

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，一直薈萃廚藝精要以紮實功底感動中外饕客的味蕾。劉師傅的創新理念亦別樹一格，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

## 時令煲仔菜

原粒瑤柱生菜鵝掌煲

雙冬鮑魚雞煲

大千黑蒜日本蠔煲

荔茸南瓜油鴨煲

椒鹽鴨肝沙窩雞煲

藤椒鮮露筍黑豚煲

瓦罉花雕豉油雞

臘味煲仔飯  
(製作需時四十五分鐘)

鴨肝和牛肉餅煲仔飯  
(製作需時四十五分鐘)

如您對任何食物過敏  
請告知我們的服務員

另加壹服務費

## CASSEROLE SPECIALITIES

### 土鍋焼き

Braised Goose Webs with Whole Conpoy and Lettuce \$ 520  
がちょうの水かき 帆立 レタス入り 土鍋煮

Stewed Abalone with Chicken, \$ 520  
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

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

Stewed Air-dried Duck, Taro and Pumpkin \$ 380  
乾シアヒルと、さといものかぼちゃ土鍋煮込み

Stewed Chicken and Duck Liver with Spicy Salt \$ 380  
土鍋入り鶏肉とグックレバーのスパイシーソルト煮

Stewed Pork and Asparagus with Sichuan Pepper \$ 320  
ピーマン入豚肉とアスパラガス辛炒め土鍋入

Stewed Chicken with Soy Sauce and Hua Diao \$ 320  
鶏の醤油と花彫酒の煮込み

Steamed Rice with Mixed Air-dried Meat \$ 520  
(Requires 45 minutes' preparation)  
中華ソーセージの土鍋焼き込みご飯  
(調理時間は約45分)

Steamed Rice with Duck Liver and Minced Wagyu \$ 520  
(Requires 45 minutes' preparation)  
和牛とフォアグラの土鍋焼き込みご飯  
(調理時間は約45分)

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

五福彩玉盤

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

Cold Jelly Fish with Shredded Abalone, Fish Maw  
Sea Cucumber, Roasted Duck and Julienne Vegetables

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

\$ 880

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

25年フルーツビネガーとはまなす酒のポークナックル

\$ 198

Crispy Cucumber with Fungus XO Chili Sauce

キュウリと木耳 XOソース添え

\$ 120

Marinated Young Ginger and Preserved Egg

新生姜の甘酢漬け、ピータン

\$ 148

Crispy Tofu with Spicy Salt

豆腐のから揚げ山椒風味

\$ 148

Cold Shredded Chicken and Jelly Fish with Ginger  
and Spring Onion

鶏肉とクラゲの冷菜

\$ 220

Crispy Fresh Prawns with Black Truffle

クリスピーな海老と黒トリュフ

\$ 270

Golden Scallops with Minced Shrimp, Fresh Pear  
and Yunnan Ham

帆立貝と海老のすり身、洋梨の重ね揚げ

\$ 288

Crispy Shrimp Dumplings with Sweet and Sour Sauce

揚げワンタン甘酢ソース添え

\$ 300

## BARBECUED MEAT

### 焼き物

Barbecued Fillet of Freshwater Eel with Osmanthus Honey Sauce

鰻のはちみつ風味焼き

\$ 400

Barbecued Pork with Honey

黒豚のチャーシュー

\$ 300

Roasted Farm Duck

ローストダック

\$ 280

Simmered Chicken in Soy Sauce

鶏の醤油煮

\$ 280

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

### 花膠鮑絲燴五蛇羹

(每位)

### 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 Soup (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 Soup (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 Soup (Per Person)

\$ 310

魚の浮き袋とほら貝のスープ (一人前)

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

\$ 260

貝柱の柔らか煮とイチジク、キノコ(一人前)

## SOUP

### スープ

#### Snake Soup with Shredded Fish Maw and Abalone (Per Person)

\$ 350

あわびと魚の浮き袋入り蛇のスープ (一人前)

#### Shredded Abalone with Conpoy and Chives Soup (Per Person)

\$ 220

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)

\$ 220

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)

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) \$ 298

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)

Golden Frog Legs with Spicy Salt \$ 288

蛙もも肉のから揚げ山椒風味

Steamed Frog Legs with Fungus \$ 272

木耳と蛙の蒸し物

Wok-fried Prawns with Asparagus \$ 440

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 \$ 650

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 \$ 350 \$ 700

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)

蠔皇鮑片柱甫扣鵝掌  
(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 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)

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 \$ 350  
and Asparagus (Per Person)  
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 \$ 450  
and Conpoy Stuffed in Turnip (Per Person)  
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

### つばめの巣

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

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

Braised Bird's Nest with Seafood Soup (Per Person) \$ 230  
海の幸とつばめの巣のスープ (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 \$ 650  
served in a Golden Wheat Flour Basket  
和牛の黒胡椒炒めのバスケット盛り

XO 醬鮮菌爆黑豚

Wok-fried Pork and Mixed Mushrooms \$ 310  
with Homemade XO Chili Sauce  
豚肉ときのこのXOソース炒め

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 \$ 310  
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 \$ 310  
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)

蟹肉百花脆蟹钳  
(每隻)

黑蒜干邑香草龍蝦球

薑蔥爆斑球伴黃金魚皮

麵醬薑蔥生炆斑球

香燒雲腿帶子蝦球

XO 醬蟹钳粉絲煲

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 Half 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) \$ 200  
ほら貝の詰めもの焼 (一個)

Golden Crab Claw with Minced Shrimp and Crabmeat (Per Piece) \$ 220  
蟹肉と蟹爪のフライ (一個)

Wok-fried Lobster with Black Garlic  
and Herbs in Cognac \$ 920  
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

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

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

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

Stewed Crab Claw with Vermicelli  
in Homemade XO Chili Sauce served in a Casserole \$ 440  
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)

蟹皇帶子蒸豆腐

鮑魚汁海鮮炆布袋豆腐  
(6 件)

桂花瑤柱炒花膠絲

鯉魚醬燒帶子茄瓜  
(4 件)

梅辣蟹肉茄子

酥脆日本蠔  
(4 件)

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

Wok-seared Chilean Sea Bass with Yuzu Sauce (4 Pieces) \$ 430  
チリ産スズキの柚子ソース焼き (4 個)

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 (6 Pieces) \$ 360  
油揚げと海鮮のあわびソース煮 (6 個)

Wok-fried Scrambled Egg with Conpoy and Fish Maw \$ 380  
貝柱と魚の浮き袋入り卵炒め

Braised Scallops and Eggplant in Sweet and Spicy Sauce \$ 340  
served with Bonito (4 Pieces)  
かつおと帆立貝と茄子のみそ炒め (4 個)

Stewed Crabmeat and Eggplant with Hot Plum Sauce \$ 340  
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)

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

京 蔥 沙 薑 雞 球 煲

Stewed Chicken with Scallion and Sand Ginger \$ 320  
served in a Hot Stone Casserole  
鶏肉と長ネギとサンドジンジャーの土鍋プラムソース煮

貢 棗 雲 腿 荷 葉 蒸 雞

Steamed Chicken with Red Dates and Yunnan Ham \$ 300  
served with Lotus Leaf  
鶏肉とナツメと中国ハムフリ蓮の葉包み蒸し

香 燒 軟 骨 鴿  
(每 隻)

Roasted Baby Pigeon (Each) \$ 160  
小鳩のロースト (一羽)

荔 茸 香 酥 鴨  
(製 作 需 時 三 十 分 鐘)

	半 隻 Half 半羽	每 隻 Whole 一羽
Crispy Taro Net with Farm Duck \$ 450		\$ 900
(Requires 30 minutes' preparation)		
鴨肉のタロ芋の衣焼き(調理時間は約30分)		

燒 雲 腿 拼 片 皮 雞

Crispy Chicken served with Prawn Crackers \$ 360 \$ 720  
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

金 華 玉 樹 雞

Steamed Chicken with Yunnan Ham \$ 360 \$ 720  
and Green Vegetables  
鶏肉、中華ハム、緑野菜の蒸し物

如 您 對 任 何 食 物 過 敏  
請 告 知 我 們 的 服 務 員

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

另 加 壹 服 務 費

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 Soup (Per Person) \$ 220

(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) \$ 210

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

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

## RICE AND NOODLES

### ご飯・麵

Fried Rice Noodles with Prawns,  
Black Truffle and Egg (Per Person) \$ 160  
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) \$ 160  
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) \$ 120  
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 \$ 300  
サーモン、貝柱入り卵白チャーハン

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