

麗晶軒

LAI
CHING
HEEN

A DISCOVERY OF CANTONESE CULINARY TREASURES

傳承粵菜藝術

麗晶軒是首屈一指的粵菜食府，曾獲無數讚譽。麗晶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。

行政主廚劉耀輝師傅與主廚鄭文生師傅擁有逾三十年粵菜經驗，透過精湛廚藝把熱情貫注到琳琅滿目的菜式之中。憑藉淵博的粵菜知識，二人不斷推陳出新，炮製出教食客驚喜不斷的嶄新菜式，把傳統滋味帶到另一境界。

数知らずの賞と沸き立つ称賛で知られる麗晶軒（ライ チン ヒン）は、広東料理を中心とする中華料理店の最高峰に輝いています。優雅な調度品に囲まれながらのお食事は、まるでラビリンスのなか次々と開けられてゆく翡翠の宝箱のようです。それは、伝統を踏まえた豊かな味わいの広東料理を満喫する、素晴らしきグルメ旅となることでしょう。

劉総料理長と鄭料理長のお二人とも、30年を超えるホテル勤務で培った料理の腕を惜しみなく振るい、情熱と魂を込め、洗練された優雅な逸品を生み出してくれます。広汎な広東料理の知識に基づき、絶えず料理を進化させ続け、その新しい高みに引き上げられた伝統の味を日々作り上げています。

With a legacy of countless prestigious awards and accolades, Lai Ching Heen is renowned as one of the world's finest Chinese restaurants specialising in Cantonese cuisine. Your immersive discovery begins with its elegant décor, inspired by a jade jewellery box which opens to reveal a rich heritage of Cantonese culinary treasures.

With over 30 years of experience at the hotel, Executive Chef Lau Yiu Fai and Head Chef Cheng Man Sang bring passion, soul, and refined elegance to their cuisine. Building upon a vast knowledge of Cantonese culinary arts, they are continuously evolving their cuisine, creating new dishes and elevating traditional favourites to delectable new heights.

點心

花膠竹筍灌湯餃（每位）
魚の浮き袋と絹笠茸入り餃子スープ（一人前）
Steamed Seafood Dumpling in Soup with Fish Maw and Bamboo Piths (Per Person) \$188

美饌海鮮三式餃 \$208
XO 醬龍蝦蒸餃、鴨肝藍蝦粿子、黑魚子北海道帶子餃
ライチンヒン特選蒸し餃子 3 種
ロブスターと特製 XO チリソースの餃子
フランス産海老とダックリバーの餃子
北海道産帆立とブラックキャビアの餃子
Lai Ching Heen Superior Dumplings
Steamed Lobster with Homemade XO Chili Sauce
Steamed French Obsiblu Prawn Dumpling with Duck Liver
Steamed Hokkaido Scallop Dumpling with Black Caviar

點心
DIM SUM

至尊脆香三重奏 \$218
黒松露龍蝦芝士撻、星鰻鳳肝鮑魚酥、金絲百花雪花蟹拑
ライチンヒン三重奏
ロブスターのタルト、チーズとブラックトリュフ入り
あわび、鶏レバー、うなぎのパイ
蟹爪フライ
Lai Ching Heen Three Trios
Baked Lobster Tart with Cheese and Black Truffle
Abalone, Chicken Liver and Freshwater Eel in Puff Pastry
Crispy Crab Claw with Minced Shrimp

如您對任何食物過敏，請告知我們的服務員
食物アレルギーのある方はスタッフにお伝えください
Please advise our staff of any food allergies

另加壹服務費
上記料金に 10% のサービス料が別途加算されます
All prices are subject to 10% service charge

點心

原隻鮑魚海鮮脆芋盒（每位）
あわびの姿煮・タロイモのバスケット入り（一人前）
Braised Whole Abalone and Seafood on a Crispy Taro Net (Per Person) \$148

燕液金湯蟹皇小籠包（每位）
蟹みそ入り小籠包とつばめの巢のパンプキンスープ（一人前）
Steamed Pork Dumpling with Crabmeat Roe and Bird's Nest in Pumpkin Broth (Per Person) \$168

干貝花膠絲醬油炒腸粉
魚の浮き袋と帆立と腸粉の醬油炒め
Wok-seared Rice Flour Cannelloni and Fish Maw, Conpoy served with Soy Sauce \$228

點心
DIM SUM

臘味蘿蔔糕二重奏
中華ソーセージの炒め物、特製 XO チリソース添え
Wok-fried and Crispy Turnip Cake with Air-dried Meat
served with Homemade XO Chili Sauce \$138

海鮮脆春卷（6 件）
海鮮春巻き（6 個）
Crispy Spring Rolls with Seafood (6 Pieces) \$114

點心

晶瑩筍尖鮮蝦餃 (4 件) \$124
海老と筍入り蒸し餃子 (4 個)
Steamed Prawn and Bamboo Shoots Dumplings (4 Pieces)

蟹皇蒸燒賣 (4 件) \$124
豚肉と海老の蟹みそ入り蒸し餃子 (4 個)
Steamed Pork and Prawn Dumplings with Crabmeat Roe (4 Pieces)

點心
DIM SUM

脆香鰻魚蘿蔔絲酥 (3 件) \$111
うなぎの大根パイ (3 個)
Baked Turnip and Freshwater Eel in Puff Pastry (3 Pieces)

精緻海鮮金魚餃 (3 件) \$102
スズキと海老と帆立の蒸し餃子 (3 個)
Steamed Sea Bass, Prawn and Scallop Dumplings (3 Pieces)

青芥末雞粒咸水角 (3 件) \$93
鶏肉の中華ピロシキ わさび風味 (3 個)
Crispy Glutinous Rice Dumplings with Diced Chicken and Wasabi (3 Pieces)

點心

柚子明蝦角 (3 件) \$93
海老の揚げ餃子・マンゴーとポメロソース (3 個)
Crispy Prawn Dumplings with Mango and Pomelo Sauce (3 Pieces)

香芋油封鴨雪山包 (3 件) \$111
鴨ローストのタロイモ饅頭 (3 個)
Baked Air-dried Duck Meat and Taro Buns (3 Pieces)

蜜汁叉燒包 (3 件) \$93
チャーシュー入り肉まん (3 個)
Steamed Barbecued Pork Buns (3 Pieces)

點心
DIM SUM

松茸芡實蒸糰子 (3 件) \$93
松茸の蒸し餃子 (3 個)
Steamed Matsutake Mushrooms and Qian Shi Dumplings (3 Pieces)

紫菜上素餃 (3 件) \$90
キクラゲと海苔の蒸し餃子 (3 個)
Steamed Imperial Fungus and Seaweed Dumplings (3 Pieces)

預訂 (請於二十四小時前預訂)

ADVANCED ORDERS (To be ordered 24 hours in advance)
予約メニュー (24 時間前まで受付)

香烤片皮鴨 (每隻)
北京ダック (一羽)
Peking Duck (Each)

\$1,488

片皮鴨歷史悠長久遠。傳統的調製過程，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。

北京ダックは、中国で古くから愛されてきた、中華料理を代表する料理です。時代を超えて受け継がれてきた伝統的な調理法により、皮はパリパリで香ばしく、肉はジューシーで風味豊かに焼き上げられます。ライチンヒンの料理長は、特製北京ダックを 3 品の コースメニューでお届けいたします。

1 品目は、北京ダックのパリパリの皮を薬味とともにカオヤーピン（薄い皮）で包み特製ソースにつけてお召し上がりいただきます。2 品目は細かくほぐ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。そして 3 品目は、細かくほぐした北京ダックを人参の千切り、しいたけ、えのき茸と一緒に包んだカリカリの湯葉巻きを、甘いマスタードソースとともにお楽しみください。

パパイア、キュウリ、唐辛子、パイナップル、ポメロ（ブンタン）、青ネギに海鮮ソース、ブラムソース、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ライチン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。

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, savour crispy tofu sheet rolls with minced duck, shredded carrot, Chinese black mushrooms and enoki mushrooms, served with sweet wasabi sauce.

如您對任何食物過敏，請告知我們的服務員
食物アレルギーのある方はスタッフにお伝えください
Please advise our staff of any food allergies

另加壹服務費
上記料金に 10% のサービス料が別途加算されます
All prices are subject to 10% service charge

預訂 (請於二十四小時前預訂)

金陵脆皮乳豬全體

\$2,188

仔豚の姿焼き

Barbecued Whole Suckling Pig

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。

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 4.5kg 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。

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.

ADVANCED ORDERS (To be ordered 24 hours in advance)
予約メニュー (24 時間前まで受付)

如您對任何食物過敏，請告知我們的服務員
食物アレルギーのある方はスタッフにお伝えください
Please advise our staff of any food allergies

另加壹服務費
上記料金に 10% のサービス料が別途加算されます
All prices are subject to 10% service charge

風味
小食

五福彩玉盤 \$988
クラゲ、スライスあわび、魚の浮き袋、なまこ、
ローストダックと千切野菜の和えもの
Cold Jelly Fish with Shredded Abalone, Fish Maw, Sea Cucumber,
Roasted Duck and Julienne Vegetables

廿五年果醋醉肘子 \$198
25年熟成果実酢とはまなす酒で煮込んだポークナックル
Chilled Pork Knuckle with 25 Aged Fruit Vinegar and Mei Kuei Lu Chiew

雑菌 XO 醬脆青瓜 \$130
キュウリとキノコの XO チリソース
Crispy Cucumber with Fungus XO Chili Sauce

子薑流心皮蛋 \$158
新生姜の甘酢漬けと、ピータン
Marinated Young Ginger and Preserved Egg

椒鹽金磚豆腐 \$148
豆腐のから揚げ山椒風味
Crispy Tofu with Spicy Salt

薑蔥海蜆頭雞絲 \$230
鶏肉とクラゲの冷菜
Cold Shredded Chicken and Jelly Fish with Ginger and Spring Onion

黑松露窩貼大蝦 \$280
クリスピーな海老と黒トリュフ
Crispy Fresh Prawns with Black Truffle

龍帶玉梨香 \$300
帆立、海老のすり身、洋梨、雲南ハムの重ね揚げ
Golden Scallops with Minced Shrimp, Fresh Pear and Yunnan Ham

鮮蝦錦鹵雲吞 \$300
海老の揚げワンタン、甘酢ソース添え
Crispy Shrimp Dumplings with Sweet and Sour Sauce

前菜
APPETIZERS

如您對任何食物過敏，請告知我們的服務員
食物アレルギーのある方はスタッフにお伝えください
Please advise our staff of any food allergies

另加壹服務費
上記料金に10%のサービス料が別途加算されます
All prices are subject to 10% service charge

燒 味	桂花蜜汁燒脆鱈	\$420
	ウナギ鰻のはちみつソース焼き	
	Barbecued Fillet of Freshwater Eel with Osmanthus Honey Sauce	
	蜜汁黑豚叉燒	\$320
	黒豚のチャーシュー	
	Barbecued Pork with Honey	
	明爐燒米鴨	\$300
	ローストダック	
	Roasted Farm Duck	
燒 き 物	玫瑰豉油雞	\$300
	鶏の醤油煮	
	Simmered Chicken in Soy Sauce	

BARBECUED MEAT

如您對任何食物過敏，請告知我們的服務員
食物アレルギーのある方はスタッフにお伝えください
Please advise our staff of any food allergies

另加壹服務費
上記料金に10%のサービス料が別途加算されます
All prices are subject to 10% service charge

燉湯 (製作需時二十五分鐘)

迷你佛跳牆 (每位) \$998
六頭鮮鮑、花膠、婆參、瑤柱、羊肚菌、竹筴、官燕、花菇、竹絲雞
あわびの姿煮、魚の浮き袋、なまこ、貝柱、キノコ、絹笠茸、つばめの巣、
しいたけ、黒鶏肉のスープ (一人前)
Buddha Jumping Over The Wall (Per Person)
Double Boiled Abalone, Fish Maw, Sea Cucumber, Conpoy, Morchella, Bamboo Piths,
Bird's Nest, Mushrooms and Black Chicken in Soup

冬蟲草竹絲雞燉鮑魚 (每位) \$980
あわびと鶏肉の冬虫夏草入りスープ (一人前)
Double Boiled Abalone with Black Chicken and Dong Chong Cao Soup (Per Person)

花膠燉遼參 (每位) \$580
魚の浮き袋となまこのスープ (一人前)
Double Boiled Fish Maw and Sea Cucumber Soup (Per Person)

花膠燉響螺 (每位) \$320
魚の浮き袋とほら貝のスープ (一人前)
Double Boiled Fish Maw and Sea Whelk Soup (Per Person)

無花果紅菇燉元貝 (每位) \$280
イチジクと、キノコ入り貝柱のスープ (一人前)
Double Boiled Whole Conpoy with Figs and Russula Mushrooms Soup (Per Person)

DOUBLE BOILED SOUP (Requires 25 minutes' preparation)
澄ましスープ (調理時間は約25分)

如您對任何食物過敏，請告知我們的服務員
食物アレルギーのある方はスタッフにお伝えください
Please advise our staff of any food allergies

另加壹服務費
上記料金に10%のサービス料が別途加算されます
All prices are subject to 10% service charge

湯羹	鮑魚絲茸皇瑤柱羹（每位） 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） Shredded Abalone with Conpoy and Chives Soup (Per Person)	\$220
スープ	生拆蟹肉粟米羹（每位） スイートコーンと蟹肉のスープ（一人前） Sweet Corn and Fresh Crabmeat Soup (Per Person)	\$220
燕窩	官燕釀竹筍（每位） 絹笠茸のつばめの巣詰め（一人前） Braised Imperial Bird's Nest Stuffed in Bamboo Piths (Per Person)	\$820
つばめの巣	雞茸燴官燕（每位） 鶏ひき肉とつばめの巣スープ（一人前） Braised Imperial Bird's Nest Soup with Minced Chicken (Per Person)	\$780
	海鮮燕窩羹（每位） 海の幸とつばめの巣のスープ（一人前） Braised Bird's Nest with Seafood Soup (Per Person)	\$280

劉
師
傅
巧
手
推
介

紅梅燒官燕（每位） 蟹肉と蟹みそ入り つばめの巢の蒸し煮（一人前） Braised Imperial Bird's Nest with Crabmeat Roe (Per Person)	\$880
脆釀鮮蟹蓋（每隻） 蟹の甲羅揚げ（一個） Golden Stuffed Crab Shell with Crabmeat (Per Piece)	\$318
椒鹽田雞腿 蛙もも肉のから揚げ山椒風味 Golden Frog Legs with Spicy Salt	\$288
蟹皇白玉蒸龍蝦球（每位） 蒸しロブスター、蟹みそと豆腐入り（一人前） Steamed Lobster with Crabmeat Roe and Tofu (Per Person)	\$380
豉汁露筍明蝦球 海老とアスパラの黒豆ソース炒め Wok-fried Prawns with Asparagus in Black Bean Sauce	\$460
黑松露芙蓉炒斑柳 ハタと黒トリュフと卵白の中華炒め Wok-seared Garoupa Fillet with Black Truffle and Egg White	\$680
蒜片松本茸爆鹿兒島和牛 鹿兒島和牛肉、本しめじのガーリック炒め Wok-fried Kagoshima Wagyu with Honshimeji and Garlic	\$780
龍皇炒鮮奶 ロブスターと蟹みそのミルク炒め Wok-fried Lobster with Crabmeat Roe and Fresh Milk	\$960
脆皮龍崗雞 廣東風ローストチキン Crispy Lung Kong Chicken	半隻 半羽 Half \$360 每隻 一羽 Whole \$720

料
理
長
の
お
す
す
め
料
理

CHEF LAU'S RECOMMENDATIONS

如您對任何食物過敏，請告知我們的服務員
食物アレルギーのある方はスタッフにお伝えください
Please advise our staff of any food allergies

另加壹服務費
上記料金に10%のサービス料が別途加算されます
All prices are subject to 10% service charge

鮑
魚
、
海
味

あ
わ
び
、
海
鮮

ABALONE & DRIED SEAFOOD

凍鮑片露筍伴赤月海蜇頭（每位） あわびの冷製、クラゲとアスパラガス添え（一人前） Chilled Sliced Abalone with Jelly Fish and Asparagus (Per Person)	\$320
蟲草花黃湯厚花膠伴遼參（每位） 魚の浮き袋、なまこ、キノコのチキンスープ煮（一人前） Braised Fish Maw and Sea Cucumber with Fungus in Chicken Broth (Per Person)	\$980
蠔皇原隻廿八頭吉品（每隻） あわびのオイスターソース姿煮 28 頭級（一個） Braised Whole Abalone 28 Heads in Oyster Jus (Per Piece)	\$1,800
蠔皇原隻三頭鮮鮑魚（每隻） あわびのオイスターソース姿煮 3 頭級（一個） Braised Fresh Whole Abalone 3 Heads in Oyster Jus (Per Piece)	\$580
蝦籽遼參伴玉環柱甫（每位） なまことエビの卵の蒸し煮と大根の干し貝柱詰め（一人前） Braised Sea Cucumber with Shrimp Roe and Conpoy Stuffed in Turnip (Per Person)	\$520
蟹皇百花釀花膠（每位） エビのすり身の浮き袋詰めとカニの卵の煮込み（一人前） Braised Minced Shrimp Stuffed in Fish Maw with Crabmeat Roe (Per Person)	\$488
鴨肝黒豚釀脆香關東遼參（每位） なまこの揚げ物、豚肉とダックレバー詰め（一人前） Golden Sea Cucumber Stuffed with Pork and Duck Liver (Per Person)	\$480
蠔皇鮑片柱甫扣鵝掌（每位） スライスあわびと大根の干し貝柱詰め、ガチョウの水かきの蒸し煮（一人前） Braised Sliced Abalone and Conpoy Stuffed in Turnip with Goose Web (Per Person)	\$258

肉類	金杯黑椒爆鹿兒島和牛	\$780
	鹿兒島産和牛の黒胡椒炒めのバスケット盛り	
	Wok-fried Kagoshima Wagyu with Black Peppercorns served in a Golden Wheat Flour Basket	
	XO 醬鮮菌爆黑豚	\$310
	豚肉とミックスきのこの特製 XO チリソース炒め	
	Wok-fried Pork and Mixed Mushrooms with Homemade XO Chili Sauce	
肉料理	瑤柱馬蹄煎蓮藕餅	\$310
	豚肉と干し貝柱、クワイ入り蓮根餅	
	Wok-seared Lotus Root Patties with Pork, Conpoy and Water Chestnuts	
	砵酒大根牛面珠	\$310
	大根と和牛ほほ肉のマサラワイン煮	
	Stewed Turnip and Wagyu Cheek in Marsala Sauce	
	菠蘿咕嚕肉	\$310
	酢豚	
	Crispy Pork Fillet and Pineapple with Sweet and Sour Sauce	

海鮮

羊肚菌上湯焗開邊龍蝦（每位） \$340
 ロブスターとアミガサタケのスープ仕立て（一人前）
 Simmered Half Lobster with Morchella in Supreme Broth (Per Person)

貢棗陳皮蒸斑柳（每位） \$260
 陳皮と棗入りハタの中華蒸し（一人前）
 Steamed Garoupa Fillet with Mandarin Zest and Red Dates (Per Person)

藤椒果醋蒸斑卷（4件） \$480
 ハタの中華蒸し、四川青山椒と果実酢のソース（4個）
 Steamed Garoupa Fillet with Sichuan Pepper and Fruit Vinegar (4 Pieces)

焗釀大響螺（每隻） \$200
 ほら貝の詰めもの焼（一個）
 Baked Stuffed Sea Whelk in Shell (Per Piece)

海鮮 CRUSTACEANS & FISH

蟹肉百花脆蟹钳（每隻） \$230
 蟹肉と蟹爪のフライ（一個）
 Golden Crab Claw with Minced Shrimp and Crabmeat (Per Piece)

黒蒜干邑香草龍蝦球 \$980
 ロブスターの黒ニンニク・ハーブ炒め コニャック風味
 Wok-fried Lobster with Black Garlic and Herbs in Cognac

黄金魚皮伴薑蔥爆斑球 \$688
 塩漬け卵の魚の皮 と 生姜ネギのハタ炒め
 Wok-fried Eastern Star Garoupa Fillet with Taiwanese Scallion and Crispy Fish Skin with Salty Egg Yolk

麵醬薑蔥生炆斑球 \$680
 ハタのフィレのみそ煮、ネギしょうが風味
 Braised Garoupa Fillet with Ginger and Spring Onion in Soy Bean Paste

XO 醬蟹钳粉絲煲 \$480
 蟹爪と春雨の特製 XO チリソース煮込み
 Stewed Crab Claw with Vermicelli in Homemade XO Chili Sauce served in a Casserole

海鮮

柚子脆香智利海鱸魚（4件） \$448
チリ産スズキの柚子ソース焼き（4個）
Wok-seared Chilean Sea Bass with Yuzu Sauce (4 Pieces)

大千黒蒜日本蠔煲 \$380
牡蠣の黒ガーリックピリ辛煮
Stewed Japanese Oyster with Black Garlic and Hot Chili

蟹皇帶子蒸豆腐 \$420
帆立と蟹肉と豆腐の蒸し物
Steamed Scallop with Crabmeat Roe and Tofu

鮑魚汁海鮮炆布袋豆腐（6件） \$360
油揚げと海鮮のあわびソース煮（6個）
Stewed Tofu Sachets with Seafood in Abalone Sauce (6 Pieces)

桂花瑤柱炒花膠絲 \$380
貝柱と魚の浮き袋の卵炒め
Wok-fried Scrambled Egg with Conpoy and Fish Maw

鯉魚醬燒帶子茄瓜（4件） \$340
かつおと帆立と茄子の蒸し煮、甘辛ソース（4個）
Braised Scallops and Eggplant
in Sweet and Spicy Sauce served with Bonito (4 Pieces)

梅辣蟹肉茄子 \$340
茄子と蟹肉のホットプラムソース煮
Stewed Crabmeat and Eggplant with Hot Plum Sauce

酥脆日本蠔（4件） \$280
日本産牡蠣のクリスピーオイスター（4個）
Crispy Japanese Oyster (4 Pieces)

海鮮 CRUSTACEANS & FISH

如您對任何食物過敏，請告知我們的服務員
食物アレルギーのある方はスタッフにお伝えください
Please advise our staff of any food allergies

另加壹服務費
上記料金に10%のサービス料が別途加算されます
All prices are subject to 10% service charge

家
禽

瓦罉花雕豉油雞
鶏の醤油・花彫酒煮込み
Stewed Chicken with Soy Sauce and Hua Diao \$320

大千花椒爆雞球
鶏肉のピリ辛石鍋煮込み
Stewed Chicken with Hot Chili and Sichuan Pepper served in a Hot Stone Casserole \$320

京蔥沙薑雞球煲
鶏肉と長ネギとサンドジンジャーの石鍋煮込み
Stewed Chicken with Scallion and Sand Ginger served in a Hot Stone Casserole \$320

貢棗雲腿荷葉蒸雞
鶏肉とナツメと雲南ハムの蓮の葉包み蒸し
Steamed Chicken with Red Dates and Yunnan Ham served with Lotus Leaf \$300

鳥
肉
料
理
POULTRY

香燒軟骨鴿（每隻）
小鳩のロースト（一羽）
Roasted Baby Pigeon (Each) \$180

荔茸香酥鴨（製作需時三十分鐘）
鴨肉のタロイモの衣焼き（調理時間は約 30 分）
Crispy Taro Net with Farm Duck (Requires 30 minutes' preparation) 半隻 | 半羽 | Half \$450
每隻 | 一羽 | Whole \$900

金脆西班牙火腿拼片皮雞
クリスピーチキン、
エビクラッカーとクリスピーイベリコハム添え
Crispy Chicken served with Prawn Crackers and Crispy Iberico Ham 半隻 | 半羽 | Half \$420
每隻 | 一羽 | Whole \$840

金華玉樹雞
鶏肉、雲南ハム、緑野菜の蒸し物
Steamed Chicken with Yunnan Ham and Green Vegetables 半隻 | 半羽 | Half \$380
每隻 | 一羽 | Whole \$760

素菜
(全素材料)

松茸北菇燉菜膽湯 (每位) (製作需時二十分鐘) \$220
 松茸、しいたけと中国野菜入りスープ (一人前) (調理時間は約 20 分)
 Double Boiled Chinese Cabbage with Matsutake and Black Mushrooms (Per Person)
 (Requires 20 minutes' preparation)

酸辣豆腐雜菜羹 (每位) \$210
 野菜入り酸辣スープ (一人前)
 Hot and Sour Soup with Tofu and Vegetables (Per Person)

燕液竹笙上素卷 \$260
 絹笠茸に詰めたつばめの巣ときくらげ
 Braised Bird's Nest and Imperial Fungus Stuffed in Bamboo Piths

鮮繡球菌百合炒露筍 \$260
 アスパラガスと百合の根とハナビラダケの炒め物
 Wok-fried Asparagus with Lily Bulbs and Cauliflower Mushrooms

金絲雜菌米紙卷 \$240
 ミックスきのこの生春巻きフライ
 Crispy Rice Paper Rolls with Assorted Mushrooms

欖菜乾燒蜜糖豆 \$240
 豆とオリーブの煮物
 Wok-fried Honey Bean with Preserved Olives

金盞芹香炒爽菜 \$240
 しゃきしゃき野菜の炒めもの
 Wok-fried Crunchy Vegetables served in a Wheat Flour Basket

野菜料理 (精進料理)
 VEGETARIAN (Strict Vegetarian)

如您對任何食物過敏，請告知我們的服務員
 食物アレルギーのある方はスタッフにお伝えください
 Please advise our staff of any food allergies

另加壹服務費
 上記料金に 10% のサービス料が別途加算されます
 All prices are subject to 10% service charge

飯
麵

黑松露滑蛋蝦球炒河（每位） \$160
海老と黒トリュフと卵の焼きビーフン（一人前）
Fried Rice Noodles with Prawns, Black Truffle and Egg (Per Person)

原隻鮑魚花膠絲薑蔥撈蝦子麵（每位） \$280
あわびソースの煮込み麵、魚の浮き袋入り（一人前）
Stewed Shrimp Roe Noodles Flavoured with Whole Abalone and Shredded Fish Maw (Per Person)

魚湯蟹柑脆香苗（每位） \$188
カリカリおこげの蟹爪入りフィッシュソースかけ（一人前）
Crispy Fried Rice with Crab Claw in Fish Bouillon (Per Person)

飯・麵
RICE & NOODLES

飄香荷葉飯（每位） \$120
蓮の葉包み蒸しご飯（一人前）
Fried Rice Wrapped and Steamed in a Lotus Leaf (Per Person)

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

海鮮皇炒麵 \$330
海鮮のかた焼きそば
Fried Noodles with Seafood

瑤柱蛋白炒飯 \$300
干し貝柱と卵のチャーハン
Fried Rice with Conpoy and Egg White