

餐前小食 Appetizer

前菜

芝麻炸甜合桃 Deep-fried Walnut with Sesame and Malt Sugar クルミの胡麻風味飴炊き	600
松花靚皮蛋盤 Chilled Thousand Year Old Egg ピータンの冷菜	800
鴛鴦涼拌海蜇 Chilled Two Styles Jelly Fish くらげの冷菜 二種盛り	1,000
辣酒汁海螺头 Chilled Whelk with Red Chili Sauce 巻貝のマリネ 四川風ピリ辛ソース	1,200
葱油白切肥雞 Cold Chicken with Leek and Ginger Sauce 蒸し鶏のコールドチキン 葱生姜ソース	1,200
雲白猪腩肉片 Boiled Pork Belly with Garlic and Soy Sauce 茹で豚バラ肉のスライス 甘辛ニンニクソース	1,200
蜜汁烤叉烧件 Barbecued Pork with Malt Sugar 自家製チャーシュー	1,200
玻璃美麗拼盤(每位) Six Kinds of Appetizer Bow Lee Style (1person) 本日の六種盛り合わせ前菜(1名様)	1,600
金陵片皮爐鴨(半隻) Roasted Peking Duck (Half Size) 北京ダック ハーフサイズ(半羽8枚)	8,800
金陵片皮鴨捲(每位) Roasted Peking Duck (Portion Size) 北京ダック(1枚から承ります)	1,200

湯・羹 Soup スープ

豆腐魚片湯 (每位) Clear Soup with Sliced Fish and Bean Curd (1person) 1,000
豆腐と白身魚入り上湯クリアースープ (1名様)

荔枝酸辣羹 (每位) Hot and Sour Soup with Prawn and Lychee Vinegar (1person) 1,200
海老入り ライチ酢と辛味の効いた酸辣スープ (1名様)

海膽蟹肉翅 (每位) Braised Shark's Fin Soup with Sea Urchin and Crab Meat (1person) 2,400
雲丹とタラバ蟹肉 卵白入り ふかひれスープ (1名様)

螺頭燉包翅 (每位) Double Boiled Premier Clear Broth with Shark's Fin and Whelk (1person) 3,800
ふかひれ姿と蝦夷ツブ貝 干し貝柱入り上湯蒸しスープ (1名様)

紅燒燴官燕 (每位) Superior Bird's Nest with Premier Brown Sauce (1person) 4,800
燕の巣コラーゲン 極上ブラウンソース (1名様)

紅燒扒包翅 (每位50g) Braised Whole Shark's Fin with Premier Brown Sauce (50g) 4,800
ふかひれの姿煮 金華ハムの香り漂う極上ブラウンソース (50g)

紅燒大包翅 (每位100g) Braised Whole Shark's Fin with Premier Brown Sauce (100g) 8,800
ふかひれの姿煮 金華ハムの香り漂う極上ブラウンソース (100g)

點心 Dim Sum 点心

是日精選蒸餃子 Today's Three Kinds of Steamed Dumplings (3pieces) 1,200
本日の蒸し餃子三種

香煎鮮蝦韭菜棵 (4個) Pan-fried Shrimp and Green Chive Dumplings (4pieces) 1,200
円盤焼き餃子 海老と韭菜入り (4個)

薑葱蒸東星斑 (淨肉每件60g) Steamed Star Grouper with Leek and Ginger and Fish Soy Sauce (60g)	1,600
東星ハタ(スジアラ)の九条葱と生姜の香り蒸し(60g)	
蒜蓉香蒸芥眉 (淨肉每件60g) Steamed Fillet of Giant Labrid with Garlic and Fish Soy Sauce(60g)	1,800
ナポレオンフィッシュ(香港高級鮮魚)のガーリック蒸し(60g)	
脆漿炸沙尖魚 Deep-fried Sillaginoid Fish and Asparagus with Lemon Herb Salt	1,800
鱈とアスパラガスの中華風衣揚げ レモンハーブソルトを添えて	
滑蛋炒鮮蝦仁 Pan-fried Shrimp and Scrambled Eggs	1,800
海老と卵のふわっと炒め 中華風オムレツ	
避風塘天使蝦 Deep-fried Shrimp with Spicy Garlic	2,000
天使の海老の強火揚げ スパイシーガーリック風味	
乾焼滑蛋蝦仁 Braised Shrimp and Scrambled Eggs with Tomato and Red Chili Sauce	2,000
海老と卵 トマト入りチリソース煮	
乾焼鮮明蝦球 Braised Prawn with Tomato and Red Chili Sauce	2,400
大海老のチリソース煮	
香芒生汁蝦球 Deep Fried Prawn with Original Mango Mayonnaise Sauce	2,400
大海老のオリジナルマンゴーマヨネーズソース	
X.O.炒東星斑 Stir-fried Fillet of Grouper with Homemade X.O. Sauce	2,800
東星ハタのあっさり塩炒め 自家製X.O.ソースを添えて	
薑葱焗皇帝蟹 Sautéed King Crab with Leek and Ginger	4,800
タラバ蟹ポーションの強火炒め煮 九条葱と生姜風味	
蠔皇三十五頭乾鮑(每位) Braised Yoshihama Dry Abalone with Supreme Oyster Sauce (1piece)	8,800
干し鮑(三十五頭)のオイスターソース姿煮込み(1名様)	
蠔皇吉品二十六頭乾鮑(每位) Braised Whole Yoshihama Dry Abalone with Supreme Oyster Sauce (1piece)	18,800
極上 干し鮑(吉浜産二十六頭)のオイスターソース姿煮込み(1名様)	

牛・猪・家禽 Beef & Pork & Poultry

肉料理

西檸汁炸雞球 Deep-fried Chicken with Sweet Lemon Sauce 若鶏の唐揚げ 甘いレモンソース	2,200
避風塘煎羊肉 Sautéed Lamb Chop Meat with Spicy Garlic and Herb 仔羊肉のソテー ハーブ風味のスパイシーガーリックを添えて	2,400
提子酥咕嚕肉 Sweet and Sour Pork with Flavored Chinese Red Wine Sauce オリジナル酢豚 中国長城赤ワイン風味の甘酢ソース	2,400
黄金麴無錫骨 Stewed Pork Spare Ribs with Red Rice and Gold Malted Rice Wine 豚スペアリブの金山蔵焼酎入り柔らか煮込み 黄金麴の香り	2,800
X.O.炒牛肉片 Stir-fried Sliced Miyazaki Beef and Vegetables with Homemade X.O. Sauce 宮崎和牛スライス肉の自家製X.O.ソース炒め お野菜と共に	3,800
蜜椒宮崎和牛(每位120g) Pan-Fried Miyazaki Beef Steak with Black Pepper Honey Sauce (120g) 宮崎和牛ステーキ 蜂蜜風味の黒胡椒ソースで(120g)	4,800

時蔬 Vegetables

野菜料理

- | | |
|---|-------|
| X.O. 醬炒雜菜 Stir-fried Seasonal Vegetables with Homemade X.O. Sauce
キャベツやキクラゲなど五目野菜のX.O.ソース炒め | 1,400 |
| 馬拉盞炒通菜 Stir-fried Chinese Morning Glory with Dried Shrimps and its Paste Sauce
空心菜のマレーシア味噌ソース炒め | 1,600 |
| 瑤柱扒娃娃菜 Braised Chinese Baby Cabbage with Conpoy and Oyster Sauce
娃娃菜(ベビー白菜)の干し貝柱入りオイスターソース | 1,600 |
| 蒜蓉炒芥藍菜 Stir-fried Chinese Kale with Garlic
カイルン菜のガーリック炒め | 1,800 |
| 自選擇製造 Please Your Choice of Cooking Style
※お好みのその他の調理法をお気軽にスタッフにお申し出ください | |

家鄉煲仔 Hot Pot

土鍋料理

- | | |
|--|-------|
| 牛筋麻婆豆腐煲 Braised Bean Curd and Beef Muscle in Hot Pot Szechwan Style
四川風麻婆豆腐 柔らかく煮込んだ牛スジ入り 土鍋仕立て | 1,800 |
| 蝦醬蛤仔豆腐煲 Braised Bean Curd with Clam and Shrimps Paste Sauce in Hot Pot
豆腐とあさりの煮込み 海老味噌風味 土鍋仕立て | 2,000 |
| 大閘蟹粉豆腐煲 Braised Bean Curd with Shanghai Crab Meat and its Roe Sauce in Hot Pot
豆腐の上海蟹肉みそソース煮込み 土鍋仕立て | 2,200 |
| 沙嗲粉絲鮮蝦煲 Braised Shrimp and Vermicelli with Sate Sauce in Hot Pot
海老と春雨のサテソース煮込み 土鍋仕立て | 2,400 |

飯・麺 Fried Rice & Noodles

ご飯・麺類

銀芽豉油皇炒麵 Wok-fried Noodles with Bean Sprouts and Dark Soy Sauce 香港スタイルの醤油風味焼きそば 黄ニラともやし入り	1,200
X.O. 蔬菜絲炒麵 Wok-fried Noodles and Vegetables with Home Made X.O. Sauce 自家製X.O.ソース風味の塩焼きそば ミックスベジタブル入り	1,200
濃雞湯蛤仔撈麵 Braised Chicken Soup Noodles with Clam and Oyster Sauce 鶏白湯風味の煮込み香港細麵 アサリと干し貝柱入り	1,200
牛筋麻婆豆腐飯 Braised Beef Muscle and Bean Curd with Fried Rice 麻婆豆腐あんかけチャーハン 柔らかく煮込んだ牛スジ入り	1,200
海皇蛋白精炒飯 Fried Jasmine Rice with Egg White and Assorted Seafood 卵白チャーハン 海鮮とあおさ海苔入り	1,200
鮮蝦揚州精炒飯 Fried Jasmine Rice with Barbecued Pork and Shrimps 五目チャーハン 海老とチャーシュー入り	1,200
蟹肉生菜絲炒飯 Fried Rice with Crab Meat and Lettuce タラバ蟹肉チャーハン レタス入り	1,500

精美甜品 Dessert

デザート

薄荷葉啫喱豆腐 Chilled Simple Almond Jelly with Mint Syrup Jelly シンプル杏仁豆腐 ミントシロップゼリーと共に	1,000
火龍啫喱鮮生果 Chilled Fresh Fruits with Dragon & Passion Fruit Mint Syrup Jelly 季節のフルーツ ドラゴン&パッションフルーツ入りシロップゼリーと共に	1,000
香蕉黑糖凍布甸 Chilled Brown Sugar Pudding with Banana Sauce and Black Syrup Jelly 和風黑糖プリン 甘いバナナソースと黒蜜ゼリーと共に	1,200
椰奶香芒凍布甸 Chilled Mango Pudding with Coconut Milk Sauce and Tapioca マンゴープリン タピオカ入りココナッツソースと共に	1,200
椰汁雪糕香芒露 Chilled Coconut Ice with Sweet Mango Cream Sauce and Tapioca 自家製ココナッツアイス マンゴークリームソースと共に	1,200