

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。

いくつもの賞と沸き立つ称賛で知られる麗晶軒（ライチンヒン）は、広東料理を中心とした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、素晴らしいグルメ旅となることでしょう。

劉総料理長と鄭料理長は共に 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	點心	DIM SUM	花膠竹笙灌湯餃（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)	\$198
			美饌海鮮三式餃 XO 醬龍蝦蒸餃、鴨肝藍蝦粿子、黑魚子帶子餃 麗晶軒 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 帆立とブラックキャビアの餃子 Lai Ching Heen Superior Dumplings Steamed Lobster Dumpling with Homemade XO Chili Sauce Steamed French Obsiblu Prawn Dumpling with Duck Liver Steamed Scallop Dumpling with Caviar	\$208
			至尊脆香三重奏 黒松露龍蝦芝士撻、星鰻鳳肝鮑魚酥、金絲百花雪花蟹鉗 麗晶軒 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	\$218

點心	點心	DIM SUM	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
			燕液金湯大閘蟹粉小籠包（每位） 上海蟹みそ入り小籠包とつばめの巣のパンプキンスープ（一人前） Steamed Pork Dumpling with Hairy Crab 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	點心	DIM SUM	XO 醬脆皮蘿蔔糕 XO ソースのサクサク大根餅 Crispy Turnip Cake served with Homemade XO Chili Sauce	\$228
			海鮮脆春卷（6 件） 海鮮春巻き（6 個） Crispy Spring Rolls with Seafood (6 Pieces)	\$120

點心	點心	DIM SUM	晶瑩筍尖鮮蝦餃（4 件）	\$132
			海老と筍入り蒸し餃子（4 個）	
			Steamed Prawn and Bamboo Shoots Dumplings (4 Pieces)	
點心	點心	DIM SUM	蟹皇蒸燒賣（4 件）	\$132
			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	點心	DIM SUM	鴨肝鰻魚雪山包（3 件）	\$120
			鴨レバーとうなぎの雪山包（3 個）	
			Baked Freshwater Eel and Duck Liver Buns (3 Pieces)	
點心	點心	DIM SUM	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)	
點心	點心	DIM SUM	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	點心	露筍龍蝦酥伴奶油香芒醬（2 件）	\$120
		マンゴークリームソースのロブスターとアスパラガスのパイ包み焼き（2 個） Baked Lobster and Asparagus in Puff Pastry with Mango Cream Sauce (2 Pieces)	
點心	點心	蜜汁叉燒包（3 件）	\$99
		チャーシュー入り肉まん（3 個） Steamed Barbecued Pork Buns (3 Pieces)	
點心	點心	黑松露牛肝菌素糰子（3 件）	\$99
		黒トリュフとポルチーニ茸の蒸し餃子（3 個） Steamed Black Truffle and Porcini Mushrooms Dumplings (3 Pieces)	
點心	點心	黃耳竹筍繡球菌上素餃（3 件）	\$99
		黄なめこ、竹串とカリフラワーの蒸し餃子（3 個） Steamed Yellow Fungus, Bamboo Piths and Cauliflower Mushrooms Dumplings (3 Pieces)	

預訂 (請於二十四小時前預訂)

予約メニュー (ご予約は二十四時間前まで承っています)

ADVANCED ORDERS (To be ordered 24 hours in advance)

香烤片皮鴨 (每隻)
北京ダック (1 羽)
Peking Duck (Each) \$1,528

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。

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お料理です。時代を超え受け継がれ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。麗晶軒の料理長が特製北京ダックを 3 品のスペシャルコースメニューにしてお届けいたします。

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・ビン (薄い餅皮) 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 品目には、細かくほぐした北京ダックをレタスで包み込んだお料理をご用意いたします。そして 3 品目には、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 (文旦) ・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き立てる麗晶軒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
食物アレルギーなどお問い合わせは従業員へお申し付けください
Please advise our staff of any food allergies

另加壹服務費
上記料金に 1 0 % 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 \$2,288
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。

麦芽糖でコーティングし、4 時間あまり乾燥させた 4.5kg の仔豚を姿焼きにしてご提供します。
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 (ご予約は二十四時間前まで承っています)

如您對任何食物過敏，請告知我們的服務員
食物アレルギーなどお問い合わせは従業員へお申し付けください
Please advise our staff of any food allergies

另加壹服務費
上記料金に 1 0 % のサービス料が別途加算されます
All prices are subject to 10% service charge

前菜	風味小食	APPETIZERS	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	
			黒松露窩貼大蝦	\$280
			クリスピーな海老と黒トリュフ	
			Crispy Prawn on Toast 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	

燒 味	化皮乳豬件	\$510
	仔豚の皮のロースト	
	Barbecued Suckling Pig	
	桂花蜜汁燒脆鱈	\$430
	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	\$340
	黒豚のチャーシュー	
	Barbecued Pork with Honey	
燒 き 物	BARBECUED MEAT	
	明爐燒米鴨	\$320
	ローストダック	
	Roasted Farm Duck	
	玫瑰豉油雞	\$320
	鶏の醤油煮	
	Simmered Chicken in Soy Sauce	

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、竹笙、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・ツバメの巣・
 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 Supreme 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 in Supreme 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 in Supreme Soup (Per Person)	

花膠燉響螺（每位）	\$340
魚の浮き袋とほら貝のスープ（一人前）	
Double-boiled Fish Maw and Sea Whelk in Supreme Soup (Per Person)	

無花果紅菇燉元貝（每位）	\$300
イチジクとキノコ入り貝柱のスープ（一人前）	
Double-boiled Whole Conpoy with Fig and Russula Mushrooms in Supreme Soup (Per Person)	

DOUBLE BOILED SOUP (Requires 25 minutes' preparation)

澄ましスープ (調理に二十五分ほどお時間を要します)

湯羹		花膠鮑絲燴五蛇羹（每位）	\$420
		刻んだ鮑と魚肚を添えた蛇のスープ（一人前）	
		Snake Soup with Shredded Fish Maw and Abalone (Per Person)	
スー プ	SOUP	鮑魚絲韭皇瑤柱羹（每位）	\$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）	
		Shredded Abalone with Conpoy and Chives Soup (Per Person)	
		生拆蟹肉粟米羹（每位）	\$220
		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)	
燕窩		官燕釀竹笙（每位）	\$820
		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)	
ツバ メ の 巣	BIRD’S NEST	雞茸燴官燕（每位）	\$780
		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)	
		海鮮燕窩羹（每位）	\$280
		海の幸とツバメの巣のスープ（一人前）	
		Braised Bird’s Nest with Seafood Soup (Per Person)	

旬の土鍋料理	CASSEROLE SPECIALITIES	時令煲仔菜	元貝鵝掌煲 干し貝、レタスを添えたガチョウの足の煮込み Braised Goose Webs with Whole Conpoy and Lettuce	\$560
			鮑汁雙冬油鴨雞煲 干した鴨と鶏肉、筍、椎茸の鮑ソース煮 Stewed Preserved Duck with Chicken, Bamboo Shoots and Black Mushrooms in Abalone Jus	\$420
			薑蔥焗蠔煲 牡蠣と葱生姜の煮込み Stewed Oyster with Ginger and Spring Onion	\$460
			香蔥干邑牛舌煲 牛タンと葱のコニャック煮込み Stewed Beef Tongue with Spring Onion in Congac	\$380
			椒鹽鴨肝砂窩雞煲 塩胡椒で味付けした鶏肉と鴨のレバーの煮込み Crispy Spice Salted Duck Liver Stewed with Chicken	\$380
			紅燒五花腩煲 豚の角煮 Stewed Pork Belly in Sweet Soy Sauce	\$380
			京蔥醬燒法國羊肋 フランス産ラムと葱のロースト～スパイシーソース仕立て～ Stewed French Lamb Rack with Scallion and Spicy Sauce	\$380
			瓦罈花雕豉油雞 花彫紹興酒を使った鶏肉の醤油煮込み Stewed Chicken with Soy Sauce and Chinese Yellow Wine	\$320
			臘味煲仔飯（製作需時四十五分鐘） 干し肉の土鍋ご飯（調理に 45 分ほどお時間を頂戴します） Steamed Rice with Mixed Preserved Meats (Requires 45 minutes preparation time)	\$560

劉
師
傳
巧
手
推
介

料
理
長
の
お
す
す
め
料
理

CHEF LAU'S RECOMMENDATIONS

紅梅燒官燕（每位）	\$880
蟹肉と蟹みそ入り ツバメの巢の蒸し煮（一人前）	
Braised Imperial Bird's Nest with Crabmeat Roe (Per Person)	
脆釀鮮蟹蓋（每隻）	\$328
蟹の甲羅揚げ（1 枚）	
Golden Stuffed Crab Shell with Crabmeat (Per Piece)	
椒鹽田雞腿	\$288
蛙もも肉のから揚げ山椒風味	
Golden Frog Legs with Spicy Salt	
蟹皇白玉蒸龍蝦球（每位）	\$380
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)	
豉汁露筍明蝦球	\$480
海老とアスパラの黒豆ソース炒め	
Wok-fried Prawns with Asparagus in Black Bean Sauce	
黒松露芙蓉炒斑柳	\$698
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	
蒜片松本茸爆鹿兒島和牛	\$880
鹿兒島和牛肉 本しめじのガーリック炒め	
Wok-fried Kagoshima Wagyu with Hon-shimeji Mushrooms and Garlic	
龍皇炒鮮奶	\$960
ロブスターと蟹みそのミルク炒め	
Wok-fried Lobster with Crabmeat Roe and Fresh Milk	
脆皮龍崗雞	半隻 半羽 Half \$400
広東風ローストチキン	每隻 一羽 Whole \$800
Crispy Lung Kong Chicken	

鮑魚、海味

あわび・海鮮

ABALONE & DRIED SEAFOOD

果醋凍鮑魚伴赤月海蜇頭（每位） 冷製アワビ クラゲとフルーツビネガー添え（一人前） Chilled Abalone with Jelly Fish and Fruit Vinegar (Per Person)	\$320
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（1 個） Braised Whole Abalone 28 Heads in Oyster Jus (Per Piece)	\$1,800
蠔皇原隻三頭鮮鮑魚伴花膠（每位） 新鮮な丸ごとアワビ（3 個）と魚の浮き袋のオイスターソース煮込み（一人前） Braised Fresh Whole Abalone (3 Heads) and Fish Maw in Oyster Jus (Per Person)	\$980
蔥焼鴨肝遼参（每位） ナマコ・鴨レバー・ネギの煮込み（一人前） Braised Sea Cucumber with Duck Liver and Scallion (Per Person)	\$540
蝦籽遼参伴玉環柱甫（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
蠔皇鮑片柱甫扣鵝掌（每位） 細切りあわびと干し貝柱の大根詰め 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		醬爆鹿兒島和牛鴨肝黃金盞（每位） 鹿兒島產和牛肉とフォアグラのピリ辛ソース炒め(一人前) Wok-fried Kagoshima Wagyu and Duck Liver with Spicy Sauce (Per Person)	\$368
		金杯黑椒爆鹿兒島和牛 鹿兒島產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	\$880
肉料理	MEAT	XO 醬鮮菌爆黑豚 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	\$350
		瑤柱馬蹄煎蓮藕餅 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	\$350
		砵酒大根牛面珠 大根と和牛ほほ肉のマルサラワイン煮 Stewed Turnip and Wagyu Cheek in Marsala Sauce	\$350
		菠蘿咕嚕肉 酢豚 Crispy Pork Fillet and Pineapple with Sweet and Sour Sauce	\$350

海鮮

CRUSTACEANS & FISH

羊肚菌上湯焗開邊龍蝦（每位） 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)	\$340
貢棗陳皮蒸斑柳（每位） 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)	\$260
藤椒果醋蒸斑卷（4 件） 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)	\$480
焗釀大響螺（每隻） ほら貝の詰めもの焼（1 個） Baked Stuffed Sea Whelk in Shell (Per Piece)	\$238
蟹肉百花脆蟹钳（每隻） 蟹肉と蟹爪のフライ（1 個） Golden Crab Claw with Minced Shrimp and Crabmeat (Per Piece)	\$248
脆黃耳 XO 醬龍蝦球 オマール海老とカリカリ黄なめこの自家製 XO チリソース炒め Wok-fried Lobster and Crispy Yellow Fungus in Homemade XO Chili Sauce	\$1,200
黃金魚皮伴薑蔥爆斑球 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	\$698
麵醬薑蔥生炆斑球 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	\$698
XO 醬蟹钳粉絲煲 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	\$480

海鮮

無花果汁脆香智利海鱸魚（每位）
チリ産スズキのソテー イチジクのソース（一人前）
Wok-seared Chilean Sea Bass with Fig Sauce (Per Person)

\$150

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

\$460

鮑魚汁海鮮炆布袋豆腐（6 件）
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)

\$384

海鮮

CRUSTACEANS & FISH

桂花瑤柱炒遼參花膠絲
干貝・ナマコ・魚の浮き袋の卵炒め
Wok-fried Scrambled Egg with Conpoy, Sea Cucumber and Fish Maw

\$480

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

\$340

家
禽

鳥
肉
料
理

POULTRY

京蔥遼參雞球煲					\$580
鶏肉・なまこ・長ねぎの鍋煮込み					
Stewed Chicken with Sea Cucumber and Scallion served in a Casserole					
大千花椒爆雞球					\$320
鶏肉の四川風ピリ辛煮込み					
Crispy Chicken with Hot Chili and Sichuan Pepper					
貢棗雲腿荷葉蒸雞					\$300
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					
香焼軟骨鴿（每隻）					\$190
小鳩のロースト（一羽）					
Roasted Baby Pigeon (Each)					
荔茸香酥鴨（製作需時三十分鐘）	半隻	半羽	Half	\$480	
鴨肉のタロイモの衣焼き（調理に 30 分ほど要します）	每隻	一羽	Whole	\$960	
Crispy Taro Net with Farm Duck (Requires 30 minutes’ preparation)					
金脆西班牙火腿拼片皮雞	半隻	半羽	Half	\$440	
クリスピーチキン	每隻	一羽	Whole	\$880	
エビクラッカーとカリカリのイベリコハム添え					
Crispy Chicken served with Crispy Iberico Ham					
金華玉樹雞	半隻	半羽	Half	\$420	
鶏肉・雲南ハム・葉野菜の蒸し物	每隻	一羽	Whole	\$840	
Steamed Chicken with Yunnan Ham and Green Vegetables					

素菜 (全素材料) VEGETARIAN (Strict Vegetarian) 野菜料理 (精進料理)	松茸北菇燉菜膽湯（每位）（製作需時二十分鐘） 松茸・しいたけと中国野菜入りスープ（一人前）（調理に 20 分ほど要します） Double-boiled Chinese Cabbage with Matsutake and Black Mushrooms Soup (Per Person) (Requires 20 minutes’ preparation)	\$240
	酸辣豆腐雜菜羹（每位） 野菜入り酸辣スープ（一人前） Hot and Sour Soup with Tofu and Vegetables (Per Person)	\$230
	雪燕竹笙上素卷 ツバメの巣ときくらげのキノガサダケ包み Braised Karaya Gum and Imperial Fungus Stuffed in Bamboo Piths	\$280
	鮮繡球菌百合炒露筍 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	\$280
	金絲雜菌米紙卷 盛り合わせきのこの揚げ春巻き Crispy Rice Paper Rolls with Assorted Mushrooms	\$270
	欖菜乾燒法豆 豆とオリーブの煮物 Braised French Beans with Preserved Olives	\$270
	金盞芹香炒爽菜 しゃきしゃき野菜の炒めもの Wok-fried Crunchy Vegetables served in a Wheat Flour Basket	\$270

飯
麵

ご飯・麵

RICE & NOODLES

黒松露滑蛋斑球炒河（每位） ハタと黒トリュフの卵炒め焼きビーフン（一人前） Fried Rice Noodles with Garoupa Fillet, Black Truffle and Egg (Per Person)	\$240
原隻鮑魚花膠絲薑蔥撈蝦子麵（每位） 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)	\$280
魚湯蟹拑脆香苗（每位） 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)	\$188
飄香荷葉飯（每位） 蓮の葉包み蒸しご飯（一人前） Fried Rice with Diced Roasted Duck, Chicken, Crabmeat, Conpoy, Mushroom and Bamboo Shoot Wrapped in Lotus Leaf (Per Person)	\$120
福建炒飯 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	\$320
海鮮皇炒麵 海鮮のかた焼きそば Fried Noodles with Seafood	\$360
瑤柱蛋白炒飯 干し貝柱と卵のチャーハン Fried Rice with Conpoy and Egg White	\$320
櫻花蝦臘味糯米飯 きのこと桜エビ、角切りにした干し肉のもち米炒飯 Fried Glutinous Rice with Diced Preserved Meats, Mushroom and Sakura Shrimp	\$420