

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意大利葡萄黑醋。

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バルサミコ酢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 Balsamic Vinegar.

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）

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)

金陵脆皮乳豬全體

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）

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時間ゆつ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.

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	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, 25 Aged Fruit Vinegar, Mei Kuei Lu Chiew	
			雜菌 XO 醬脆青瓜	\$130
			キュウリとキノコの XO チリソース	
			Crispy Cucumber, Fungus XO Chili Sauce	
			子薑流心皮蛋	\$158
			新生姜の甘酢漬けとピータン	
前菜	風味小食	APPETIZERS	Marinated Young Ginger, Preserved Egg	
			椒鹽金磚豆腐	\$148
			豆腐のから揚げ山椒風味	
			Crispy Tofu, Spicy Salt	
			薑蔥赤月海蜆頭雞絲	\$230
			鶏肉とクラゲの冷菜	
			Cold Shredded Chicken, Jelly Fish, Ginger, Spring Onion	
			黑松露窩貼大蝦（6 件）	\$280
前菜	風味小食	APPETIZERS	クリスピーな海老と黒トリュフ（6 個）	
			Crispy Prawn on Toast, Black Truffle (6 Pieces)	
			龍帶玉梨香（6 件）	\$300
			帆立・海老のすり身・洋梨・雲南ハムの重ね揚げ（6 個）	
			Golden Scallops, Minced Shrimp, Fresh Pear, Yunnan Ham (6 Pieces)	
			鮮蝦糖醋黃金雲吞（4 件）	\$220
			海老の揚げワントン 甘酢ソース添え（4 個）	
			Crispy Shrimp Dumplings, Dried Flounder Fish, Sweet and Sour Sauce (4 Pieces)	

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

燒 味	化皮乳豬件（6 件） 仔豚の皮のロースト（6 個） Barbecued Suckling Pig (6 Pieces)	\$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, Osmanthus Honey Sauce	\$430
	蜜汁黑豚叉燒 黒豚のチャーシュー Barbecued Pork, Honey Glazed	\$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 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

燉湯（製作需時二十五分鐘）

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)

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, Morel Mushroom, Bamboo Piths, Bird's Nest, Shiitake Mushroom, 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, Black Chicken, 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, 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, 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)	

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		鮑魚絲菰皇瑤柱羹（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）	
		Braised Conpoy Soup, Shredded Abalone, Barbecued Pork, Chives (Per Person)	
スープ	SOUP	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）	
		Braised Sweet Corn Soup, Fresh Crabmeat (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, 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 Soup, Seafood (Per Person)	

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, Crabmeat Roe (Per Person)	
脆釀鮮蟹蓋（每隻）	\$328
蟹の甲羅揚げ（1 枚）	
Golden Stuffed Crabmeat, Onion, Fresh Milk in Shell (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 Crispy Taro Net (Per Person)	
椒鹽田雞腿（8 件）	\$288
蛙もも肉のから揚げ山椒風味（8 個）	
Golden Frog Legs, Spicy Salted (8 Pieces)	
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, Crab Roe, 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, 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, Black Truffle, 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, Hon-shimeji Mushrooms, 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, Crabmeat Roe, 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	

松茸珍珠貝燉翡翠瓜（每位） 松茸、二度茹でした干し真珠貝とズッキーニの至高のスープ（一人前） Double Boiled Matsutake Mushroom, Dried Pearl Clam, Whole Zucchini in Supreme Soup (Per Person)	\$380
瑤柱海鮮冬茸羹（每位） シーフード、干し貝柱、冬瓜のスープ（一人前） Seafood, Conpoy, Winter Melon Soup (Per Person)	\$220
香煎松茸伴頭抽香煎斑柳（每位） 松茸のスパイシーソース炒め&ガルーパのフィレの醤油ソース炒め（一人前） Wok Seared Matsutake Mushroom & Wok Seared Garoupa Fillet, Soy Sauce (Per Person)	\$320
鹽焼松茸伴鹿兒島和牛（每位） 松茸の塩焼き & 鹿兒島産和牛の中華鍋炒め（一人前） Salted Grilled Matsutake Mushroom & Wok Fried Kagoshima Wagyu (Per Person)	\$320
花膠鴨絲撈松茸麵（每位） 松茸スープでいただくスライスした魚の浮袋と鴨肉の中華麵（一人前） Stewed Matsutake Mushroom Egg Noodles, Shredded Fish Maw, Shredded Duck (Per Person)	\$320

鮑 魚 、 海 味	ABALONE & DRIED SEAFOOD	あ わ び ・ 海 鮮	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, Jelly Fish, 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 頭級を使ったオイスターソース煮（1 個）	
			Braised Whole Japanese Ami Abalone 18 Heads, 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, Oyster Jus (Per Piece)	
			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 頭級）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, 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, Duck Liver, 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, Shrimp Roe, Conpoy Stuffed in Turnip (Per Person)	
			蠔皇原隻六頭鮑魚扣鵝掌（每位）	\$320
			あわび（6 頭級）とガチョウの水かきの蒸し煮（一人前）	
			Braised Fresh Whole Abalone 6 Heads, Goose Web, Oyster Jus (Per Person)	

肉類		
	醬爆鹿兒島和牛鴨肝雅枝竹伴脆饅頭（每位） 鹿兒島牛、鴨レバー、アーティチョーク のスパイスソース炒めークリスピーバンズ添え（一人前） Wok Fried Kagoshima Wagyu, Duck Liver, Artichoke, Spicy Sauce, Crispy Bun (Per Person)	\$388
肉料理		
	金杯黑椒爆鹿兒島和牛 鹿兒島産和牛の黒胡椒炒めのバスケット盛り Wok Fried Kagoshima Wagyu, Black Peppercorns served in a Golden Wheat Flour Basket	\$880
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, Mixed Mushrooms, 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, Pork, Conpoy, 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, Wagyu Cheek in Marsala Sauce	\$350
	菠蘿咕嚕肉 酢豚 Crispy Pork Fillet, Pineapple, Bell Peppers in Sweet and Sour Sauce	\$350

海鮮

海鮮
CRUSTACEANS & FISH

脆香智利海鱸魚伴蜜糖柚子汁（每位）
チリ産スズキの柚子はちみつソース炒め（一人前）
Wok Seared Chilean Sea Bass, Honey & Yuzu Sauce (Per Person)

\$150

蟹皇帶子蒸豆腐（4 件）
帆立と蟹肉と豆腐の蒸し物（4 個）
Steamed Scallop, Crab Roe, Tofu (4 Pieces)

\$380

焗釀大響螺（每隻）
ほら貝の詰めもの焼（1 個）
Baked Stuffed Sea Whelk, Pork, Chicken Liver, Squid, Black Mushrooms, Onion (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, Minced Shrimp, Crabmeat, Water Chestnut (Per Piece)

\$248

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, Mandarin Zest, Red Dates (Per Person)

\$260

鮑魚汁海鮮炆布袋豆腐（4 件）
油揚げと海鮮のあわびソース煮（4 個）
Stewed Tofu Sachets, Garoupa Fillet, Shrimp, Scallop in Abalone Sauce (4 Pieces)

\$320

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, Morel Mushroom in Supreme Broth (Per Person)

\$340

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, Sichuan Pepper, Fruit Vinegar (4 Pieces)

\$480

海鮮

XO 醬雅枝竹龍蝦球 \$1,200
ロブスター、アーティチョークの自家製 XO チリソース炒め
Wok Fried Lobster, Artichoke 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, Ginger, Spring Onion in Soy Bean Paste

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

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, Conpoy, Sea Cucumber, Fish Maw

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, Eggplant, Hot Plum Sauce

家 禽	大千豆豉爆雞球		\$320
	鶏肉、大豆、チリ、コリアンダーの中華鍋炒め		
	Wok Fried Chicken Fillet, Soy Bean, Chili, Coriander		
	瓦罉花雕豉油雞		\$320
	花彫紹興酒を使った鶏肉の醤油煮込み		
	Stewed Chicken, Soy Sauce, Chinese Yellow Wine served in a Casserole		
	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, Red Dates, Yunnan Ham in Lotus Leaf		
鳥 肉 料 理	香焼軟骨鴿（每隻）		\$190
	小鳩のロースト（一羽）		
	Roasted Baby Pigeon (Each)		
POULTRY	荔茸香酥鴨（4 件）（製作需時三十分鐘）		\$280
	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 Farm Duck, Mashed Taro (4 Pieces) (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, 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, Yunnan Ham, Green Vegetables		

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, Cauliflower Mushrooms in Supreme Vegetarian Soup (Per Person) (Requires 20 minutes' preparation)	
野菜料理 (精進料理)	酸辣豆腐雜菜羹（每位）	\$230
	野菜入り酸辣スープ（一人前）	
	Tofu, Mixed Vegetables in Hot and Sour Soup (Per Person)	
VEGETARIAN (Strict Vegetarian)	雪燕竹笙上素卷（4 件）	\$280
	ツバメの巣ときくらげのキヌガサダケ包み（4 個）	
	Braised Gum Tragacanth, Imperial Fungus Stuffed in Bamboo Piths (4 Pieces)	
	鮮繡球菌九年百合炒時蔬	\$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, Lily Bulbs, Cauliflower Mushrooms	
	翠玉銀杏九年百合扒鮮富竹	\$280
	ケール、銀杏、ゆり根、湯葉の炒めもの	
	Braised Kale, Ginkgo, Lily Bulbs, Fresh Tofu Sheets	
	金絲雜菌米紙卷（6 件）	\$270
	盛り合わせきのこの揚げ春巻き（6 個）	
	Crispy Rice Paper Rolls, Assorted Mushrooms (6 Pieces)	
	欖菜乾燒法豆	\$270
	豆とオリーブの煮物	
	Braised French Beans, Preserved Olives	

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, Garoupa Fillet, Black Truffle, 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 Egg Noodles, Whole Abalone, Shredded Fish Maw (Per Person)	\$280
魚湯蟹拑脆香苗（每位） 蟹爪入りのカリカリおこげ お魚のブイヨンかけ（一人前） Fried Rice, Crab Claw, 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, Diced Roasted Duck, Chicken, Crabmeat, Conpoy, Mushroom, 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, Diced Chicken, Roasted Duck, Conpoy, Black Mushrooms, Vegetables	\$320
海鮮皇炒麵 海鮮のかた焼きそば Fried Egg Noodles, Scallop, Shrimp, Squid, Mushrooms, Green Vegetables	\$360
奇亞籽三文魚炒飯 サーモンとチアシードの炒飯 Fried Rice, Salmon, Chia Seed	\$380
瑤柱蛋白炒飯 干し貝柱と卵のチャーハン Fried Rice, Conpoy, Egg White	\$320