

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瑯滿目的菜式之中。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います。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.

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)

\$1,680

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。

パパイヤ・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, savoury 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

\$2,288

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.

玫瑰荷香富貴雞 (每隻)

\$1,680

鶏の泥包み焼き (1 羽)

Fortune Chicken (Each)

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。

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まで 5 時間ゆっくりと時間をかけて蒸し焼きにします。

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.

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 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

薑蔥海蜇頭雞絲 \$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

鮮蝦糖醋黃金雲吞 (4 件) \$220
 海老の揚げワンタン 甘酢ソース添え (4 個)
 Crispy Shrimp Dumplings with Sweet and Sour Sauce (4 Pieces)

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

燒 味	化皮乳豬件 仔豚の皮のロースト Barbecued Suckling Pig	\$510	
	桂花蜜汁燒脆鱈 ウナギ鰻のはちみつソース焼き Barbecued Fillet of Freshwater Eel with Osmanthus Honey Sauce	\$430	
	蜜汁黑豚叉燒 黒豚のチャーシュー Barbecued Pork with Honey	\$340	
燒 き 物	BARBECUED MEAT	明爐燒米鴨 ローストダック Roasted Farm Duck	\$320
		玫瑰豉油雞 鶏の醤油煮 Simmered Chicken in Soy Sauce	\$320

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

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・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, Morel Mushroom,
Bamboo Piths, Bird's Nest, Shiitake Mushroom 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)

珍珠貝燉雅枝竹 (每位) \$300
二度茹でした干し真珠貝とアーティチョークの至高のスープ (一人前)
Double-boiled Dried Pearl Clam, Artichoke in Supreme Soup (Per Person)

澄ましスープ (調理に二十五分ほどお時間を要します)
DOUBLE BOILED SOUP (Requires 25 minutes' preparation)

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

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)
燕窩		官燕釀竹笙（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)
	ツバメの巣	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)
海鮮燕窩羹（每位） 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)		\$280

劉師傅巧手推介

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 ツバメの巣の蒸し煮（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)	
黒魚子煙燻蛋拼龍蝦百花芋盒（每位）	\$188
キャビアを添えた燻製卵とオマール海老と海老のすり身、カリカリ里芋添え（一人前）	
Smoked Egg, Oscietra Caviar &	
Braised Lobster, Minced Shrimp on a Crispy Taro Net (Per Person)	
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 Crab 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	

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

鮑魚、海味

果醋凍鮑魚伴赤月海蜇頭（每位） \$320
 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)

蠔皇原隻十八頭日本網鮑（每隻） \$1,980
 日本産乾燥鮑 18 枚を使ったオイスターソース煮（1 個）
 Braised Whole Japanese Ami Abalone 18 Heads in Oyster Jus (Per Piece)

蠔皇原隻廿八頭吉品（每隻） \$1,800
 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)

あわび・海鮮

ABALONE & DRIED SEAFOOD

蠔皇原隻三頭鮮鮑魚伴花膠（每位） \$980
 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)

蔥焼鴨肝遼参（每位） \$540
 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)

蝦籽遼参伴玉環柱甫（每位） \$520
 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)

蠔皇原隻六頭鮑魚扣鵝掌（每位） \$320
 あわび（6 個）とガチョウの水かきの蒸し煮（一人前）
 Braised Fresh Whole Abalone (6 Heads) with Goose Web (Per Person)

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

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

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 Morel Mushroom 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） \$238
 ほら貝の詰めもの焼（1個）
 Baked Stuffed Sea Whelk in Shell (Per Piece)

蟹肉百花脆蟹钳（每隻） \$248
 蟹肉と蟹爪のフライ（1個）
 Golden Crab Claw with Minced Shrimp and Crabmeat (Per Piece)

脆黃耳 XO 醬龍蝦球 \$1,200
 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

麵醬薑蔥生炆斑球 \$698
 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 CRUSTACEANS & FISH

海鮮

無花果汁脆香智利海鱸魚（每位） \$150
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)

蟹皇帶子蒸豆腐 \$460
帆立と蟹肉と豆腐の蒸し物
Steamed Scallop with Crab Roe and Tofu

鮑魚汁海鮮炆布袋豆腐（6件） \$384
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)

海鮮

CRUSTACEANS & FISH

桂花瑤柱炒遼參花膠絲 \$480
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

薑蔥焗蠔煲 \$460
牡蠣と葱生姜の煮込み
Stewed Oyster with Ginger and Spring Onion served in a Casserole

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

家
禽

鳥
肉
料
理

POULTRY

京蔥遼參雞球煲 鶏肉・なまこ・長ねぎの鍋煮込み Stewed Chicken with Sea Cucumber and Scallion served in a Casserole	\$580
瓦罉花雕豉油雞 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 served in a 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
香燒軟骨鴿（每隻） 小鳩のロースト（一羽） Roasted Baby Pigeon (Each)	\$190
荔茸香酥鴨（4件）（製作需時三十分鐘） 鴨肉のタロイモの衣焼き（4個）（調理に30分ほど要します） Crispy Taro Net with Farm Duck (4 Pieces) (Requires 30 minutes' preparation)	\$280
金脆西班牙火腿拼片皮雞 クリスピーチキン エビクラッカーとカリカリのイベリコハム添え Crispy Chicken served with Crispy Iberico Ham	半隻 半羽 Half \$440 每隻 一羽 Whole \$880
金華玉樹雞 鶏肉・雲南ハム・葉野菜の蒸し物 Steamed Chicken with Yunnan Ham and Green Vegetables	半隻 半羽 Half \$420 每隻 一羽 Whole \$840

素菜
(全素材料)

非洲海底椰燉繡球菌湯 (每位) (製作需時二十分鐘) \$240
 ハナビラタケとアフリカ産シーココナッツのダブルボイルスープ (一人前)
 (調理に 20 分ほど要します)
 Double-boiled African Sea Coconut with Cauliflower Mushrooms in Supreme Vegetarian Soup (Per Person)
 (Requires 20 minutes' preparation)

酸辣豆腐雜菜羹 (每位) \$230
 野菜入り酸辣スープ (一人前)
 Hot and Sour Soup with Tofu and Vegetables (Per Person)

雪燕竹笙上素卷 \$280
 ツバメの巣ときくらげのキノガサダケ包み
 Braised Gum Tragacanth and Imperial Fungus Stuffed in Bamboo Piths

鮮繡球菌百合炒時蔬 \$280
 ゆり根、ハナビラタケと楽しむ旬野菜の中華鍋炒め
 Wok-fried Seasonal Vegetables with Lily Bulbs and Cauliflower Mushrooms

金絲雜菌米紙卷 \$270
 盛り合わせきのこの揚げ春巻き
 Crispy Rice Paper Rolls with Assorted Mushrooms

欖菜乾燒法豆 \$270
 豆とオリーブの煮物
 Braised French Beans with Preserved Olives

赤膠耳芹香炒爽菜 \$270
 しゃきしゃき野菜ときこの中華鍋炒め
 Wok-fried Crunchy Vegetables with Fungus

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

飯
麵

黑松露滑蛋斑球炒河（每位） \$240
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)

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)

魚湯蟹拑脆香苗（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)

い
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 with Diced Roasted Duck, Chicken, Crabmeat, Conpoy,
Mushroom and Bamboo Shoot Wrapped in Lotus Leaf (Per Person)

福建炒飯 \$320
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 \$360
海鮮のかた焼きそば
Fried Noodles with Seafood

瑤柱蛋白炒飯 \$320
干し貝柱と卵のチャーハン
Fried Rice with Conpoy and Egg White