

欣圖軒裝潢保留了象徵傳承和優雅的玉石主題，同時構築了一系列由玉石珠寶盒誘發靈感的獨特空間。這獨特的「玉石珠寶盒」內有不同間隔，收藏著各有千秋的寶藏及廣東文化中的珍寶——粵菜藝術。璀璨奪目的維多利亞港與以玉石鑲製的精美餐具及細緻華美的餐廳設計相互輝映，整體風格洗鍊高雅。

欣圖軒重視食材的新鮮度，強調用合適和傳統的烹調手法引出食材原本的鮮美滋味，而擺盤造型也講究獨到。此外，除了傳統粵菜及各款招牌菜式，餐廳更供應隨著時令而不斷推新的創意菜式。

欣圖軒背後的靈魂人物行政總廚劉耀輝師傅擁有超過三十年粵菜經驗，一直蒼萃廚藝精要以紮實功底感動中外饕客的味蕾。劉師傅的創新意念亦別樹一格，層出不窮的新菜式致力把粵菜推向新境界，希望為所有食客帶來驚喜不斷。

Yan Toh Heen's stunning design preserves the restaurant's rich heritage and elegant jade theme – while showcasing a unique series of spaces inspired by a jade jewellery box which opens to reveal layers of treasured collectibles and discoveries of Cantonese culinary arts.

The menu showcases the finest Cantonese cuisine using traditional cooking methods to prepare Yan Toh Heen's signature dishes, all-time favourites, as well as new creations. Presented in a contemporary style, all dishes are made with the finest ingredients and top quality seasonal products sourced from around the world.

With over 30 years of experience with the hotel, Executive Chef Lau Yiu Fai brings passion and soul to all dishes. Building on his vast knowledge of Cantonese culinary arts, Chef Lau is continuously evolving his food, seeking new inspiration and exceptional seasonal ingredients to create tempting new dishes to Yan Toh Heen's multi-generational, local and international patrons.

ヤントーヒンは、美しいビクトリア湾の景観と、宝箱を開けたような多くのエレガントな翡翠の調度品に囲まれたレストランに生まれ変わりました。

すべての料理は世界中から取り寄せた最高の旬の食材を用い、伝統的な調理方法によるヤントーヒンならではの特選料理をはじめ、人気の広東料理、そして創作料理など洗練されたスタイルでご提供いたします。

30年を超えるホテル勤務の経験と、膨大な広東料理の知識に培われたヤントーヒンの劉総料理長が創り出す料理は今なお進化を続け、劉氏の情熱と魂が惜しみなく注がれています。劉氏は近年鹿児島からの和牛や豚、高い品質の季節の食材を好み、歴史ある中華と融合させています。ヤントーヒンを訪れる国内外のお客様のハイレベルな味覚をうならせる、劉氏の新しいインスピレーションに溢れた料理をどうぞお楽しみください。

預 訂

(請於二十四小時前預訂)

香 烤 片 皮 鴨
(每 隻)

如您對任何食物過敏
請告知我們的服務員

另加壹服務費

ADVANCE ORDERS

(To be ordered 24 hours in advance)

予約メニュー (24 時間前までの予約)

Peking Duck (Each)
北京ダック (一羽)

\$ 1,488

片皮鴨歷史悠長久遠。傳統的調制過程，令其皮脆肉香，在飲食界嚮負盛名，佔上重要角色。要讓片皮鴨更添美味，食客可隨心選配特備的配料，如青木瓜、青瓜、紅椒絲、鳳梨、柚子及青蔥和傳統海鮮醬、桂花梅子醬、黑蒜辣椒醬。主廚劉師傅建議片皮鴨三食 -- 鴨崧生菜包和香脆鴨崧卷伴甜芥末汁。

Peking Duck has a long history and revered position amongst Chinese dishes. The traditional preparation leaves the skin crispy and the meat succulent and savoury. Chef Lau suggests enjoying our signature Peking Duck in three courses.

First, the crispy skin is served with thin pancakes with a unique selection of condiments, garnishes and sauces designed to enhance the flavour of the Peking Duck. The choices include green papaya, cucumber, red chili, pineapple, pomelo and spring onion, plus traditional seafood sauce, osmanthus plum sauce and black garlic chili sauce.

The second Peking Duck course is minced duck served in lettuce wraps. For the third course, savoury crispy tofu sheet rolls with minced duck, shredded carrot, Chinese black mushrooms and enoki mushrooms, served with sweet mustard sauce.

中華料理を代表する料理として知られている北京ダックは長い歴史があり、その伝統的な調理法は表面の皮をパリパリにし、肉は香り高くジューシーに焼き上げます。ヤントーヒンの料理長は特製北京ダックを 3 コースでお薦めいたします。

はじめに北京ダックのパリパリの皮と薄いパンケーキに各種の薬味とソースをお楽しみいただきます。次のコースは、挽肉にした北京ダックをレタスで包んだものをご用意いたします。最後のコースは、クリスピーな豆腐生地で挽肉にした北京ダック、細かく刻んだ人参やキノコなどを包み、甘いマスタードソースとともにお召し上がりいただきます。

パパイア、キュウリ、唐辛子、パイナップル、ポメロ (ブント)、青ネギに海鮮ソース、プラムソース、黒ニンニクチリソースといった北京ダックの風味をさらに引立てるヤントーヒンならではの特別な薬味やソースをご用意しています。

Please advise our staff of any food allergies.

食物アレルギーのある方はスタッフにお伝えください

All prices are subject to 10% service charge.

上記料金に 10% のサービス料が加算されます

預 訂

(請於二十四小時前預訂)

金陵脆皮乳豬全體

玫瑰荷香富貴雞 (每隻)

如您對任何食物過敏
請告知我們的服務員

另加壹服務費

ADVANCE ORDERS

(To be ordered 24 hours in advance)

予約メニュー (24 時間前までの予約)

Barbecued Whole Suckling Pig

\$ 2,188

仔豚の姿焼き

金陵脆皮乳豬，選取 4.5 千克重乳豬，將上乘麥芽糖塗滿豬身，風乾四小時，再以傳統方法炭燒，令乳豬皮脆肉嫩。

Each 4.5kg Jinling Suckling Pig is coated with maltose and air-dried for four hours. Traditional charcoaling makes the skin crispy and the meat tender.

仔豚の姿焼きでは、麦芽糖でコーティングし 4 時間あまり乾燥させた 4.5 kg の仔豚を用います。昔ながらの炭火を使い仔豚の表面の皮はパリパリに肉はジューシーに焼き上げます。

Fortune Chicken (Each)

\$ 1,488

鶏の泥包み焼き (一羽)

富貴雞，採用 1.8 千克重的黃油雞，加入頂級陳草菇及玫瑰露酒浸透的大頭菜，以優質鮮荷葉和塘泥包裹，再焗制五小時。品嚐時香氣四溢。

We use a 1.8 kg chicken wrapped in a quality fresh lotus leaf and pond soil. The preserved vegetables are marinated with Mei Kuei Lu Chiew. The chicken is then baked for five hours with the vegetables and a mixture of herbs comprised of aged mushrooms, completely infusing the aroma of the herbs and juice.

鶏の泥包み焼きでは 1.8 kg の鶏を新鮮な蓮の葉で包み、粘土で塗り固めます。そして熟成キノコ、ローズヘッドなどのハーブでマリネし、ハーブと肉汁の香りが豊かに広がるまで 5 時間蒸し焼きにします。

Please advise our staff of any food allergies.

食物アレルギーのある方はスタッフにお伝えください

All prices are subject to 10% service charge.

上記料金に 10% のサービス料が加算されます

廚師賀年精選

新春撈起
海蜇頭、鮑魚絲、
花膠絲、遼參絲、
火鴨絲、雜菜絲

盈福聚寶盆
六頭鮑魚、發菜、
花膠、瑤柱甫、
金蠔一品煲
(每位)

三星拱照
(蠔皇鮑片柱甫扣鵝掌)
(每位)

鴻運好市
(豉味香煎金蠔拼酥脆日本蠔)
(每位)

三星報喜
(黃金魚皮伴薑蔥爆斑球)

喜慶滿堂
(香燒雲腿帶子蝦球)

家肥屋潤
(發財紅燒元蹄)

五福臨門
(臘味糯米飯)

如您對任何食物過敏
請告知我們的服務員

另加壹服務費

CHEF RECOMMENDATION FOR CHINESE NEW YEAR

シェフのお勧め旧正月特別メニュー

Chinese New Year Auspicious Dish “Lo Hei” \$ 1,188
Cold Jelly Fish with Shredded Abalone, Fish Maw
Sea Cucumber, Roasted Duck and Vegetables Julienne
スライスあわび、魚の浮き袋、なまこ、
ローストダックとクラゲの和えもの

Braised Whole Abalone, Sea Moss, Fish Maw, Conpoy, \$ 1,088
Sun-dried Oyster served in a Casserole (Per Person)
旧正月特別料理
鮑のスライス、もずく、魚の浮き袋、貝柱
しいたけ、乾燥牡蠣の土鍋煮 (一人前)

Braised Sliced Abalone and Conpoy Stuffed in Turnip \$ 238
with Goose Web (Per Person)
大根の干し貝柱詰めガチョウの手のひらスライスあわび
のオイスターソース煮 (一人前)

Wok-seared and Crispy Japanese Oyster in Soy Sauce (Per Person) \$ 228
オイスターのソルト風味クリスピーな牡蠣 (一人前)

Wok-fried Eastern Star Garoupa Fillet with Taiwanese Scallion \$ 668
and Crispy Fish Skin with Salty Egg Yolk
塩漬け卵の魚の皮 と 生姜ネギのハタ炒め

Wok-fried Prawns with Scallop and Crispy Yunnan Ham \$ 440
海老と貝柱と雲南ハムの炒め

Braised Pig's Trotter and Sea Moss \$ 480
海草入り豚足の煮込み

Fried Glutinous Rice with Air-dried Meat \$ 420
中華ソーセージの土鍋焼き込みご飯

Please advise our staff of any food allergies.
食物アレルギーのある方はスタッフにお伝えください

All prices are subject to 10% service charge.
上記料金に10%のサービス料が加算されます

風味小食

廿五年果醋醉肘子

雜菌 XO 醬脆青瓜

子薑流心皮蛋

椒鹽金磚豆腐

薑蔥海蜇頭雞絲

黑松露窩貼大蝦

龍帶玉梨香

鮮蝦錦鹵雲吞

燒味

桂花蜜汁燒脆鱈

蜜汁黑豚叉燒

明爐燒米鴨

玫瑰豉油雞

如您對任何食物過敏
請告知我們的服務員

另加壹服務費

APPETISERS

前菜

Chilled Pork Knuckle with 25 Aged Fruit Vinegar
and Mei Kuei Lu Chiew \$ 198

25 年フルーツビネガーとはまなす酒のポークナックル

Crispy Cucumber with Fungus XO Chili Sauce \$ 110

キュウリと木耳 XO ソース添え

Marinated Young Ginger and Preserved Egg \$ 148

新生姜の甘酢漬け、ピータン

Crispy Tofu with Spicy Salt \$ 148

豆腐のから揚げ山椒風味

Cold Shredded Chicken and Jelly Fish with Ginger
and Spring Onion \$ 220

鶏肉とクラゲの冷菜

Crispy Fresh Prawns with Black Truffle \$ 270

クリスピーな海老と黒トリュフ

Golden Scallops with Minced Shrimp, Fresh Pear
and Yunnan Ham \$ 288

帆立貝と海老のすり身、洋梨の重ね揚げ

Crispy Shrimp Dumplings with Sweet and Sour Sauce \$ 300

揚げワンタン甘酢ソース添え

BARBECUED MEAT

焼き物

Barbecued Fillet of Freshwater Eel with Osmanthus Honey Sauce \$ 380

鰻のはちみつ風味焼き

Barbecued Pork with Honey \$ 300

黒豚のチャーシュー

Roasted Farm Duck \$ 260

ローストダック

Simmered Chicken in Soy Sauce \$ 260

鶏の醤油煮

Please advise our staff of any food allergies.
食物アレルギーのある方はスタッフにお伝えください

All prices are subject to 10% service charge.
上記料金に 10% のサービス料が加算されます

燉 湯

(製作需時二十五分鐘)

迷你佛跳牆

六頭鮮鮑、花膠、婆參、
瑤柱、羊肚菌、竹筴、
官燕、花菇、竹絲雞
(每位)

冬蟲草竹絲雞燉鮑魚

(每位)

花膠燉遼參

(每位)

花膠燉響螺

(每位)

無花果羊肚菌燉元貝

(每位)

湯 羹

鮑魚絲菲皇瑤柱羹

(每位)

生拆蟹肉粟米羹

(每位)

如您對任何食物過敏
請告知我們的服務員

另加壹服務費

DOUBLE BOILED SOUP

(Requires 25 minutes' preparation)

澄ましスープ (調理時間は約 25 分)

Buddha Jumping Over the Wall (Per Person)

\$ 998

Double Boiled Abalone, Fish Maw, Sea Cucumber, Conpoy, Morchella
Bamboo Piths, Bird's Nest, Mushrooms and Black Chicken in Soup
あわびの姿煮、魚の浮き袋、なまこ、貝柱、キノコ、絹笠茸、
燕の巣、しいたけ、黒鶏肉のスープ(一人前)

Double Boiled Abalone with Black Chicken and Dong Chong Cao (Per Person)

\$ 980

鮑、鶏肉、冬虫夏草入りスープ (一人前)

Double Boiled Fish Maw and Sea Cucumber (Per Person)

\$ 580

魚の浮き袋となまこ入りのスープ(一人前)

Double Boiled Fish Maw and Sea Whelk (Per Person)

\$ 300

魚の浮き袋とほら貝のスープ (一人前)

Double Boiled Whole Conpoy with Figs and Morchella (Per Person)

\$ 240

貝柱の柔らか煮とイチジク、キノコ(一人前)

SOUP

スープ

Shredded Abalone with Conpoy and Chives Soup (Per Person)

\$ 200

スライスあわびのスープ 干し貝柱とニラネギ入り (一人前)

Sweet Corn and Fresh Crabmeat Soup (Per Person)

\$ 200

スイートコーンと蟹肉のスープ (一人前)

Please advise our staff of any food allergies.

食物アレルギーのある方はスタッフにお伝えください

All prices are subject to 10% service charge.

上記料金に10%のサービス料が加算されます

劉師傅巧手推介

紅梅燒官燕
(每位)

脆釀鮮蟹蓋
(每隻)

黑松露龍蝦芋盒
(每隻)

蟹肉金沙雲丹黑豚小籠包
(每位)

椒鹽田雞腿

蟲草花木耳蒸田雞腿

豉汁露筍明蝦球

黑松露芙蓉炒斑柳

蒜片雞縱菌爆和牛

龍皇炒鮮奶

脆皮龍崗雞

如您對任何食物過敏
請告知我們的服務員

另加壹服務費

CHEF LAU'S RECOMMENDATIONS

料理長のおすすめ料理

Braised Imperial Bird's Nest with Crabmeat Roe \$ 880
(Per Person)

蟹肉と蟹の卵入りツバメの巣 (一人前)

Golden Stuffed Crab Shell with Crabmeat (Per Piece) \$ 278

蟹の甲羅揚げ (一個)

Braised Lobster and Black Truffle on a Crispy Taro Net \$ 168

(Per Person)

山芋バスケット入りの黒トリュフロブスター (一人前)

Steamed Pork Dumpling with Sea Urchin \$ 148

and Crabmeat in Pumpkin Broth (Per Person)

小籠包、雲丹、蟹みそのパンプキンスープ (一人前)

Golden Frog Legs with Spicy Salt \$ 264

蛙もも肉のから揚げ山椒風味

Steamed Frog Legs with Fungus \$ 264

木耳と蛙の蒸し物

Wok-fried Prawns with Asparagus \$ 420

in Black Bean Sauce

海老とアスパラの黒豆ソース炒め

Wok-seared Garoupa Fillet with Black Truffle and Egg White \$ 660

黒トリュフと卵白のハタ炒め

Wok-fried Wagyu with Termite Mushrooms and Garlic \$ 640

和牛、シロアリきのこ、エリンギのガーリック炒め

Wok-fried Lobster with Crabmeat Roe and Fresh Milk \$ 900

ロブスターと蟹みそのミルク炒め

半隻 每隻
Half Whole
半羽 一羽

Crispy Lung Kong Chicken \$ 320 \$ 640

広東風ローストチキン

Please advise our staff of any food allergies.

食物アレルギーのある方はスタッフにお伝えください

All prices are subject to 10% service charge.

上記料金に10%のサービス料が加算されます

鮑魚、海味

凍鮑片露筍伴海蜇頭
(每位)

蠔皇原隻廿八頭吉品
(每隻)

玉簪百花鮑魚卷
(每位)

蝦籽遼參伴玉環柱甫
(每位)

蠔皇原隻鮑魚扣遼參
(每位)

蠔皇鮮鮑片

燕窩

官燕釀竹筍
(每位)

雞茸燴官燕
(每位)

海鮮燕窩羹
(每位)

如您對任何食物過敏
請告知我們的服務員

另加壹服務費

ABALONE AND DRIED SEAFOOD

あわび、海鮮

Chilled Sliced Abalone with Jelly Fish and Asparagus (Per Person) \$ 320
スライスした鮑 くらげ アスパラガスの冷菜 (一人前)

Braised Whole Abalone (28 Heads) in Oyster Jus \$1,800
(Per Piece)
あわびのオイスターソース姿煮(28 頭級) (一個)

Braised Abalone Rolls with Minced Shrimp and Asparagus (Per Person) \$ 340
海老のすり身とアスパラガスのあわび巻き (一人前)

Braised Sea Cucumber with Shrimp Roe and Conpoy Stuffed in Turnip (Per Person) \$ 440
なまことエビの卵の蒸し煮 大根の貝柱詰め (一人前)

Braised Whole Abalone with Sea Cucumber in Oyster Jus (Per Person) \$ 920
鮑なまこのオイスターソース姿煮 (一人前)

Braised Sliced Abalone in Oyster Jus \$1,080
スライスあわびのオイスターソース煮

BIRD'S NEST

つばめの巢

Braised Imperial Bird's Nest Stuffed in Bamboo Piths \$ 820
(Per Person)
絹笠茸のつばめの巢詰め (一人前)

Braised Imperial Bird's Nest Soup with Minced Chicken \$ 780
(Per Person)
鶏ひき肉とつばめの巢スープ (一人前)

Braised Bird's Nest with Seafood Soup (Per Person) \$ 230
海の幸とつばめの巢のスープ (一人前)

Please advise our staff of any food allergies.
食物アレルギーのある方はスタッフにお伝えください

All prices are subject to 10% service charge.
上記料金に10%のサービス料が加算されます

肉類

MEAT 肉料理

醬爆和牛鴨肝黃金盞
(每位)

Wok-fried Wagyu and Duck Liver with Spicy Sauce (Per Person) \$ 278
和牛肉とダックレバー
のスパイシーソース炒めジャガイモのバスケット入り(一人前)

金杯黑椒爆和牛

Wok-fried Wagyu with Black Peppercorns \$ 640
served in a Golden Wheat Flour Basket
和牛の黒胡椒炒めのバスケット盛り

大千炒花膠牛肩肉

Wok-fried Beef Shoulder and Fish Maw \$ 380
with Dried Chili Sauce
牛肩肉と魚の浮き袋のチリソース炒め

風沙鹿兒島黑豚茄子

Wok-fried Kagoshima Pork with Eggplant and Garlic \$ 290
鹿兒島産豚肉と茄子のニンニク炒め

瑤柱馬蹄煎蓮藕餅

Wok-seared Lotus Root Patties with Pork, Conpoy \$ 290
and Water Chestnuts
貝柱,イカとクワイ入り蓮根餅

砵酒大根牛面珠

Stewed Turnip and Wagyu Cheek \$ 290
in Marsala Sauce
大根と和牛ほほ肉のマサラワイン煮

菠蘿咕嚕肉

Crispy Pork Fillet and Pineapple \$ 290
with Sweet and Sour Sauce
酢豚

如您對任何食物過敏
請告知我們的服務員

另加壹服務費

Please advise our staff of any food allergies.
食物アレルギーのある方はスタッフにお伝えください

All prices are subject to 10% service charge.
上記料金に10%のサービス料が加算されます

海 鮮

羊肚菌上湯焗開邊龍蝦
(每位)

貢棗陳皮蒸斑柳
(每位)

焗釀大響螺
(每隻)

蟹肉百花脆蟹拑
(每隻)

黑蒜干邑香草龍蝦球

麵醬薑蔥生炆斑球

XO 醬蟹拑粉絲煲

如您對任何食物過敏
請告知我們的服務員

另加壹服務費

CRUSTACEANS & FISH

海 鮮

Simmered Lobster with Morchella in Supreme Broth (Per Person) \$ 330
ロブスターとアマガサタケのスープ仕立て (一人前)

Steamed Garoupa Fillet with Mandarin Zest
and Red Dates (Per Person) \$ 260
陳皮と棗入りハタの蒸しもの (一人前)

Baked Stuffed Sea Whelk in Shell (Per Piece) \$ 190
ほら貝の詰めもの焼 (一個)

Golden Crab Claw with Minced Shrimp and Crabmeat (Per Piece) \$ 210
蟹肉と蟹爪のフライ (一個)

Wok-fried Lobster with Black Garlic
and Herbs in Cognac \$ 900
ロブスターと黒ニンニクとハーブの炒め コニャック風味

Braised Garoupa Fillet with Ginger
and Spring Onion in Soy Bean Paste \$ 660
ハタの切り身のみそ煮ねぎしょうが風味

Stewed Crab Claw with Vermicelli
in Homemade XO Chili Sauce served in a Casserole \$ 430
蟹爪と春雨のXOチリソース煮込み

Please advise our staff of any food allergies.
食物アレルギーのある方はスタッフにお伝えください

All prices are subject to 10% service charge.
上記料金に10%のサービス料が加算されます

海 鮮

柚子脆香智利海鱸魚
(4 件)

大千黑蒜日本蠔煲

蟹皇帶子蒸豆腐

鮑魚汁海鮮炆布袋豆腐

桂花瑤柱炒花膠絲

梅辣蟹肉茄子

酥脆日本蠔
(4 件)

CRUSTACEANS & FISH

海 鮮

Wok-seared Chilean Sea Bass with Yuzu Sauce (4 Pieces) \$ 420
チリ産スズキの柚子ソース焼き (4 個)

Stewed Japanese Oyster with Black Garlic and Hot Chili \$ 380
牡蠣入り、シャロットのピリ辛炒め

Steamed Scallop with Crabmeat Roe and Tofu \$ 380
帆立と蟹肉と豆腐の蒸し物

Stewed Tofu Sachets with Seafood in Abalone Sauce \$ 370
油揚げと海鮮のあわびソース煮

Wok-fried Scrambled Egg with Conpoy and Fish Maw \$ 360
貝柱と魚の浮き袋入り卵炒め

Stewed Crabmeat and Eggplant with Hot Plum Sauce \$ 320
茄子と蟹肉のホットプラムソース煮

Crispy Japanese Oyster (4 Pieces) \$ 280
風味クリスピーな牡蠣 (4 個)

如您對任何食物過敏
請告知我們的服務員

另加壹服務費

Please advise our staff of any food allergies.
食物アレルギーのある方はスタッフにお伝えください

All prices are subject to 10% service charge.
上記料金に10%のサービス料が加算されます

家 禽

POULTRY 鳥 肉 料 理

| | | | |
|-------------------------|---|-------------------|--------|
| 雙冬鮑魚雞煲 | Stewed Abalone with Chicken, Bamboo Shoots and Black Mushrooms in Abalone Sauce あわび、しいたけ、筍、鶏肉のあわびソース煮 | | \$ 520 |
| 鮑魚茄子炆火鴨 | Stewed Farm Duck with Abalone and Eggplant ローストダックと茄子入り丸ごと鮑の土鍋煮 | | \$ 480 |
| 瓦罉花雕豉油雞 | Stewed Chicken with Soy Sauce and Hua Diao 鶏の醤油と花彫酒の煮込み | | \$ 320 |
| 貢棗雲腿荷葉蒸雞 | Steamed Chicken with Red Dates and Yunnan Ham served with Lotus Leaf 鶏肉とナツメと中国ハムフリ蓮の葉包み蒸し | | \$ 300 |
| 香 燒 軟 骨 鴿 (每隻) | Roasted Baby Pigeon (Each) 小鳩のロースト (一羽) | | \$ 150 |
| 荔 茸 香 酥 鴨 (製作需時三十分鐘) | Crispy Taro Net with Farm Duck (Requires 30 minutes' preparation) 鴨肉のタロ芋の衣焼き(調理時間は約30分) | 半隻 Half 半羽 | \$ 450 |
| 燒雲腿拼片皮雞 | Crispy Chicken served with Prawn Crackers and Crispy Yunnan Ham 骨なしクリスピーチキンの中国ハムフライ添え | 每隻 Whole 一羽 | \$ 900 |
| 金 華 玉 樹 雞 | Steamed Chicken with Yunnan Ham and Green Vegetables 鶏肉、中華ハム、緑野菜の蒸し物 | | \$ 360 |
| | | | \$ 720 |
| | | | \$ 360 |
| | | | \$ 720 |

如您對任何食物過敏
請告知我們的服務員

另加壹服務費

Please advise our staff of any food allergies.
食物アレルギーのある方はスタッフにお伝えください

All prices are subject to 10% service charge.
上記料金に10%のサービス料が加算されます

素 菜
(全 素 材 料)

松茸北菇燉菜膽湯
(每位)
(製作需時二十分鐘)

酸辣豆腐雜菜羹
(每位)

燕液竹筍上素卷

鮮繡球菌百合炒露筍

金絲雜菌米紙卷

攪菜乾燒蜜糖豆

金盞芹香炒爽菜

如您對任何食物過敏
請告知我們的服務員

另加壹服務費

VEGETARIAN
(Strict Vegetarian)

野菜料理

(精進料理)

Double Boiled Chinese Cabbage with Matsutake
and Black Mushrooms (Per Person) \$ 210

(Requires 20 minutes' preparation)

松茸、しいたけと中国野菜入りのスープ(一人前)
(調理時間は約 20 分)

Hot and Sour Soup with Tofu and Vegetables (Per Person) \$ 200

野菜入り酸辣スープ(一人前)

Braised Bird's Nest and Imperial Fungus \$ 260

Stuffed in Bamboo Piths

絹笠茸に詰めたつばめの巣ときくらげ

Wok-fried Asparagus with Lily Bulbs \$ 260

and Cauliflower Mushrooms

アスパラガスと百合の根とハナビラダケの炒め

Crispy Rice Paper Rolls with Assorted Mushrooms \$ 240

きのこ入りライスペーパー巻のフライ

Braised Honey Bean with Preserved Olives \$ 240

豆とオリーブの煮物

Wok-fried Crunchy Vegetables \$ 240

served in a Wheat Flour Basket

しゃきしゃき野菜の炒めもの

Please advise our staff of any food allergies.

食物アレルギーのある方はスタッフにお伝えください

All prices are subject to 10% service charge.

上記料金に10%のサービス料が加算されます

飯 麵

黑松露滑蛋蝦球炒河
(每位)

原隻鮑魚花膠絲薑蔥撈麵
(每位)

魚湯蟹拑脆香苗
(每位)

飄香荷葉飯
(每位)

福建炒飯

海鮮皇炒麵

瑤柱蛋白炒飯

如您對任何食物過敏
請告知我們的服務員

另加壹服務費

RICE AND NOODLES

ご飯・麵

Fried Rice Noodles with Prawns,
Black Truffle and Egg (Per Person) \$ 150
黒トリュフと海老と卵入り焼きそば (一人前)

Stewed Noodles Flavoured with Whole Abalone
and Shredded Fish Maw (Per Person) \$ 158
鮑と魚の浮き袋入り麵 (一人前)

Crispy Fried Rice with Crab Claw
in Fish Bouillon (Per Person) \$ 188
カニの爪入りフィッシュスープのおこげ (一人前)

Fried Rice Wrapped and Steamed
in a Lotus Leaf (Per Person) \$ 100
はすの葉包み蒸しご飯 (一人前)

Fried Rice with Diced Chicken, Roasted Duck,
Conpoy, Black Mushrooms and Vegetables \$ 300
鶏肉、鴨肉、貝柱、椎茸、野菜のあんかけ炒飯

Fried Noodles with Seafood \$ 330
海鮮のかたやきそば

Fried Rice with Conpoy and Egg White \$ 270
サーモン、貝柱入り卵白チャーハン

Please advise our staff of any food allergies.
食物アレルギーのある方はスタッフにお伝えください

All prices are subject to 10% service charge.
上記料金に10%のサービス料が加算されます