



特色菜肴

Our speciality

在印度，戒杀生食肉，认为人类不应该伤害任何有知觉的动物，尤其是他们的牛，自此以后，虽然
常那教逐渐衰落，但素食的习惯广泛传播，许多上层种性乃至较低的种性都接受了素食的习惯。不
仅如此，借由梁武帝禁令的传播，素食之说也开始在中国广为传播，并远及中国文化圈中的大部分
地区，如日本和东南亚等。在古代，日本天皇曾长期禁止国民食肉。

/B22

生捞鲍鱼片
Cold cut slide abalone



\$30(大)

\$22(中)

\$15(小)



/B24

桂花翅 (蛋/无蛋)

Stirfried shark-fin with ham
and beansprout

\$24/18/12

/B24 荔茸带子球

Stuffed scallop with yam
cashewnut

\$35 (10pcs) /25



/B19

五福大拼牌 \$48

Five combination platter



图片仅供参考，菜肴以实物为准。Actual dish presentation may differ from photos shown.



特色菜肴

Our speciality



/B21

红烧海参

Braised sea-cucumber with vege

\$28(大)

\$20(中)

\$14(小)

/B18

Stuffed yam ring with chicken cube & mixed vege

飘香芋头圈

\$25(大)

\$18(小)





國香素食

在18世紀，由於經濟、化學和營養學等方面的原因，素食主義逐漸引起了人們的興趣。營養學家威廉醫生 (Dr. William Lush) 建議他的病人素食以利于癌症的治療。此時，几乎所有现代的素食主义论题都已经开始讨论，包括农业资源的浪费等。18世纪中突出的素食主义倡导者有英国的本杰明·富兰克林和法国的伏尔泰。



素食

素食健康，天然食材



/C29 菜脯鱼
Chai-po fish

\$24(大)
\$18(中)
\$12(小)



/C30 辣旦鱼片
Sliced fish with
egg chilli

\$20(大)
\$15(中)
\$10(小)



/C27 咖喱鱼煲
Vege curry fish in

\$28(大)
\$20(中)
\$14(小)



/C31 酸甜鱼
Sweet and sour f

\$20(大)
\$15(中)
\$10(小)



/D33

沙律大明虾
Prawn with mayonnaise

\$20(大)

\$15(中)

\$10(小)



/D32

柠檬虾
Prawn with lemon sauce

\$22(大)

\$16(中)

\$11(小)

/C25

油浸魚
Crispy fish with dark sauce & ginger



\$20(大)
\$15(中)
\$10(小)

/C26

辣醬魚
Fish with BBQ sauce

\$22(大)
\$16(中)
\$11(小)



/C28

砂鍋滑鮭魚
Claypot spicy fish

\$28(大)
\$20(中)
\$14(小)



/E37
Braised broccoli
with slice abalone
鲍片兰花

- \$26(大)
- \$18(中)
- \$13(小)



/E40
with fresh mushroom
鲜菇时蔬

- \$20(大)
- \$15(中)
- \$10(小)



/E41
Honey pea with slide ham
蜜豆火腿片

- \$18(大)
- \$13(中)
- \$9(小)





素食

豆腐是小麦粉中所特有一种胶状混合蛋白质。其实，豆腐历史由来已久，据明代黄正一的《事物纪原》中记载，豆腐早在南北朝时就已经创制。由于其制作简单，在距今40余年前，当时的素食者由于方便、营养、可口等理由，将豆腐做成家常式的菜肴，成为餐桌上的一大主体。



辣酱茄子

Brinjal with spicy sauce \$ 8(小)

\$16(大)

\$12(中)



/E42

参岬番薯叶/马来风光

Sambal sweet potato
leave/sambal chilli kangkong

\$16(大) \$12(中) \$ 8(小)



参岬羊角豆

Sambal lady finger

\$16(大)

\$12(中)

\$ 8(小)

图片仅供参考，实际口味可能会有所不同。

罗汉斋

Mixed vegetable

/E44

\$16(大)

\$12(中)

\$ 8(小)



/E43

\$16(大)

\$12(中)

\$ 8(小)

清炒时蔬

(芥兰/西兰花/小白菜/薯叶)
Stir fried seasonal vegetable
(kailan, young cabbage, sweet potato leaf)



咸鱼豆芽

Stir fried bean sprout
with salted fish

/E39

\$16(大)

\$12(中)

\$ 8(小)



Sstirfried sambal petai
四大天王

\$22(大)

\$16(中)

\$11(小)



素菜

Our speciality

/E38

渔香茄子

Szechuan style brinjal

\$16(大)

\$12(中)

\$ 8(小)

/E45

鼓汁苦瓜

Bitterground with
black bean sauce

\$16(大)

\$12(中)

\$ 8(小)

素食



魔芋，是天南星科多年生草本植物。中国是最早研究和利用魔芋的国家。魔芋主要成分是葡甘露聚糖，具有粗纤、低脂肪等特点，能有助清除便秘、防止肥胖和降低血糖、血脂和胆固醇，调节内分泌，起到防癌、降脂、通便等神奇作用。医学研究表明，魔芋可以预防和治理高血压、糖尿病、肥胖症及心脑血管等现代疾病。早在西汉时期就有用魔芋治疗糖尿病的记录。传统的魔芋食用方法，是手工将新鲜的魔芋或魔芋角加工制成灰黑色魔芋豆腐，而现代工艺则是将烘干的魔芋制成魔芋精粉，然后再用魔芋精粉制成多种倍生素食食品如素鱿鱼、素虾仁、素腰片等。



素食

Our speciality



腰果参峇虾 \$22(大)
/D36 Sambal prawn \$16(中)
with cashew nut \$11(小)



黄金沙律虾 \$26(大)
/D34 Golden mayo prawn \$18(中)
with cereal \$13(小)



麦片虾 \$22(大)
/D32 Cereal prawn \$16(中)
\$11(小)



黑椒虾球 \$20(大)
/D36 Black pepper prawn \$15(中)
\$10(小)

素肉
Our speciality



/E47
咕嚕肉
Sweet and sour vegetable meat

- \$16(大)
- \$12(中)
- \$ 8(小)



咖哩羊肉
Delicious curry mutton

- \$22(大)
- \$16(中)
- \$11(小)



/E49
铁板黑椒扒
Hot plate black pepper steak

- \$20(大)
- \$15(中)
- \$10(小)

/E48
脆皮排骨王
Chinese style spare rib

- \$18(大)
- \$13(中)
- \$ 9(小)





國香素食

大约在公元前1000年前后，在印度和地中海东部地区，分别出现了倡导素食主义的思潮。在地中海地区，史载最早的素食主义者是公元前六世纪的希腊哲学家毕达哥拉斯，他主张杜绝肉食，代之以豆类及其它素食，并以此来要求他的弟子们。



/G51

养生一品菌菇煲
Mixture of fresh mushroom in pot

\$28(大)

\$20(中)

\$14(小)

/G50

红烧猴头菇
Stirfried monkey head mushroom

\$26(大)

\$19(中)

\$13(小)





國香素食

素食是健康的大正當的飲食。豐富營養、美味、質地細膩等優點均與肉類無異。素火腿、素培根、素鴨翅、素蛋捲等各種素食的出現，讓素食者不再感到枯燥。加上現代烹調技術的完善發展，更使廣大素食愛好者叫聲大嘩。



京都肉排

/F46 Peking style spare rib

\$18(大)

\$13(中)

\$ 9(小)

圖片仅供参考，菜式以实物为准。Actual dish presentation may differ from photos shown.



國香素食

豆腐營養很高，含鐵、鎂、鉀、鉍、錳、銅、鈣、磷、鋅、葉酸、維生素B1、蛋黃素和維生素B6。每100克結實的豆腐中，水分占88.6%，含蛋白質15.7克，脂肪8.6克，碳水化合物4.3克和纖維0.1克，能提供611.2千焦的熱量。豆腐里的高氨基酸和蛋白質含量使之成為谷物很好的補充食品，豆腐脂肪的78%是不飽和脂肪酸並且不含固醇，含有“植物肉”之美稱。豆腐的消化吸收率達95%以上，兩小塊豆腐，即可滿足一個人一天鈣的需要量。



/H59

辣汁腐衣
spicy sauce
beancurd skin

\$16(大)

\$12(中)

\$ 8(小)

/H57

铁板豆腐

Hot plate beancurd

\$20.8(大)

\$15.8(中)

\$10.8(小)



/H58

雪花豆腐

Braised beancurd with egg flower

\$16(大) \$12(中) \$ 8(小)

豆腐

Our speciality

Beancurd with
mini sotong tauhu
苏东仔豆腐



\$18(大)
\$13(中)
\$9(小)

/G61

Soft Beancurd with
salted fish & chicken cube
咸鱼鸡粒豆腐

\$18(大)
\$13(中)
\$8(小)

/G56

Szechuan style Beancurd
麻婆豆腐

\$16(大)
\$12(中)
\$8(小)



/H60

Braised beancurd
with capsicum
贵妃豆腐



\$18(大)
\$13(中)
\$9(小)

/G52

宫保猴头菇
Dry-chilli monkey head mushroom

\$26(大)
\$19(中)
\$13(小)



Local del. 菌菇

/G55

世界名片 (鲍鱼菇)
Sweet and sour abalone mushroom

\$22(大)
\$16(中)
\$11(小)



/G53

奶油鲍鱼菇
Abalone mushroom with butter sauce

\$26(大)
\$19(中)
\$13(小)

/G54

酥炸鲍鱼菇
Fried crispy abalone mushroom

\$20(大)
\$15(中)
\$10(小)





國香素食

对食物的选择，跟能源危机也息息相关。生产肉类食品是整个生产链，一切以消耗能源的机器取代人工，控制室内温度，运送饲料，清理牲畜之排泄物等，浪费了许多土地、水、电等资源，似乎要用尽有限的地球资源。虽然21世纪以来人类的环保意识已提高，许多人也使用再生纸，参与资源回收计划，更加节约用水、用电，但这些都不足以弥补吃肉所浪费的资源。



/J68

鱼翅汤
Braised superior
sharkfin soup

\$24(大)

\$18(中)

\$12(小)

/J68

冬炎汤
Tom yam soup

\$16(大)

\$12(中)

\$ 8(小)

/J69

枸杞菜汤
Vege soup with ham

\$14(大)

\$10(中)

\$ 7(小)



紫菜豆腐汤

/J71 Seaweed beancurd soup

\$14(大)

\$10(中)

\$ 7(小)



汤羹

Our speciality



/J72

酸辣汤

Szechuan style hot & sour soup

\$16(大)

\$12(中)

\$ 8(小)

/J73

水饺汤

Dumpling vege soup

\$14(大)

\$10(中)

\$ 7(小)



/J74

咸菜汤

Salted vege beancurd soup

\$14(大)

\$10(中)

\$ 7(小)





園香素食

根据联合国的报告和科学的证据，就全球变暖而言，甲烷的有害性比二氧化碳强23倍，氧化亚氮比二氧化碳的强300倍。牲畜是产生甲烷的首要原因，氧化亚氮也是牲畜产生的副产品。食用肉类需要饲养许多家畜动物，大气中的甲烷约有25%由畜牧业饲养之家畜排放。控制甲烷的主要来源，可调节气候，预防水灾，也是对付土壤流失之最佳方法，森林不断循环，净化水，许多动植物都以此为家。热带雨林是世界上最珍贵之自然资源，有世界上植物百分之八十之品种，药材里有四分之一的原料来自于此，也为地球供应很大比例的氧气，对热带雨林的不断破坏，使得生存于此的动物、植物流离失所，几乎是一年有一百种生物从自然界消失。

/163

腰果鸡丁

Stirfried chicken with cashewnut

\$20(大)

\$15(中)

\$10(小)



/165

Salad chicken cube

沙律鸡丁

\$20(大)

\$15(中)

\$10(小)





/K81

Rice paper mixed
fruit roll

威化水果卷 \$3.50

/K79 crispy salad
dumpling

沙律脆皮角 \$3.50

/K82

Pan fried dumpling

煎锅贴 \$3.50



Our speciality

小吃

/K80

Bean curd skin
roll with ham & turnip
鲜竹府皮卷

\$3.50



P24



國香素食

素食者血液中所含的胆固醇永远比肉食者更少，血液胆固醇含量如果太多，则往往会造成血管阻塞，成为高血压、心脏病等病症的主因。二次大战期间，北欧人被迫素食，结果发现全国人民心脏病罹患率大为降低，以后他们改食肉类，心脏病罹患率又提高了。



/L83

沙爹串
Delicious satay

\$16(大)

\$12(中)

\$ 8(小)



/L86

炸饺子
Fried crispy dumpling

\$16(大)

\$12(中)

\$ 8(小)