

麗晶軒

LAI
CHING
HEEN

A DISCOVERY OF CANTONESE CULINARY TREASURES

傳承粵菜藝術

甜品	DESSERT	デザート	椰汁燉官燕（一位）	\$700
			つばめの巣 ココナッツクリーム風味（一人前）	
			Double-boiled Imperial Bird’s Nest Flavoured with Coconut Cream (Per Person)	
			楊枝白玉	\$120
			杏仁豆腐とタピオカとポメロ(文旦) 入りマンゴークリーム	
			Chilled Mango Cream with Sago, Pomelo and Almond Tofu Pudding	
			香芋蛋白燉鮮奶	\$88
			タロイモ入り卵白とミルクのデザート	
			Double-boiled Egg White and Fresh Milk with Taro	
			紅棗桃膠燉日本銀杏	\$88
			ナツメと銀杏の竜眼スープ	
			Double-boiled Sweetened Dried Longan Soup with Japanese Ginkgo Nuts and Peach Gum	
			日本豆乳蛋白杏仁茶	\$108
			日本産豆乳と卵白の杏仁茶	
			Sweetened Almond and Egg White Soup with Japanese Soy Milk	
			奶皇焗西米布甸拼荔蓉鴛鴦芝麻卷	\$86
			カスタードクリームとサゴ椰子のタルト & 冷製タロ芋ソースの胡麻ロール	
			Baked Sago and Custard Cream Pudding & Taro Paste with Black and White Sesame Roll	
			廿五年陳皮燉貢梨雪燕（製作需時二十五分鐘）	\$120
			25 年熟成の陳皮とツバメの巣の梨スープ（調理時間は約二十五分）	
			Double-boiled Sweetened Pear and Karaya Gum Soup with 25 Aged Mandarin Zest (Requires 25 minutes’preparation)	
			香芒凍布甸伴荔枝雪葩	\$120
			冷製マンゴープリンとライチのソルベ	
			Chilled Mango Pudding with Lychee Sorbet	

甜品	DESSERT	デザート	萬壽蟠桃包（6 隻）	\$252
			桃形 長寿饅頭（6 個）	
			Steamed Chinese Longevity Buns (6 Pieces)	
			雪燕酥皮蛋撻（4 隻）	\$140
			ツバメの巣のエッグタルト（4 個）	
			Baked Egg Tartlettes with Karaya Gum (4 Pieces)	
甜品	DESSERT	デザート	紅糖糍粑（6 隻）	\$96
			黒糖入りサクサクもち米団子（6 個）	
			Crispy Glutinous Rice Dumpling with Brown Sugar (6 Pieces)	
			奶皇鳳梨芝麻棗（3 隻）	\$81
			パイナップルとカスタード入り胡麻団子（3 個）	
			Crispy Sesame Dumplings with Pineapple and Custard Cream (3 Pieces)	