

麗晶軒

LAI
CHING
HEEN

A DISCOVERY OF CANTONESE CULINARY TREASURES

傳承粵菜藝術

甜品

デザート

DESSERT

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)	
楊枝甘露	\$120
タピオカとポメロ入りマンゴークリーム	
Chilled Mango Cream with Sago and Pomelo	
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 Red Dates 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	
奶皇鳳梨焗西米布甸拼杏仁脆餅	\$86
パイナップルとカスタードクリームの焼きサゴプリン	
クリスピーアーモンドチップ添え	
Baked Sago Pudding with Pineapple and Custard Cream paired with Crispy Almond Chip	
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 Gum Tragacanth 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	

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10%のサービス料が別途加算されます
All prices are subject to 10% service charge

甜品

萬壽蟠桃包 (6 隻) \$252
桃形 長壽饅頭 (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 Gum Tragacanth (4 Pieces)

紅糖糍粑 (6 隻) \$108
黒糖入りサクサクもち米団子 (6 個)
Crispy Glutinous Rice Dumpling with Brown Sugar (6 Pieces)

デザート

DESSERT

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)