

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.

點心

雪燕蟹皇灌湯包（每位）
海鮮のすり身と蟹の卵のスープ餃子トラガントの特製スープを添えて（一人前）
Steamed Dumpling, Fish Maw, Crab Roe, Crabmeat, Scallop, Shrimp, Bamboo Piths, Pork, Black Mushrooms, Gum Tragacanth in Supreme Broth (Per Person) \$208

美饌海鮮三式餃
金腿瑤柱帶子菜苗餃、蟹粉墨魚水晶糰、牛肝菌龍蝦餃
麗晶軒 こだわりの海鮮餃子 3 種
蒸しホタテの餃子、エビ、干し貝、雲南ハム、ズッキーニ、野菜の盛り合わせ
コウイカの団子、蟹卵、イカ、セロリ、蓮根の蒸しもの
エビ、ボルチーとロブスターの蒸し餃子
Lai Ching Heen Superior Dumpling Triplets
Steamed Scallop Dumpling, Shrimp, Conpoy, Yunnan Ham, Zucchini, Assorted Vegetables
Steamed Cuttlefish Dumpling, Crab Roe, Squid, Celery, Lotus Root
Steamed Lobster Dumpling, Shrimp, Porcini \$218

點心
DIM SUM

至尊脆香三重奏
黑松露脆皮龍蝦球、羊肚菌百花煎蟹柑、紫菜燒鰓鮑魚酥
麗晶軒 三重奏
カリカリ食感のロブスターボール、黒トリュフ添え
蟹の爪、蟹卵、エビと豚肉のミンチ、アミガサダケの炒めもの
黒あわび、鰻、海藻のパイ包み焼き
Lai Ching Heen Three Trios
Crispy Lobster Ball, Black Truffle
Wok Seared Crab Claw, Crab Roe, Morel Mushroom, Minced Shrimp & Pork
Baked Abalone, Fillet of Freshwater Eel, Seaweed in Puff Pastry \$218

點心	點心	原隻鮑魚海鮮脆芋盒（每位）	\$148
		あわびの姿煮 タロイモのバスケット入り（一人前）	
		Braised Whole Abalone, Crabmeat, Scallop, Shrimp, Fresh Milk on a Crispy Taro Net (Per Person)	
點心	點心	干貝花膠絲醬油炒腸粉	\$228
		魚の浮き袋と帆立と腸粉の醤油炒め	
		Wok Seared Rice Flour Cannelloni, Fish Maw, Conpoy, Squid, Soy Sauce	
點心	點心	XO 醬脆皮蘿蔔糕	\$228
		XO ソースのサクサク大根餅	
		Crispy Turnip Cake, Homemade XO Chili Sauce	
點心	點心	脆香蝦春卷（6 件）	\$120
		海老春巻き（6 個）	
		Crispy Spring Rolls, Shrimp (6 Pieces)	

點心

晶瑩筍尖鮮蝦餃（4件）

\$132

海老と筍入り蒸し餃子（4個）

Steamed Prawn, Pork, Bamboo Shoots Dumplings (4 Pieces)

点心

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, Prawn Dumplings, Crab Roe (4 Pieces)

姬松茸雪山包（3件）

\$120

ハラタケの雪山包み (3個)

Baked Agaricus Mushroom, Mixed Mushroom, Yam, Bean, Garlic in Buns underneath with Artichoke (3 Pieces)

精緻海鮮金魚餃（2件）

\$92

鱈、豚とイカのペースト、角切り蓮根、黒オリーブの蒸し餃子（2個）

Steamed Ling Cod, Pork & Cuttlefish Paste Mixture, Diced Lotus Root,
Preserved Chinese Black Olive Dumplings (2 Pieces)

點心	點心	梨香雞粒咸水角（2 件）	\$78
		鶏、豚肉、アーティチョークと保存野菜の揚げ餃子（2 個） Crispy Glutinous Dumplings, Chicken, Pork, Artichoke, Preserved Vegetables (2 Pieces)	
點心	點心	黑椒和牛蓮藕酥（2 件）	\$88
		黒コショウで味付けした和牛とレンコンのパイ包み焼き（2 個） Baked Wagyu, Lotus Root, Onion, Black Pepper in Puff Pastry (2 Pieces)	
點心	點心	黒松露牛肝菌素糰子（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, Porcini Mushrooms Dumplings (3 Pieces)	
點心	點心	玫瑰上素餃（3 件）	\$99
		ローズティーで蒸しあげた特製餃子（3 個） Steamed Mixed Mushroom Dumplings, Yam, Preserved Vegetables, Bean, Rose (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)

\$1,680

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)

金陵脆皮乳豬全體 \$2,388
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	廿五年果醋醉肘子 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	\$198
			雜菌 XO 醬脆青瓜 キュウリとキノコの XO チリソース Crispy Cucumber, Fungus XO Chili Sauce	\$130
			子薑流心皮蛋 新生姜の甘酢漬けとピータン Marinated Young Ginger, Preserved Egg	\$158
			椒鹽金磚豆腐 豆腐のから揚げ山椒風味 Crispy Tofu, Spicy Salt	\$148
			薑蔥赤月海蜆頭雞絲 鶏肉とクラゲの冷菜 Cold Shredded Chicken, Jelly Fish, Ginger, Spring Onion	\$230
			黑松露窩貼大蝦（6 件） クリスピーな海老と黒トリュフ（6 個） Crispy Prawn on Toast, Black Truffle (6 Pieces)	\$280
			龍帶玉梨香（6 件） 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)	\$300
			鮮蝦糖醋黃金雲吞（4 件） 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)	\$220

燒 味	化皮乳豬件（2 件） 仔豚の皮のロースト （2 個） Barbecued Suckling Pig (2 Pieces)	\$198
	桂花蜜汁燒脆鱈（8 件） ウナギ鰻のはちみつソース焼き （8 個） Barbecued Fillet of Freshwater Eel, Osmanthus Honey Sauce (8 Pieces)	\$360
	蜜汁黑豚叉燒（4 件） 黒豚のチャーシュー （4 個） Barbecued Pork, Honey Glazed (4 Pieces)	\$160
燒 き 物	明爐燒米鴨（4 件） ローストダック （4 個） Roasted Farm Duck (4 Pieces)	\$160
	玫瑰豉油雞 鶏の醤油煮 Simmered Chicken in Soy Sauce	\$320

BARBECUED MEAT

燉湯（製作需時二十五分鐘）

迷你佛跳牆（每位）
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

\$998

冬蟲草竹絲雞燉鮑魚（每位）
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)

\$980

花膠燉遼參（每位）
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)

\$580

花膠燉響螺（每位）
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)

\$340

珍珠貝燉雅枝竹（每位）
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)

\$300

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）	\$520
		あわびと魚の浮き袋入り蛇のスープ（一人前）	
		Braised Snake Soup, Shredded Fish Maw, Shredded 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）	
		Braised Conpoy Soup, Shredded Abalone, Barbecued Pork, Chives (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）	
		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） 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)	\$880
脆釀鮮蟹蓋（每隻） 蟹の甲羅揚げ（1 枚） Golden Stuffed Crabmeat, Onion, Fresh Milk in Shell (Per Piece)	\$328
黒魚子煙燻蛋拼龍蝦百花芋盒（每位） 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)	\$188
椒鹽田雞腿（8 件） 蛙もも肉のから揚げ山椒風味（8 個） Golden Frog Legs, Spicy Salted (8 Pieces)	\$288
蟹皇白玉蒸龍蝦球（每位） 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)	\$380
豉汁露筍明蝦球 海老とアスパラの黒豆ソース炒め Wok Fried Prawns, Asparagus in Black Bean Sauce	\$480
黒松露芙蓉炒斑柳 ハタと黒トリュフと卵白の中華炒め Wok Seared Garoupa Fillet, Black Truffle, Egg White	\$698
蒜片龍爪菌爆鹿兒島和牛 鹿兒島産和牛と竜爪茸、ニンニクの中華鍋炒め Wok Fried Kagoshima Wagyu, Dragon Claw Fungus, Garlic	\$880
龍皇炒鮮奶 ロブスターと蟹みそのミルク炒め Wok Fried Lobster, Crabmeat Roe, Fresh Milk	\$960
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	

劉
師
傅
時
令
精
選
・
煲
仔
菜

CHEF LAU'S SEASONAL SPECIALTIES - CASSEROLE

ラウ総料理長季節のおすすめ、旬の土鍋料理

生拆蟹肉麻婆豆腐伴魚湯蒸岩米 (内含一隻約重 700 克的膏蟹)	\$960
特選蟹肉の麻婆豆腐と魚介出汁で蒸し上げた岩米ご飯 (約 700g のカニー杯を使用) Stewed Crabmeat, Tofu, Chili Sauce & Steamed Rock Rice, Fish Bouillon (Includes one Mud Crab weighing approximately 700 grams)	
黒蒜香草日本蠔 日本産牡蠣の黒ニンニクとハーブ仕立て Stewed Japanese Oyster, Black Garlic, Herb	\$420
雙冬珍珠蔥爆羊鞍柳 ラムサドル肉のフィレと真珠玉ねぎ、冬シイタケ・冬筍の炒め Stewed Lamb Saddle Fillet, Pearl Onion, Shiitake Mushroom, Winter Bamboo Shoot	\$420
干邑雜菌牛舌煲 牛タンとキノコのコニャック風味煮込み Stewed Beef Tongue, Assorted Mushrooms, Congac Sauce	\$420
砂鍋熟蝦醬羅馬生菜 ロメインレタスの土鍋仕立て 熟成エビソース添え Stewed Romaine Lettuce, Cooked Shrimp Paste Sauce	\$280
薑蔥鰲魚花膠爆海參（每位） 鰲魚の浮き袋と海參の生姜葱炒め（一人前） Braised Ling Cod Fish Maw, Sea Cucumber, Ginger, Spring Onion (Per Person)	\$380
臘味煲仔飯 （製作需時四十五分鐘） 干し肉入り土鍋ご飯（ご提供まで 45 分ほどお時間をいただきます） Steamed Rice, Mixed Preserved Meats (Requires 45 minutes preparation time)	\$600

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, 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)	
あ わ び ・ 海 鮮	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)	
ABALONE & DRIED SEAFOOD	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	CRUSTACEANS & FISH	脆香智利海鱸魚伴蜜糖柚子汁（每位）	\$180
		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)	
		蟹皇帶子蒸豆腐（4 件）	\$380
		帆立と蟹肉と豆腐の蒸し物（4 個）	
		Steamed Scallop, Crab Roe, Tofu (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, Pork, Chicken Liver, Squid, Black Mushrooms, Onion (Per Piece)	
		蟹肉百花脆蟹钳（每隻）	\$248
海 鮮	CRUSTACEANS & FISH	蟹肉と蟹爪のフライ（1 個）	
		Golden Crab Claw, Minced Shrimp, Crabmeat, Water Chestnut (Per Piece)	
		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, Mandarin Zest, Red Dates (Per Person)	
		鮑魚汁海鮮炆布袋豆腐（4 件）	\$320
		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)	
		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, Morel Mushroom in Supreme Broth (Per Person)			
海 鮮	CRUSTACEANS & FISH	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, Sichuan Pepper, Fruit Vinegar (4 Pieces)	

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		
	瓦罉二十年花雕酒豉油雞		\$320
	二十年熟成の花彫酒香る土鍋仕立て醬油鶏		
	Stewed Chicken, Soy Sauce, Lai Ching Heen 20-year-aged Huadiao 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	香燒軟骨鴿（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)		
	金脆西班牙火腿焦糖鳳梨脆蝦片拼片皮雞	半隻 半羽 Half	\$440
	クリスピーチキン、パイナップルのキャラメリゼ、海老せんべい	每隻 一羽 Whole	\$880
	イベリコハム添え		
	Crispy Chicken, Iberico Ham, Caramelized Pineapple, Prawn Crackers		
	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)	\$198
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