

香  
宮



S H A N G  
P A L A C E

## 传承经典,品味新意

香宫餐厅将粤菜的雅致、缤纷和活力发扬光大。在继承传统粤菜的基础上,巧妙迎合现代食客的味蕾。在新旧风味和谐交映的背后,是我们有着四十年烹饪经验的莫杰强师傅。香宫粤菜避免使用味精提鲜,只采用厨房自制的六十多种酱汁来丰富其口味。莫师傅制作菜肴的灵感来自他的个人阅历、不间断的好奇心以及旅行收获。在厨房里,美食智慧得以传承发扬;在餐桌上,亚洲风味折服八方食客。这些珍馐美饌经久不衰,世代相承。香宫粤菜,传承经典,品味新意。

## A Treasured Legacy to Savour

Shang Palace restaurant celebrates the elegance, richness and dynamism of Cantonese cuisine. While flavours here are redolent of tradition, they are crafted with today's palate in mind. Behind this harmony of old and new is Chef Mok Kit Keung, an acclaimed veteran of 40 years. We refrain from using MSG and more than 60 sauces are made in the restaurant. Inspiration for the dishes comes by way of Chef Mok's personal history, his incessant curiosity and his travels. In the kitchen, Chef Mok passes down knowledge and inspire the young. On the floor, Asian grace and hospitality is nurtured. Families by the generation have feasted at these tables. At Shang Palace, legacies are preserved. And new ones made.

鲍鱼龙穿凤翼 (8件)

Sauteed boneless chicken wings skewered with abalone and mushrooms (8 pieces)

串刺し骨なしチキンウィングとアワビ、マッシュルーム炒め (8本)



脆皮糯米鸡 (整只)

Deep-fried whole boneless chicken filled with fried glutinous rice (whole)

もち米詰め揚げた骨なしチキン (ホールチキン)



VEG 素 Vegetarian ベジタリアン C 辣 Chili 唐辛子 P 猪肉 Pork 豚肉 N 豆类 Nut ナッツ類 SF 贝类 Shellfish 甲殻類

所有标价需另加10% 服务费及政府消费税。

All prices are subject to 10% service charge and prevailing government taxes including GST.

表示料金には別途消費税と10%のサービス料を頂戴いたします。

# 莫师傅招牌菜式

## CHEF MOK'S SIGNATURE DISHES

莫料理長のおすすめ料理

例 | standard | 標準サイズ  
SGD

- SF 珊瑚乳燕龙虾球 (每位) \$72  
Steamed lobster and bird's nest with crab coral sauce (per person)  
ロブスターとツバメの巣、カニのソースと和えて (一人前)
- SF P 鲍鱼龙穿凤翼 (8件) \$78  
Sautéed boneless chicken wings skewered with abalone and mushrooms (8 pieces)  
串刺し骨なしチキンウィングとアワビ、マッシュルーム炒め (8本)
- P 稻草骨 (每位) \$15  
Braised spare ribs with Chinkiang vinegar (per person)  
スペアリブの香酢ソース煮 (一人前)
- SF 赛螃蟹香烤鳕鱼 (每位) \$38  
Oven-baked cod fillet with egg white and dried scallops (per person)  
タラのオープン焼きと貝柱の卵白淡雪炒め (一人前)
- 山楂凤梨酱烤羊架 (每位) \$30  
Roasted rack of lamb with hawthorn and pineapple sauce (per person)  
骨付き仔羊のロースト 山楂子とパイナップルソース (一人前)
- 黑蒜鹅肝焖星斑 (约重600克) \$108  
Stewed coral trout with foie gras and black garlic (approx 600g)  
ハタの姿煮黒にんにくとフォアグラ風味 (約600g)
- SF P 脆皮糯米鸡 (整只) | 须提早一天预定 \$98  
Deep-fried whole boneless chicken filled with fried glutinous rice (whole) | one-day advance order required  
もち米詰めの揚げた骨なしチキン (ホールチキン)  
(24時間前までの要予約)

VEG 素 Vegetarian ベジタリアン C 辣 Chili 唐辛子 P 猪肉 Pork 豚肉 N 豆类 Nut ナッツ類 SF 贝类 Shellfish 甲殻類

所有标价需另加10% 服务费及政府消费税。  
All prices are subject to 10% service charge and prevailing government taxes including GST.  
表示料金には別途消費税と10%のサービス料を頂戴いたします。



怀旧凤吞燕  
Boneless quail filled with bird's nest in supreme broth  
ウズラのツバメの巣詰め特製スープ煮込み



金钱蟹盒 (6 件)  
Deep-fried crab meat, coriander and pork fritter (6 pieces)  
蟹と香菜、豚肉のフリッター (6個)



VEG 素 Vegetarian ベジタリアン C 辣 Chilli 唐辛子 P 猪肉 Pork 豚肉 N 豆类 Nut ナッツ類 SF 贝类 Shellfish 甲殻類

所有标价需另加10% 服务费及政府消费税。  
All prices are subject to 10% service charge and prevailing government taxes including GST.  
表示料金には別途消費税と10%のサービス料を頂戴いたします。





野鸡卷拼大良炒鲜奶

Sautéed fresh milk, crab meat and egg white accompanied with deep-fried pork rolls with preserved bean curd

カニのミルク炒めと腐乳入り豚の揚げ巻き

# 怀旧经典

## NOSTALGIA

怀旧料理

SGD  
例 | standard | 標準サイズ

- P** 怀旧凤吞燕 \$98  
Boneless quail filled with bird's nest in supreme broth  
ウズラのツバメの巣詰め特製スープ煮込み
- P** 烧云腿拼玉簪田鸡腿 \$38  
Sautéed boneless frog leg and seasonal vegetables skewer accompanied with sliced Yunnan ham  
カエルの脚のソテー、季節の野菜の串焼きと雲南ハムのスライス添え
- SF P** 金钱蟹盒 (6件) \$36  
Deep-fried crab meat, coriander and pork fritter (6 pieces)  
蟹と香菜、豚肉のフリッター (6個)
- SF** 脆皮江南百花鸡 \$42  
Crispy-fried boneless chicken filled with shrimp paste  
海老のすり身詰め骨なし鶏から揚げ
- SF P** 野鸡卷拼大良炒鲜奶 \$38  
Sautéed fresh milk, crab meat and egg white accompanied with deep-fried pork rolls with preserved bean curd  
カニのミルク炒めと腐乳入り豚の揚げ巻き
- 骨香豉汁鲳鱼球** \$108  
Sautéed pomfret fillet with black bean sauce accompanied with deep-fried pomfret head and belly with salt and pepper  
マナガツオの豆鼓醬ソテーとお頭とトロのから揚げ

VEG 素 Vegetarian ベジタリアン    C 辣 Chili 唐辛子    P 猪肉 Pork 豚肉    N 豆类 Nut ナッツ類    SF 贝类 Shellfish 甲殻類

所有标价需另加10% 服务费及政府消费税。  
All prices are subject to 10% service charge and prevailing government taxes including GST.  
表示料金には別途消費税と10%のサービス料を頂戴いたします。

# 时令特色菜

## SEASONAL SPECIALTIES

季節の名物

例 | standard | 標準サイズ SGD

- P** 生焗蒜子香茅波士顿龙虾 (1只) \$78  
Stewed Boston lobster with lemongrass and garlic served in a clay pot (1 piece)  
ボストン産ロブスターのレモングラスとニンニクの上鍋煮込み (1個)
- P** 桂花柚子酱炸蟹枣 (8件) \$32  
Deep-fried pork and crab roll with osmanthus pomelo sauce (8 pieces)  
豚肉と蟹の揚げ春巻き、夏みかんソース添え(8個)
- P** 三杯面酱青椒不见天 \$36  
Sautéed sliced pork and green pepper with Chinese wine and Taiwanese bean sauce  
豚肉の薄切りとしし唐の紹興酒と台湾ソース炒め
- 一夜情** \$88  
Pan-fried spotted garoupa with sea salt and ginger  
ハタの生姜焼き
- 酸菜青胡椒烩斑片** \$88  
Poached sliced star garoupa fillet with green pepper and preserved vegetables in fish broth  
ハタのフィレとしし唐、野菜の塩漬けの魚介スープ
- SF** 浓虾汤陈村粉蒸蟹钳 \$52  
Steamed crab claw and Chan's village rice noodles in shrimp broth  
蟹の爪とビーフンの紹興酒蒸し
- 椰青肉鱼汤浸笋壳** \$78  
Coddled sliced Soon Hock fillet and young coconut in fish broth  
スーンホックのフィレとココナッツの魚介煮込み
- SFP** 香宫特色小炒皇 \$48  
Shang Palace special stir-fried dried shrimp, pacific clam, barbecued honey pork and chives  
干し海老、ハマグリ、ハニーポーク、チャイブの炒め物
- SFC** 咖哩虾煲配金枕头 \$38  
Sautéed prawns with curry sauce served in a clay pot accompanied with deep fried spring onion buns  
クルマエビのカレーと揚げ葱饅頭
- 一支萝卜鱼汤泡鱼腐** \$28  
Poached shredded turnip and fish bean curd in fish broth  
蕪の千切りと魚豆腐の魚介スープ

VEG 素 Vegetarian ベジタリアン C 辣 Chili 唐辛子 P 猪肉 Pork 豚肉 N 豆类 Nui ナッツ類 SF 贝类 Shellfish 甲殻類

所有标价需另加10% 服务费及政府消费税。  
All prices are subject to 10% service charge and prevailing government taxes including GST.  
表示料金には別途消費税と10%のサービス料を頂戴いたします。

# 餐前小食

## APPETISERS

### 前菜

例 | standard | 標準サイズ SGD

江南熏素鹅 \$16

Smoked bean curd sheet rolls with carrot and black mushrooms

ニンジンとしいたけのゆば巻き

传统蜜汁烧凤肝 | 等候时间20分钟 \$14

Roasted chicken liver with honey | waiting time 20mins

チキンレバーローストのはちみつ添え

N 四喜烤麸 \$14

Braised Shanghai gluten

焼き麸の煮込み

自家制酸姜皮蛋 \$14

Century egg with preserved young ginger

皮蛋と塩漬け生姜

日本萝卜小蕃茄 \$14

Chilled marinated baby tomato and Japanese turnip with plum wine

ミニトマトと蕪の梅酒マリネ

九层塔白饭鱼 \$14

Deep-fried whitebait and basil with salt and pepper

シラスとバジルのかき揚げ

酥炸南乳金菇 \$12

Deep-fried enoki mushroom with preserved bean curd

えのきと腐乳のかき揚げ

蒜香和牛舌 \$22

Marinated sliced Wagyu beef tongue

和牛タンの薄切りマリネ

烧汁鲜冬菇 \$14

Fried black mushrooms with gravy

花椎茸のグレービー炒め

椒盐脆白玉 \$16

Deep-fried bean curd with salt and pepper

豆腐の香り揚げ スパイシーソルト風味

黄金崧化鱼皮 \$14

Deep-fried fish skin with salted egg yolk

魚の皮のから揚げ、塩漬け卵添え

脆姜丝椒盐田鸡 \$26

Crispy frog legs with salt and pepper, shredded ginger

カエルの脚の生姜炒め

SF 椒盐九龙吊片 \$18

Deep-fried cuttlefish with salt and pepper

イカのから揚げ

VEG 素 Vegetarian ベジタリアン C 辣 Chilli 唐辛子 P 猪肉 Pork 豚肉 N 豆类 Nut ナッツ類 SF 贝类 Shellfish 甲殻類

所有标价需另加10% 服务费及政府消费税。  
All prices are subject to 10% service charge and prevailing government taxes including GST.  
表示料金には別途消費税と10%のサービス料を頂戴いたします。



极品蜜汁叉烧皇  
Barbecued pork loin glazed with honey sauce  
広東風チャーシュー

# 明炉烧烤

## BARBECUED POULTRY AND MEAT

バーベキュー料理

	SGD
	例   standard   標準サイズ
P 化皮乳猪件 (8件) Barbecued suckling pig (8 pieces) 仔豚の皮のロースト (8個)	\$78
P 极品蜜汁叉烧皇 Barbecued pork loin glazed with honey sauce 広東風チャーシュー	\$68
P 古早蜜汁烧腩叉 Traditional barbecued pork belly glazed with honey sauce 豚バラ肉の蜂蜜叉焼	\$18
P 脆皮烧腩仔 Roasted crispy pork belly 豚バラ肉のロースト	\$18
玫瑰酱皇鸡 (半只) Homemade soy sauce chicken (half) 鶏のしょうゆ煮 (半羽)	\$32
P 乳猪烧味拼盘 Barbecued suckling pig and poultry platter 焼き豚盛り合わせ	\$48
P 北京烤填鸭 (两食) (整只) Roasted Peking duck (served in two courses) (Whole) 北京ダック (二品) (ホール)	\$88
P 鸿运全体乳猪 (两食) (半只) / (整只) Roasted Whole suckling pig (served in two courses) (half) / (whole) 子豚のロースト (二品) (ハーフ/ホール)	\$148/248

VEG 素 Vegetarian ベジタリアン    C 辣 Chili 唐辛子    P 猪肉 Pork 豚肉    N 豆类 Nut ナッツ類    SF 贝类 Shellfish 甲殻類

所有标价需另加10% 服务费及政府消费税。  
All prices are subject to 10% service charge and prevailing government taxes including GST.  
表示料金には別途消費税と10%のサービス料を頂戴いたします。

# 汤、羹

## SOUPS

### スープ

例 | standard | 標準サイズ SGD

- SFP** 鲜人参鲍鱼炖竹丝鸡 \$38  
Double-boiled ginseng soup with abalone and black chicken  
あわびと烏骨鶏の高麗人参スープ
- P** 花胶松茸炖猪腱 \$38  
Double-boiled fish maw soup with pork shank and matsutake mushrooms  
ポークシャンクと松茸の魚の浮き袋スープ
- SFP** 秘制海味佛跳牆 \$138  
Buddha jumps over the wall (Double-boiled assorted dried seafood soup)  
干し海の幸の佛跳牆スープ
- SFP** 玛卡茨实响螺炖法国鹌鹑汤 \$38  
Double-boiled French quail broth with sea conch and maca  
フランス産ウズラと巻貝、マカのスープ
- PN** 金腿杏汁菜胆花胶汤 \$38  
Double-boiled fish maw broth with Chinese cabbage, Yunnan ham and almond  
魚の浮き袋、白菜、雲南ハム、アーモンド入りスープ
- SFC** 陈醋酸辣海鮮羹 \$20  
Hot and sour soup with assorted seafood  
魚の浮き袋と海老入り辛酸っぱいスープ
- SF** 瑶柱花胶鸭丝羹 \$20  
Braised fish maw, shredded duck and conpoy soup  
魚の浮き袋と鴨肉入り干し貝柱のどろみスープ
- SF** 鲜蟹肉粟米羹 \$18  
Sweet corn broth with fresh crab meat  
蟹肉入りコーンスープ
- SF** 雪影西湖牛肉羹 \$18  
Braised minced beef soup with egg white and coriander  
牛肉ミンチと卵白、香菜のスープ
- VEG** 金盅彩虹上素羹 \$18  
Braised shredded vegetable and wild fungus soup served in a mini pumpkin  
ミニカボチャの器の野菜と天然キノコのスープ
- P** 足料老火靚湯 \$16  
Soup of the day  
日替わりスープ
- 每位 per person 1名様用 \$16  
例牌 Standard 4名様用 \$48

素 Vegetarian ベジタリアン    辣 Chilli 唐辛子    猪肉 Pork 豚肉    豆类 Nut ナッツ類    貝类 Shellfish 甲殻類

所有标价需另加10% 服务费及政府消费税。  
All prices are subject to 10% service charge and prevailing government taxes including GST.  
表示料金には別途消費税と10%のサービス料を頂戴いたします。

红烧官燕盏80g(每位)  
Braised imperial birds nest with brown sauce (per person)  
燕の巣のブラウンソース煮 (1名様用)



鲍汁澳洲青边鲍鱼(每只)  
Braised whole fresh Australian abalone in abalone sauce (per piece)  
オーストラリア産アワビの煮込み (一個)



VEG 素 Vegetarian ベジタリアン    C 辣 Chili 唐辛子    P 猪肉 Pork 豚肉    N 豆类 Nut ナッツ類    SF 贝类 Shellfish 甲殻類

所有标价需另加10% 服务费及政府消费税。  
All prices are subject to 10% service charge and prevailing government taxes including GST.  
表示料金には別途消費税と10%のサービス料を頂戴いたします。

# 鲍鱼、海味、官燕

## ABALONE, DRIED SEAFOOD AND BIRD'S NEST

あわび、干しシーフード、つばめの巣料理

例 | standard | 標準サイズ SGD

- SF 鲍汁吉品干鲍鱼-24头(每只) \$328  
Braised whole Yoshihama abalone in abalone sauce  
24 head quality (per piece)  
吉浜産干し鮑のアワビソース煮込み(1個)
- SF 鲍汁窝麻干鲍鱼-36头(每只) \$248  
Braised whole Uoma abalone in abalone sauce  
36 head quality (per piece)  
大間町産アワビの煮込み(1個)
- 翡翠陈年厚花胶(每件) \$62  
Braised imperial fish maw with green vegetables (per piece)  
魚の浮き袋と野菜の煮込み(一つ)
- SF 香宫三宝荟萃(每位) \$68  
Braised South African whole 6-head abalone with fish maw and  
goose web in abalone sauce (per person)  
南アフリカあわびの6頭級 魚の浮き袋とアヒルの水掻きのアワビソース煮込み(一人前)
- SF 鲍汁澳洲青边鲍鱼(每只) \$188  
Braised whole fresh Australian abalone in abalone sauce (per piece)  
オーストラリア産アワビの煮込み(1個)
- SF 鲍汁脆皮婆参伴花胶(每位) \$52  
Braised crispy sea cucumber and fish maw in  
abalone sauce (per person)  
ナマコと浮き袋の鮑ソース煮(一人前)
- 松茸高汤炖官燕盏80g(每位) \$120  
Double-boiled imperial bird's nest broth with  
matsutake mushroom (per person)  
松茸入り燕の巣のスープ(一人前)
- 红烧官燕盏80g(每位) \$120  
Braised imperial bird's nest with brown sauce (per person)  
燕の巣のブラウンソース煮(1名様用)
- SF 蟹皇烩官燕50g(每位) \$68  
Braised imperial bird's nest broth with crab meat  
and crab roe 50g (per person)  
カニ入り燕の巣のスープ(一人前)
- SF 金杯黑鱼籽官燕炒鲜奶(2件) \$18  
Sautéed bird's nest, egg white and fresh milk with caviar  
served in golden cups (2 pieces)  
ツバメの巣と卵白のミルク炒め、キャビアの金巣添え(2個)

VEG 素 Vegetarian ベジタリアン C 辣 Chili 唐辛子 P 猪肉 Pork 豚肉 N 豆类 Nut ナッツ類 SF 贝类 Shellfish 甲殻類

所有标价需另加10% 服务费及政府消费税。  
All prices are subject to 10% service charge and prevailing government taxes including GST.  
表示料金には別途消費税と10%のサービス料を頂戴いたします。

# 生猛海鲜

## LIVE SEAFOOD FROM OUR TANK

シーフード～生け簀より～

每百克 | per 100g | シーフードメニュー

忘不了 Empurau エンブラオ	\$120
老鼠斑 Pacific garoupa サラサハタ	\$48
东星斑 Coral trout スジアラ	\$22
红斑 Red garoupa 赤ハタ	\$18
青衣 Green wrasse グリーンラス	\$18
笋壳 Soon hock スーンホック	\$14
老虎斑 Tiger garoupa トラハタ	\$16
澳洲龙虾 Australian lobster オーストラリア産ロブスター	\$45
法国蓝龙虾 French blue lobster フランス産ブルーロブスター	\$20
本地龙虾 Local lobster 地元産ロブスター	\$20
象拔蚌 Geoduck clam ミルガイ	\$22
竹筒蚌(一只) Bamboo clam (per piece) マテガイ(1個)	\$20
活蟹 Sri Lanka Crab スリランカ産カニ	\$16
活生虾 Tiger prawn クルマエビ	\$10
田鸡(一只) Live frog (per piece) カエル(1個)	\$15

以上海鲜欢迎客人提供特别烹调方式。

Guests are welcome to choose our recommendation or their preferred cooking methods for the above seafood.

以上のシーフードはすべてお客様のお好みの調理法でご用意いたします。

VEG 素 Vegetarian ベジタリアン C 辣 Chilli 唐辛子 P 猪肉 Pork 豚肉 N 豆类 Nut ナッツ類 SF 贝类 Shellfish 甲殻類

所有标价需另加10% 服务费及政府消费税。

All prices are subject to 10% service charge and prevailing government taxes including GST.

表示料金には別途消費税と10%のサービス料を頂戴いたします。



炸酿鲜蟹盖 (每位)  
Deep-fried stuffed crab meat in shell (per person)  
蟹の甲羅揚げ (一つ)

# 海鮮

## SEAFOOD

シーフード

例 | standard | 標準サイズ

- |    |  |      |
|----|--|------|
|    |  | SGD  |
| SF | 黄金米椒盐鲜鲍 (每位)<br>Deep-fried fresh abalone and crispy rice with salt and pepper (per person)<br>アワビのから揚げ、おこげ添え (一人前)       | \$28 |
| SF | 百花酿蟹钳 (每位)<br>Deep-fried crab claw coated with shrimp paste (per person)<br>蟹爪の海老のすり身揚げ (一人前)                            | \$28 |
| SF | 炸酿鲜蟹盖 (每位)<br>Deep-fried stuffed crab meat in shell (per person)<br>蟹の甲羅揚げ (一つ)  | \$28 |
|    | 银鱼酱椒子百合炒鳕鱼球<br>Wok-fried cod fillet with lily bulb and seasonal vegetable in whitebait sauce<br>タラとユリ根、季節の野菜のシラスソース炒め    | \$58 |
|    | 秘制面酱三葱斑球煲<br>Sautéed coral trout fillet with yellow bean paste and onions served in a clay pot<br>スジアラのソテー インゲン豆のペースト添え  | \$78 |
| P  | 金华玉树麒麟斑球<br>Steamed coral trout fillet with black mushrooms, Yunnan ham and seasonal greens<br>ハタの切り身、金華ハム、しいたけと緑野菜の蒸しもの | \$78 |
| SF | 姜葱焗介田鸡煲<br>Sautéed frog legs and spring onion and ginger with preserved clam served in a clay pot<br>カエルの脚とアサリのネギと生姜炒め   | \$32 |
|    | 古法茄子焖斑头腩煲<br>Traditional stewed garoupa belly and head with eggplant served in a clay pot<br>鍋入りハタの脇腹と頭、ナス煮              | \$48 |

VEG 素 Vegetarian ベジタリアン C 辣 Chili 唐辛子 P 猪肉 Pork 豚肉 N 豆类 Nut ナッツ類 SF 贝类 Shellfish 甲殻類

所有标价需另加10% 服务费及政府消费税。  
All prices are subject to 10% service charge and prevailing government taxes including GST.  
表示料金には別途消費税と10%のサービス料を頂戴いたします。

金巢珠光宝气

Wok-fried seafood and seasonal greens with crab coral served in a golden nest

ツバメの巣に入ったシーフードと季節の野菜炒め



# 海鮮

## SEAFOOD

シーフード

SGD  
例 | standard | 標準サイズ

- SF C 双味鸳鸯虾球 \$38  
Deep fried prawn with wasabi mayonnaise and salty egg yolk  
海老のから揚げ、わさびマヨネーズと卵の塩漬け添え
- SF C 宫保腰果鲜虾球 \$38  
Stir-fried Kung bao prawns with cashew nuts  
海老のカシューナッツ炒め
- SF 黑松露玉带鲜鲍片 \$78  
Wok-fried sliced South Africa fresh abalone and scallops with black truffle paste  
南アフリカ産アワビの薄切りと帆立貝の炒めも黒トリュフペーストの炒め
- SF 金汤膏蟹陈村粉 \$98  
Steamed roe crab and Chan's village rice noodles in shrimp broth  
蟹の卵とビーフン入り海老のスープ
- SF 金巢珠光宝气 \$68  
Wok-fried seafood and seasonal greens with crab coral served in a golden nest  
ツバメの巣に入ったシーフードと季節の野菜炒め
- SF 海味鲜鲍什菜煲 \$52  
Stewed sliced abalone and dried seafood with vermicelli and assorted vegetables served in supreme broth  
活鲍 干し貝柱と干し海老入り色々野菜の上鍋煮
- SF 海鲜红烧豆腐煲 \$48  
Braised seafood with bean curd in clay pot  
海鮮と豆腐の上鍋煮

VEG Vegetarian ベジタリアン C 辣 Chili 唐辛子 P 猪肉 Pork 豚肉 N 豆类 Nut ナッツ類 SF 贝类 Shellfish 甲殻類

所有标价需另加10% 服务费及政府消费税。  
All prices are subject to 10% service charge and prevailing government taxes including GST.  
表示料金には別途消費税と10%のサービス料を頂戴いたします。

# 肉类

## MEAT

### 肉料理

SGD  
例 | standard | 標準サイズ

#### 金盞蒜片爆和牛

Stir-fried Kagoshima Wagyu beef with sliced garlic served in golden basket

鹿児島産和牛のガーリック炒め

\$138

#### C 豉蒜尖椒炒牛肉

Sautéed sliced beef and shishito pepper with garlic in black bean sauce

牛肉としし唐のガーリック黒豆ソースの炒め

\$38

#### 中式煎牛柳

Chinese style pan-fried beef tenderloin with chef's special sauce

中国風ビーフヒレステーキ シェフの特製ソース添え

\$42

#### C 脆藕椒香牛柳粒

Wok-fried beef tenderloin and crispy lotus root with black pepper corn

牛ヒレ肉とレンコンの黒胡椒炒め

\$42

#### P 果醋菠萝咕嚕肉

Sweet and sour pork

酢豚

\$36

#### P 梅菜扣肉

Braised pork belly and preserved vegetables in Hakka style

豚バラ肉と塩漬け野菜の客家風煮込み

\$36

#### P 咸鱼煎肉饼

Pan-fried minced pork patties filled with salted fish

中華風魚と豚肉のハンバーグ

\$36



#### 金盞蒜片爆和牛

Stir-fried Kagoshima Wagyu beef with sliced garlic served in golden basket

鹿児島産和牛のガーリック炒め

VEG 素 Vegetarian ベジタリアン C 辣 Chilli 唐辛子 P 猪肉 Pork 豚肉 N 豆类 Nut ナッツ類 SF 貝类 Shellfish 甲殻類

所有标价需另加10% 服务费及政府消费税。

All prices are subject to 10% service charge and prevailing government taxes including GST.

表示料金には別途消費税と10%のサービス料を頂戴いたします。



客家黄酒鸡  
Hakka style yellow wine chicken  
鶏肉の客家風黄酒煮込み

# 家禽类

## POULTRY

### 家禽料理

- |   |             |
|---|-------------|
|   | SGD         |
| 例   standard   標準サイズ  |             |
| <b>金枕头富贵鸡 (1只)   须提早一天预定</b><br>Imperial beggar's chicken (whole)   <i>one-day advance order is required</i><br>乞食鶏 (一羽)   1日前までのご予約が必要です | <b>\$98</b> |
| <b>客家黄酒鸡 (半只)</b><br>Hakka style yellow wine chicken (half)<br>鶏肉の客家風黄酒煮込み (半羽)   | <b>\$36</b> |
| <b>芝麻盐焗鸡 (半只)</b><br>Baked salted chicken with sesame (half)<br>塩鶏の丸焼き胡麻風味 (半羽)   | <b>\$36</b> |
| <b>香宫脆皮鸡 (半只)</b><br>Cantonese style crispy chicken served with<br>lemon juice and spicy salt (half)<br>広東風チキンの香味揚げ (半羽)                  | <b>\$36</b> |

VEG 素 Vegetarian ベジタリアン    C 辣 Chili 唐辛子    P 猪肉 Pork 豚肉    N 豆类 Nut ナッツ類    SF 贝类 Shellfish 甲殻類

所有标价需另加10% 服务费及政府消费税。  
All prices are subject to 10% service charge and prevailing government taxes including GST.  
表示料金には別途消費税と10%のサービス料を頂戴いたします。

**N 山核桃腰果炒鸡丁** \$36  
Wok-fried diced chicken and capsicum with pecan and cashew nut  
チキンの辛味ナッツ炒め

**酒酿子姜煎山岬鸡球** \$36  
Pan-fried chicken fillet with pickled ginger  
and fermented rice served in clay pot  
鶏胸肉の酢漬生姜のソテー発酵米添え

**双冬炒鸽崧生菜包** \$52  
Wok-fried minced pigeon and bamboo shoot served in fresh lettuce  
ウズラのミンチと筍の炒め物

**家鄉碌鵝砵** \$48  
Traditional stewed goose with ginger  
ガチョウと生姜の上鍋煮込み





金盅松露田翠八景  
Sautéed assorted vegetables served in a pumpkin  
カボチャの器の季節野菜炒め



榆耳松茸烩竹笙芦笋卷  
Braised bamboo pith fungus rolls with asparagus, brown fungus and matsutake mushrooms  
松茸ときのこ、アスパラガスの蒸し煮

VEG 素 Vegetarian ベジタリアン C 辣 Chilli 唐辛子 P 猪肉 Pork 豚肉 N 豆类 Nut ナッツ類 SF 贝类 Shellfish 甲殻類

所有标价需另加10% 服务费及政府消费税。  
All prices are subject to 10% service charge and prevailing government taxes including GST.  
表示料金には別途消費税と10%のサービス料を頂戴いたします。





姜葱龙虾焖生面 (每位)  
 Braised lobster noodles with spring onion and ginger (per person)  
 ロブスターヌードル(一人前)

## 飯、面

### RICE AND NOODLES

ご飯、麺

例 | standard | 標準サイズ

SGD

- |      |  |      |
|------|--|------|
| SF   | 姜葱龙虾焖生面 (每位)<br>Braised lobster noodles with spring onion and ginger (per person)<br>ロブスターヌードル (一人前) | \$48 |
| SF   | 香宫招牌炒饭<br>Shang Palace fried rice with assorted seafood and roasted duck<br>海鮮と鴨肉のシャンパレス特製チャーハン      | \$48 |
| SF   | 飘香荷叶饭<br>Fried rice with prawns wrapped and steamed in lotus leaf<br>蓮の葉で包んだエビ入りご飯                   | \$36 |
| SF   | 樱花虾瑶柱蛋白炒饭<br>Fried rice with egg white, dried scallop and Sergestid shrimp<br>ホタテ貝柱と桜海老のチャーハン        | \$32 |
| SF   | 龙虾汤脆米海鲜泡饭<br>Steamed rice with seafood and crispy rice in lobster broth<br>海鮮入りロブスタースープの雑炊           | \$36 |
| SF   | 大澳虾羔三虾炒饭<br>Fried rice and shrimps with Tai O shrimp paste<br>大澳産海老ペーストの海老炒飯                         | \$42 |
| SF P | 金腿桂花蟹肉炒米粉<br>Wok-fried rice vermicelli with crab meat, shredded Yunnan ham and egg<br>蟹と雲南ハムの焼きピーフン  | \$36 |

VEG 素 Vegetarian ベジタリアン    C 辣 Chili 唐辛子    P 猪肉 Pork 豚肉    N 豆类 Nut ナッツ類    SF 贝类 Shellfish 甲殻類

所有标价需另加10% 服务费及政府消费税。  
 All prices are subject to 10% service charge and prevailing government taxes including GST.  
 表示料金には別途消費税と10%のサービス料を頂戴いたします。

- SF 午夜炒怡保河粉 \$30  
Stir-fried rice noodles with shredded chicken, shrimp and egg  
鶏肉と海老、卵のタイ焼きそば
- SF 海鲜两面黄 \$38  
Pan-fried crispy egg noodle with assorted seafood  
海鮮中華焼きそば
- SF 姜葱山珍海味捞粗面 \$32  
Braised egg noodles, shredded dried seafood, spring onion and ginger with abalone sauce  
麵、干しシーフード、ネギ、生姜のアワビソース煮
- 松露野菌焖伊面 \$36  
Braised ee fu noodles and wild mushrooms with black truffle oil  
黒トリュフオイル入りきのこのきし麵風煮込みそば
- SF 芝士鲜鲍稻庭面 (每位) \$48  
Baked sliced abalone and Inaniwa noodles with cheese (per person)  
アワビと稻庭うどんのオープン焼きチーズのせ (一人前)
- SF 蟹肉片儿面 (每位) \$16  
Traditional braised sliced egg noodles soup with crab meat (per person)  
蟹肉入り煮込みそば (一人前)
- 香脆长馒头 (每份) \$8  
Golden mantou (portion)  
マントウ
- P 四季合時砂煲饭 (4位起) \$58  
Seasonal clay pot rice (four persons)  
上鍋入り季節のご飯 (四人前)



芝士鲜鲍稻庭面(每位)  
Baked sliced abalone and Inaniwa noodles with cheese (per person)  
アワビと稻庭うどんのオープン焼きチーズのせ (一人前)

VEG 素 Vegetarian ベジタリアン C 辣 Chilli 唐辛子 P 猪肉 Pork 豚肉 N 豆类 Nut ナッツ類 SF 贝类 Shellfish 甲殻類

所有标价需另加10%服务费及政府消费税。  
All prices are subject to 10% service charge and prevailing government taxes including GST.  
表示料金には別途消費税と10%のサービス料を頂戴いたします。



香宮三重奏  
Shang palace three treasure treats  
香宮デザート3種盛り合わせ

# 甜品

## DESSERT

デザート

例 | standard | 標準サイズ

SGD

**冰花炖燕窝** \$78  
Shang Palace double boiled bird's nest with rock sugar  
香宮冰砂糖入りツバメの巣

**红莲炖雪蛤** \$22  
Double boiled sweetened Hashima with red date and lotus seed  
甘味ハシマとナツメ、蓮の種煮

**香宮三重奏** \$14  
Shang Palace three treasure treats  
香宮デザート3種盛り合わせ

**杨枝甘露** \$12  
Chilled mango sago cream with pomelo  
マンゴーサゴクリームとポメロ

**二十年陈皮红豆沙** \$12  
20-year tangerine peel sweetened red bean soup  
20年ものみかんジャムのお汁粉

VEG 素 Vegetarian ベジタリアン    C 辣 Chili 唐辛子    P 猪肉 Pork 豚肉    N 豆类 Nut ナッツ類    SF 贝类 Shellfish 甲殻類

所有标价需另加10% 服务费及政府消费税。  
All prices are subject to 10% service charge and prevailing government taxes including GST.  
表示料金には別途消費税と10%のサービス料を頂戴いたします。

	<b>香芒布甸</b> Chilled mango pudding マンゴープリン	\$12
N	<b>传统生磨杏仁茶</b> Traditional almond cream アーモンドクリーム	\$12
	<b>药材龟龟苓膏</b> Chilled herbal jelly 漢方ゼリー	\$12
	<b>椰盅白玉冰</b> Chilled Coconut ai-yu jelly ココナッツ愛玉ゼリ	\$12
	<b>桂花柚子蜜蛋散 (6件)</b> Deep-fried egg twists with osmanthus pomelo syrup (6 pieces) 蛋散クラッカーの夏みかんシロップかけ(6個)	\$8
N	<b>黑白菲林卷 (3件)</b> Black sesame and white coconut glutinous steam rolls (3 pieces) 黒胡麻と白ココナッツ入りもち米巻き (3個)	\$10
	<b>巴西籽杞子桂花糕 (3件)</b> Chilled osmanthus wolfberry cake (3 pieces) クコの実の冷たいケーキ (3個)	\$8
	<b>雪糕</b> 香草、白松露、子姜皮蛋 Ice-cream (one scoop) Vanilla, white truffle, century egg with preserved young ginger アイスクリーム (シングル) バニラ、ホワイトトリュフ、ピータンと新生姜	\$6
	<b>蛋挞仔 (3件)   新鲜即烤, 等候时间需20分钟</b> Baked custard tart (3 pieces)   Freshly baked, waiting time 20mins 香港式エッグタルト (3個)	\$7
	<b>莲蓉寿桃 (每件)</b> Longevity peach bun (per piece) 桃饅頭 (一つ)	\$2.5
	<b>香宫鲜果盘 (每位)</b> Shang Palace fresh fruit platter (per person) 季節のフルーツ盛り合せ (一人前)	\$10

VEG 素 Vegetarian ベジタリアン    C 辣 Chili 唐辛子    P 猪肉 Pork 豚肉    N 豆类 Nut ナッツ類    SF 贝类 Shellfish 甲殻類

所有标价需另加10% 服务费及政府消费税。  
All prices are subject to 10% service charge and prevailing government taxes including GST.  
表示料金には別途消費税と10%のサービス料を頂戴いたします。

