Salt & Pepper



廚師介紹

CHEF.S SUGGESTIONS



72、姜葱蒸蝦碌

Steamed Prawns in Shell with Ginger & Shallots

姜葱蒸しエビ忙しい

\$40.80

73、四川蒸蝦碌

Steamed Prawns in Shell with Szechuan Sauce

四川蒸しエビ

\$40.80

74、XO醬蒸蝦碌

Steamed Prawns in Shell with XO Sauce

XOソース蒸しエビ忙しい

\$40.80

75、蒜蓉蒸生蚝

Steamed Oysters with Ginger & Sauce

にんにく蒸し牡蠣

\$40.80

76、姜葱蒸生蚝

Steamed Oysters with Ginger & Shallot

姜葱蒸し牡蠣

\$40.80

77、四川蒸生蚝

Steamed Oysters with Szechuan Sauce

四川蒸し牡蠣

\$40.80

78、豉汁蒸生蚝

Steamed Oysters with Black Bean Sauce

豆豉ソース蒸し牡蠣

\$40.80

79、XO醬蒸生蚝

Steamed Oysters with XO Sauce

XOソース蒸し牡蠣

\$40.80

80、蒜蓉蒸帶子

Steamed Scallops with Garlic Sauce

蓉に蓉蒸を蒸す

\$40.80

81、姜葱蒸帶子

Steamed Scallops with Ginger & Shallots

姜葱蒸し帶

\$40.80

82、四川蒸帶子

Steamed Scallops with Szechuan Sauce

四川蒸しベルト

\$40.80

83、豉汁蒸帶子

Steamed Scallops with Black Bean Sauce

豉汁蒸帶子

\$40.80

84、XO醬蒸帶子

Steamed Scallops with XO Sauce

XOソース蒸し帶

\$40.80



蝦類 エビ

PRAWNS

- 85、宮保蝦球 海老の子リソースあえ \$40.80
Stir Fried Prawns With Dried Red Pepper
- 86、蜜糖蝦球 海老の蜜 \$40.80
Honey Prawns
- 87、辣子蝦球 海老の唐辛子 \$40.80
Prawns With Chilli Sauce
- 88、椒鹽焗蝦球 ピリカラ海老グラタン \$40.80
Prawns with Salt & Pepper
- 89、蒜蓉蝦球 海老のニンニク \$40.80
Prawns With Garlic Sauce
- 90、姜葱蝦球 姜葱海老 \$40.80
Braised Prawns with Ginger & Shallots
- 91、時菜蝦球 あんかけ蝦団子 \$40.80
Braised Prawns with Vegetables
- 92、腰果蝦球 海老とナッツの炒め \$40.80
Braised Prawns with Cashew Nuts
- 93、香芒蝦球 マンゴー蝦団子 \$40.80
Stir Fried Prawns with Mango
- 94、甜酸蝦球 甘酸っぱい海老 \$40.80
Braised Prawns with Sweet & Sour Sauce
- 95、XO醬蝦球 XOソース海老 \$40.80
Braised Prawns with XO Sauce
- 96、椒鹽焗蝦碌 ピリカラグラタンエビ忙しい \$40.80
Prawns in Shell with Salt & Pepper
- 97、幹燒蝦碌 焼きエビをする \$40.80
Prawns in Shell with B.B.Q.Sauce
- 98、蒜蓉牛油焗蝦碌 蝦の蓉は蝦に牛脂 \$40.80
Prawns in Shell With Garlic ,Butter Sauce
- 99、蒜蓉黑椒牛油蝦碌 蓉黑胡椒、黑胡椒の黒胡椒炒め \$40.80
Prawns in Shell With Garlic ,Butter & Black.P



帶子類 ホタテ貝枚 SCALLOPS



- | | | |
|------------|---------------------------------|---------|
| 100、XO醬炒帶子 | XOソース炒め帶 | \$40.80 |
| | Scallops with XO Sauce | |
| 101、姜葱帶子 | 姜葱帶 | \$40.80 |
| | Scallops with Ginger & Shallots | |
| 102、蒜蓉帶子 | 蓉帶 | \$40.80 |
| | Scallops with Garlic Sauce | |
| 103、時菜帶子 | あんかけ帶 | \$40.80 |
| | Scallops with Vegetables | |
| 104、蜜糖帶子 | 糖蜜帶 | \$40.80 |
| | Honey Scallops | |
| 105、腰果帶子 | 角切角切帶 | \$40.80 |
| | Scallops with Cashew Nuts | |

花枝片 CUTTLEFISH ほんべら片



- | | | |
|------------|-----------------------------------|---------|
| 106、姜蔥花枝片 | 姜葱坊主紗枝 | \$36.80 |
| | Cuttlefish with Ginger & Shallots | |
| 107、油泡花枝片 | 油に花枝 | \$36.80 |
| | Stir Fried Sliced Cuttlefish | |
| 108、XO醬花枝片 | XOソース花枝片 | \$36.80 |
| | Cuttlefish with XO Sauce | |

鮮魷類

SQUID

鮮からと言って類



109、姜葱鮮魷 \$30.80

姜葱鮮からと言って
Braised Squid with Ginger & Shallots



110、西芹鮮魷 \$30.80

西芹鮮からと言って
Braised Squid with Celery



111、豉椒鮮魷 \$30.80

豆豉山椒鮮からと言って
Squid with Capsicum & Black Bean Sauce



112、時菜鮮魷 \$30.80

あんかけ鮮からと言って
Squid with Vegetables



113、椒鹽鮮魷 \$30.80

ピリカラ生からと言って
Squid with Salt & Pepper



雞類 CHICKEN 雞肉料理



- | | | |
|-------------|--|---------|
| 114、招牌脆皮炸子雞 | 看板サクサク鶏の姿揚げ | \$38.80 |
| | Deep Fried Crispy Skin Chicken | |
| 115、金牌霸王雞 | 金メダルファイターティラノ | \$38.80 |
| | Steamed Chicken with Ginger&Shallots | |
| 116、上湯菜膽雞 | 肝っ玉の鶏スープ料理 | \$38.80 |
| | Steamed Chicken with Vegetables in Supreme Sauce | |
| 117、蒜蓉鷄球 | 蓉蓉にんにくを大蒜 | \$29.80 |
| | Braised Chicken with Garlic | |
| 118、蜜糖鷄球 | 糖蜜鷄球 | \$29.80 |
| | Honey Chicken | |
| 119、檸檬鷄球 | レモン鷄球 | \$29.80 |
| | Lemon Chicken | |
| 120、時菜鷄球 | あんかけ鷄ボール | \$29.80 |
| | Chicken with Vegetables | |
| 121、辣子鷄球 | 鶏の唐がらしを唐がらし | \$29.80 |
| | Chicken with Chilli Sauce | |
| 122、腰果鷄球 | 角切と角切の角切 | \$29.80 |
| | Chicken with Cashew Nuts | |
| 123、沙爹鷄球 | 鷄ボールサテソース炒め | \$29.80 |
| | Chicken with Satay Sauce | |
| 124、甜酸鷄球 | 甘酸つばい鷄ボール | \$29.80 |
| | Chicken with Sweet & Sour Sauce | |
| 125、宮保鷄球 | 料理法的一種鷄ボール | \$29.80 |
| | Stir Fried Chicken with Dried Red Pepper | |



豬類 PORK 豚肉料理

- 126、菠蘿咕嚕肉 パイナップル咕嚕肉 \$29.80
Sweet & Sour Pork
- 127、京都排骨 京都市骨 \$29.80
Spare Ribs with Peking Sauce
- 128、椒鹽排骨 椒鹽骨 \$29.80
Spare Ribs with Salt & Pepper
- 129、鎮江排骨 江スベアリブスベアリブ \$29.80
Spare Ribs in Chung Kong Vineger
- 130、沙爹肉片 多くのサテーソース炒め \$29.80
Braised Pork with Satay Sauce
- 131、梅子肉片 梅の肉片 \$29.80
Braised Pork with Plum Sauce
- 132、梅子醬叉燒 梅ちゃんチャーシューチャーシュー \$29.80
B.B.Q.Pork with Plum Sauce
- 133、豉汁肉片 肉豆鼓汁 \$29.80
Braised Pork with Black Bean Sauce
- 134、梅菜扣肉 高菜と豚バラ醤油煮 \$29.80
Braised Pork with Preserved Vegetables
- 135、秘制東坡肉 秘伝の東坡肉 \$36.80
Steamed Pork with Chinese Supreme Sauce



鴨類 DUCK 鴨料理

- 136、蟹肉扒鴨 カニと鴨肉をシヤレ \$38.80
Stewed Duck with Crab Meat Sauce
- 137、雜菜扒鴨 チャプチェ鴨 \$38.80
Stewed Duck with Assorted Vegetables
- 138、北菇扒鴨 北のキノコ \$38.80
Stewed Duck with Chinese Mushrooms
- 139、檸檬扒鷄 レモン扒鷄 \$36.80
Stewed Duck with Lemon Sauce
- 140、梅子鴨 梅子ガ干 \$36.80
Fried Duckin Plum Sauce

牛肉類

BEEF 牛肉料理

- | | | |
|-----------|---|---------|
| 141、蜜椒牛柳絲 | 蜜山椒牛柳の糸 | \$38.80 |
| | Shredded Fillet Steak with Honey & Black Pepper Sauce | |
| 142、金桃牛柳粒 | 牛ロース肉金桃粒 | \$38.80 |
| | Shredded Fillet Steak with Golden Nuts | |
| 143、黑椒牛柳粒 | 牛ロースの黒胡椒炒め粒 | \$38.80 |
| | Fillet Steak in Black Pepper Sauce | |
| 144、中式牛柳 | 中国式の牛ロース肉 | \$38.80 |
| | Fillet Steak in Chinese Style | |
| 145、蒜蓉牛肉 | 蓉牛肉のガーリックにんにく | \$29.80 |
| | Garlic Beef | |
| 146、時菜牛肉 | 牛肉のあんかけ | \$29.80 |
| | Beef with Vegetables | |
| 147、沙爹牛肉 | 牛肉のサテソース炒め | \$29.80 |
| | Beef in Satay Sauce | |
| 148、豉汁牛肉 | 豆豉汁牛肉 | \$29.80 |
| | Beef with Black Bean Sauce | |
| 149、川椒牛肉 | 川椒牛肉 | \$29.80 |
| | Beef with Chilli Sauce | |
| 150、甜酸牛肉 | 甘酸つばい牛肉 | \$29.80 |
| | Beef with Sweet & Sour Sauce | |
| 151、梅醬牛肉 | 牛肉と梅の牛肉 | \$29.80 |
| | Beef with Plum Sauce | |
| 152、腰果牛肉 | 角切角切牛肉 | \$29.80 |
| | Beef with Cashew Nuts | |
| 153、蚝油牛肉 | 牛肉と牛肉の炒め | \$29.80 |
| | Beef with Oyster Sauce | |



豆腐類

豆腐の料理 BEAN CURD



- 154、百花蒸釀豆腐 百花蒸し豆腐 \$33.80
Steamed Bean Curd Stuffed with Prawn Meat
- 155、琵琶豆腐 琵琶豆腐 \$33.80
Deep Fried Stuffed Bean Curd
- 156、紅燒豆腐 豆腐と豆腐の煮込み \$29.80
Braised Bean Curd
- 157、麻婆豆腐 麻婆豆腐 \$29.80
Bea Curd with Ground Pork in Spicy Sauce
- 158、八珍豆腐 五目豆腐 \$30.80
Bean Curd with Assorted Meats
- 159、椒鹽豆腐 ピリカラ豆腐 \$29.80
Deep Fried Bean Curd with Salt&Pepper
- 160、脆皮黃金滑豆腐 サクサク黄金滑り豆腐 \$33.80
In House Crispy Bean Curd



芙蓉類

玉子料理 OMELETTE



- 161、什會芙蓉 五目芙蓉 \$29.80
Combination Omelette
- 162、海鮮芙蓉 海鮮フヨウ \$40.80
Seafood Omelette
- 163、蝦球芙蓉 海老の芙蓉 \$40.80
Prawn Omelette
- 164、鷄絲芙蓉 鷄絲芙蓉 \$29.80
Chicken Omelett
- 165、叉燒芙蓉 チャーシューフヨウ \$29.80
B.B.Q.Pork Omelette

煲仔類

HOT POT 土鍋料理



- | | | | |
|------|---|-----------------|---------|
| 166、 | 海鮮豆腐煲 | 海鮮と豆腐の煮込み | \$40.80 |
| | Assorted Seafood with Bean Curd in Hot Pot | | |
| 167、 | 蒙古羊肉煲 | モンゴルのマトン | \$29.80 |
| | Mongolian Lamb in Hot Pot | | |
| 168、 | 蒙古牛肉煲 | モンゴルと牛肉の煮込み | \$29.80 |
| | Mongolian Beef in Hot Pot | | |
| 169、 | 紅燒豆腐煲 | 豆腐と豆腐の煮込み | \$29.80 |
| | Braised Bean Curd in Hot Pot | | |
| 170、 | 咸魚鷄粒豆腐煲 | 塩物に塩物豆腐 | \$29.80 |
| | Salted Fish & Shredded Chicken with | | |
| 171、 | XO醬粉絲蝦碌煲 | XOソースファンエビ忙しい煮る | \$40.80 |
| | Prawns in Shell & Vermicelli with XO Sauce in Hot Pot | | |
| 172、 | 沙茶牛肉粉絲煲 | ビーナッツ牛肉ファンの煮る | \$29.80 |
| | Beef & Vermicelli with Sha Cha Sauce in Hot Pot | | |
| 173、 | 魚香茄子煲 | 魚と茄子の煮込み料理 | \$29.80 |
| | Salted Fish & Eggplant in Hot Pot | | |
| 174、 | 啫啫鷄煲 | 啫啫鷄鍋煮込み | \$29.80 |
| | Sizzling Chicken in Hot Pot | | |
| 175、 | 羅漢齊豆腐煲 | 羅漢と豆腐の煮込み | \$29.80 |
| | Salted Fish & Eggplant in Hot Pot | | |
| 176、 | 柱候牛腩煲 | 柱候サーロインの煮る | \$33.80 |
| | Braised Beef Brisket in Hot Pot | | |

燒味

焼き味

B.B.Q.SPECIAL



◀ 177、脆皮燒鴨 B.B.Q.Duck
サクサク焼きダック

\$38.80

▶ 178、蜜味叉燒 B.B.Q.Pork
蜜味チャーシュー

\$36.80



◀ 179、玫瑰豉油雞 バラ油鶏豆鼓
Chicken in Soya Sauce

\$36.80



▶ 198、燒味雙拼 焼き味双拼
Combination B.B.Q.Special(2 Selection)

\$44.80



時菜類 野菜料理 VEGETABLES

- | | | |
|-------------|--|---------|
| 199、鼎湖上素 | 単一的で単調な
Combination Vegetables with Bamboo Mushroom | \$29.80 |
| 200、蚝油時菜 | オイスターソースあんかけ
Fresh Vegetable with Oyster Sauce | \$20.80 |
| 201、蚝油北菇 | 北のキノコ
Stewed Chinese Mushroom with Oyster Sauce | \$35.80 |
| 202、清炒時菜 | 清のいためあんかけ
Stir Fried Mixed Vegetables | \$20.80 |
| 203、椒絲腐乳西蘭花 | 山椒糸腐乳ブロッコリー
Stir Fried Broccoli with Chilli & Preserved Bean Curd Sauce | \$24.80 |
| 204、北菇扒菜膽 | 北のキノコは料理をシェア
Chinese Mushroom & Fresh Vegetable in Oyster Sauce | \$35.80 |
| 205、蒜茸菠菜菜苗 | 大蒜茸ハウレンソウ早苗
spinach Leaves With Garlic | \$30.80 |
| 206、避風塘茄子 | 塘塘ナス
Egg Plant with Garlic & Chilli Hong Kong Style | \$24.80 |



炒面類 麵類

NOODLES/RICE NOODLES

- | | |
|--|---------|
| 207、滑蛋海鮮炒面/河粉 海鮮焼きそば/フオー | \$30.80 |
| Seafood&Scrambled Egg with Noodle | |
| 208、XO醬炒貴刁 XOソース炒め貫ずるい | \$24.80 |
| Kwai Teow Noodle with XO Sauce | |
| 209、海鮮炒面/河粉 海鮮焼きそば/麵類 | \$30.80 |
| Seafood Noodles | |
| 210、幹炒牛河 牛の内臓の炒め | \$22.80 |
| Stir Fired Beef Rice Noodles | |
| 211、肉絲炒面/河粉 細切りとやきそば | \$22.80 |
| Shredded Pork Noodles | |
| 212、蝦球炒面/河粉 海老の焼きそば/フオー | \$30.80 |
| Prawn with Noodles | |
| 213、帶子炒面/河粉 ベルトやきそば/フオー | \$30.80 |
| Scallops with Noodles | |
| 214、什會炒面\河粉 焼きそばがやきそば | \$22.80 |
| Combination Noodles | |
| 215、牛肉炒面\河粉 牛肉焼きそば | \$22.80 |
| Beef Noodles | |
| 216、星洲炒米 星洲煎り物 | \$20.80 |
| Singapore Noodles | |
| 217、雪菜肉絲炒米 漬物と細切り肉焼き米 | \$24.80 |
| Shredded Pork&Preserved Pickled Vegetables | |
| 218、雪菜火鴨絲炒米 高菜火鴨糸煎り物 | \$24.80 |
| Shredded Roast Duck&Preserved Pickled Vegetables with Rice Noodles | |
| 219、香茜免治牛肉窩米 香を免れ冷牛肉の巢メートル茜 | \$33.80 |
| Shredded Beef&Corriander with Rise Noodles in Soup | |
| 220、蝦仁燴伊面 海老伊面あんかけ | \$36.80 |
| Prawns with E-Fu Noodles | |
| 222、蟹肉燴伊面 蟹あんかけ伊面 | \$33.80 |
| Crab Meat with E-Fu Noodles | |
| 223、鶏絲伊面 鶏絲伊面 | \$28.80 |
| Shredded Chicken with E-Fu Noodles | |
| 224、幹燒伊面 伊面煮付ける | \$26.80 |
| Fried E-Fu Noodles | |



飯類 RICE 御飯類



- | | |
|---------------------------------------|---------|
| 225、時菜海鮮飯 海鮮あんかけご飯 | \$28.80 |
| Steamed Rice with Seafood Combination | |
| 226、海鮮炒飯 海鮮チャーハン | \$28.80 |
| Combination Seafood Fried Rice | |
| 227、時菜蝦球飯 あんかけ蝦団子ご飯 | \$30.80 |
| Rice with Prawns&Vegetables | |
| 228、福建炒飯 福建炒飯チャーハン | \$30.80 |
| Fook Kin Fried Rice | |
| 229、生炒牛肉飯 牛肉のご飯を炒めます | \$22.80 |
| Minced Beef Fried Rice | |
| 230、咸魚鶏粒炒飯 塩物チャーハン | \$30.80 |
| Salted Fish&Chicken Fried Rice | |
| 231、生炒鶏絲飯 生鸡丝炒めご飯 | \$20.80 |
| Fried Rice with Shredded Chicken | |
| 232、鴛鴦炒飯 鴛鴦チャーハン | \$33.80 |
| Chicken&Prawn with Fried Rice | |
| 233、揚州炒飯 五目チャーハン | \$19.80 |
| Special Fried Rice | |
| 234、白飯 白飯 | \$3.80 |
| Steamed Rice(Per Person) | |

甜品類 甘い品 DESSERT

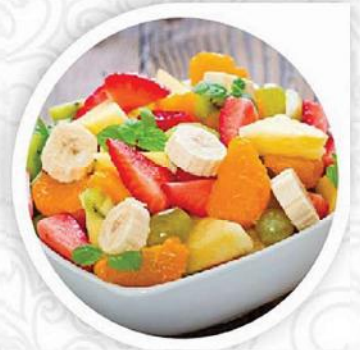


- 235、炸雪糕 アイスクリーム \$9.80
Deep Fried Ice-Cream
- 236、香蕉雪糕 バナナクリーム \$10.80
Banana Fritter with Ice-Cream
- 237、荔枝雪糕 ライチアイスクリーム \$8.80
Lychee with Ice-Cream
- 238、什果雪糕 アイスクリーム \$8.80
Fruit Salad with Ice-Cream

- 239、芒果班戟 マンゴー班戟 \$9.80
Mango Pan Cake
- 240、咖啡 コーヒー \$5.80
Coffee
- 241、中國名茶（每位） 中国の銘茶（各） \$3.00
Chinese Tea (Per Person)



- 243、醬汁類（每碟） タレ類（小皿） \$5.00
Chilli Sauce/Paste/Garlic Sauce Or
Other Condiments(Per Person)



All Prices Include G.S.T.

We do not accept personal cheques.

The Management reserves the right to refuse service to anyone

Price subject to change without prior notice

*Minimun Charges \$ 15.00 Per Person *