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）

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）

香烤片皮鴨（每隻，最多 8 位用） $1,780

北京ダック（1 羽，最大 8 名様用）

Peking Duck (Each, maximum for 8 persons)

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絲春卷 (8 件) 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（8 個）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, Crispy Spring Rolls, Shredded Duck, Bean Sprouts, Chives (8 Pieces), served with Balsamic Vinegar.

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.

玫瑰荷香富貴雞（每隻） $1,780
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

前菜 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
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

薑蔥葵花海蜇頭雞絲 $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
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)

麻婆豆腐拼黃金脆雲吞（4 件） $280
麻婆豆腐とホシカレイ入りサクサク食感の海老餃子（4 個）
Stewed Tofu, Chili Sauce
&
Crispy Shrimp Dumplings, Dried Flounder Fish (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 BARBECUED MEAT 焼き物

化皮乳豬件（2 件） $198
仔豚の皮のロースト（2 個）
Barbecued Suckling Pig (2 Pieces)

桂花蜜汁燒脆鱔（8 件） $360
ウナギ鰻のはちみつソース焼き（8 個）
Barbecued Fillets of Freshwater Eel, Osmanthus Honey Sauce (8 Pieces)

蜜汁黑豚叉燒（4 件） $160
黒豚のチャーシュー（4 個）
Barbecued Pork, Honey Glazed (4 Pieces)

明爐燒米鴨（4 件） $160
ローストダック（4 個）
Roasted Farm Duck (4 Pieces)

玫瑰豉油雞 $320
鶏の醤油煮
Simmered Chicken in Soy 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

燉湯（製作需時二十五分鐘）

迷你佛跳牆（每位） $998
六頭鮮鮑、鱉魚鮮花膠、關西海參、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, Ling Cod 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)

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)

鱉魚鮮花膠燉關東刺參（每位） $580
魚の浮き袋となまこのスープ（一人前）
Double Boiled Ling Cod Fish Maw, Sea Cucumber in Supreme Soup (Per Person)

鱉魚鮮花膠燉響螺（每位） $340
魚の浮き袋とほら貝のスープ（一人前）
Double Boiled Ling Cod 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 SOUP スープ

鮑魚絲韮皇瑤柱羹（每位） $280
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 BIRD'S NEST ツバメの巣

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)

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)

海鮮官燕羹（每位） $380
海の幸とツバメの巣のスープ（一人前）
Braised Imperial Bird's Nest Soup, Seafood (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

劉師傅巧手推介

CHEF LAU' S RECOMMENDATIONS
料理長のおすすめ料理

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, Crabmeat Roe (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)

黑松露芙蓉炒斑柳 $698
ハタと黒トリュフと卵白の中華炒め
Wok Seared Garoupa Fillets, Black Truffle, Egg White

蒜片龍爪菌爆鹿兒島和牛 $880
鹿児島産和牛と竜爪茸、ニンニクの中華鍋炒め
Wok Fried Kagoshima Wagyu, Dragon Claw Fungus, Garlic

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

劉師傅時令精選

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)

鹿兒島和牛二食 $298
燒椒醬炒和牛拼黑醋脆牛舌（每位）
鹿児島産和牛の中華鍋炒め盛り合わせ
和牛(ローストチリソース添え)
タン(バルサミコソース添え)（一人前）
Kagoshima Wagyu Combination
Wok Fried Wagyu, Roasted Chili Sauce & Wok Seared Wagyu Tongue, Balsamic Vinegar (Per Person)

CHEF LAU' S SEASONAL SPECIALTIES フ自慢の春節料理

黑魚子煙燻蛋拼醉熟蟹（每位） $208
オシェトラキャビアと燻製卵、酔蟹の盛り合わせ（一人前）
Smoked Egg, Oscietra Caviar & Drunken Crab (Per Person)

金粟廣島蠔花枝煎餅（2 件） $208
広島産牡蠣とイカの香ばし焼き コーン入り（2 個）
Wok Seared Minced Cuttlefish Patties, Sweet Corn, Hiroshima Oyster (2 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１０％のサービス料が別途加算されます
All prices are subject to 10% service charge

時令煲仔菜

CHEF LAU' S SEASONAL SPECIALITIES - CASSEROLE

ラウ総料理長 季節のおすすめ・旬の土鍋料理

鮑魚汁乾巴菌琵琶豆腐（4 件） $280
干巴菌とエビ、豚肉入り琵琶豆腐のアワビソース煮込み（4 個）
Stewed Tofu, Ganba Mushroom, Minced Shrimp, Pork, Black Mushroom in Oyster Jus (4 Pieces)

油鴨片薑蔥田雞 $420
蛙肉、塩漬け鴨、生姜、葱の煮込み
Simmered Frog, Sliced Preserved Duck, Ginger, Spring Onion

木姜子三蔥爆羊鞍柳 $420
山椒香るラムのサドルフィレとペコロスの煮込み
Wok Fried Lamb Saddle Fillet, Mountain Pepper, Pearl Onion, Scallion, Shallot

臘肉雞縱醬冬筍爆牛舌 $420
牛タン、塩漬け肉、冬筍、シオアリタケの特製マリネソース煮
Wok Fried Beef Tongue, Preserved Meat, Winter Bamboo Shoots,
Marinated Termite Mushroom Sauce

砂鍋鰹魚熟蝦醬羅馬生菜 $300
ロメインレタスとカツオの海老ペーストソース煮
Wok Fried Romaine Lettuce, Bonito, Cooked Shrimp Paste Sauce

窩燒鮑角黑豚金耳（每位） $380
角切りアワビ、豚肉、黄耳の煮込み（一人前）
Braised Diced Abalone, Pork, Yellow Fungus (Per Person)

櫻花蝦臘味糯米飯 $450
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, Diced Preserved Meats, Mushroom, Sakura Shrimp

臘味煲仔飯 $620
（製作時間為四十五分鐘。最後下單的時間為 - 午市時段: 中午二時 及 晚市時段: 晚上九時。）
中華干し肉土鍋ご飯
(調理時間は 45 分ですので、土鍋ご飯最後の注文時間は - 昼食が午後 2 時 、 夕食が午後 9 時。)
Steamed Rice, Mixed Preserved Meats
(Preparation takes 45 minutes. Last orders time is 2:00 PM for lunch and 9:00 PM for dinner.)

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

ABALONE & DRIED SEAFOOD

あわび・海鮮

果醋凍鮑魚伴葵花海蜇頭（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扎膠（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, Dried Fish Maw in Oyster Jus (Per Person)

蔥燒關東刺參伴獅子頭（每位） $460
ナマコの葱煮込み 獅子頭添え（一人前）
Braised Sea Cucumber, Scallion & Pork Meatball with Water Chestnut, Black Mushroom (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)

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

龍蝦、蝦

XO 醬雅枝竹龍蝦球 $1,388
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

黑蒜香草干邑龍蝦球 $1,388
ロブスター、香草、ガーリックのコニャック煮
Wok Fried Lobster, Herb, Black Garlic served in a Sizzling Casserole with Cognac

LOBSTER & PRAWNS
ロブスター・海老

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

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)

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)

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

乾巴菌蔥花滑蛋蝦球 $480
海老の干巴菌、卵と葱の炒め
Wok Fried Prawns, Ganba Mushroom, Egg, Spring Onion

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

蟹 CRAB 蟹料理

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)

蟹肉百花脆蟹拑（每隻） $248
蟹肉と蟹爪のフライ（1 個）
Golden Crab Claw, Minced Shrimp, Crabmeat, Water Chestnut (Per Piece)

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)

XO 醬蟹拑粉絲煲 $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

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

海鮮

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)

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)

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 Fillets, Mandarin Zest, Red Dates (Per Person)

海鮮 CRUSTACEANS & FISH

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 Fillets, Ginger, Spring Onion in Soy Bean Paste

桂花瑤柱炒關西海參鱉魚鮮花膠絲 $480
干貝、ナマコ、魚の浮き袋の卵炒め
Wok Fried Scrambled Egg, Conpoy, Sea Cucumber, Ling Cod Fish Maw

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 Fillets, Sichuan Pepper, Fruit Vinegar (4 Pieces)

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 Fillets, Shrimp, Scallop in Abalone Sauce (4 Pieces)

肉類 MEAT 肉料理

醬爆鹿兒島和牛鴨肝雅枝竹伴脆饅頭（每位） $388
鹿児島牛、鴨レバー、アーティチョーク
のスパイスソース炒め―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)

金杯黑椒爆鹿兒島和牛 $880
鹿児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

XO 醬鮮菌爆黑豚 $350
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

瑤柱馬蹄煎蓮藕餅 $350
豚肉と干し貝柱 クワイ入り蓮根餅
Wok Seared Lotus Root Patties, Pork, Conpoy, Water Chestnuts

砵酒大根牛面頰 $350
大根と和牛ほほ肉のポートワイン煮
Stewed Turnip, Wagyu Cheek in Port Wine Sauce

菠蘿咕嚕肉 $350
酢豚
Crispy Pork Fillets, Pineapple, Bell Peppers in Sweet and Sour 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

家禽 POULTRY 鳥肉料理

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 Fillets, Soy Bean, Chili, Coriander

瓦罉二十年花雕豉油雞 $320
二十年熟成の花彫酒香る土鍋仕立て醤油鶏
Stewed Chicken, Soy Sauce, Lai Ching Heen 20 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

香燒軟骨鴿（每隻） $190
小鳩のロースト（一羽）
Roasted Baby Pigeon (Each)

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) (30 minutes' preparation required)

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（製作需時四十分鐘） 半隻｜半羽｜Half $420
鶏肉、雲南ハム、葉野菜の蒸し物（調理に 40 分ほど要します） 每隻｜一羽｜Whole $840
Steamed Chicken, Yunnan Ham, Green Vegetables
(40 minutes' preparation required)

素菜（全素材料）

VEGETARIAN (Strict Vegetarian) 野菜料理（精進料理）

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)
(20 minutes' preparation required)

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)

金耳竹笙上素卷（4 件） $280
黄耳ときくらげのキヌガサダケ包み（4 個）
Braised Yellow Fungus, 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

RICE & NOODLES
ご飯・麺

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, Garoupa Fillets, Black Truffle, Egg (Per Person)

原隻鮑魚鱉魚鮮花膠絲薑蔥撈蝦子麵（每位） $280
あわびソースの煮込み麺 魚の浮き袋入り（一人前）
Stewed Shrimp Roe Egg Noodles, Whole Abalone, Shredded Ling Cod Fish Maw (Per Person)

魚湯蟹拑脆香苗（每位） $198
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)

飄香荷葉飯（每位） $120
蓮の葉包み蒸しご飯（一人前）
Fried Rice, Diced Roasted Duck, Chicken, Crabmeat, Conpoy,
Mushroom, Bamboo Shoot Wrapped and Steamed 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, Diced Chicken, Roasted Duck, Conpoy, Black Mushrooms, Vegetables

海鮮皇炒麵 $360
海鮮のかた焼きそば
Fried Egg Noodles, Scallop, Shrimp, Squid, Mushrooms, Green Vegetables

熟蝦醬海鮮炒飯 $380
熟成海老ソースで仕上げた蟹身、ホタテ、ガルーパの海鮮炒飯
Fried Rice, Crabmeat, Prawn, Scallop, Garoupa, Cooked Shrimp Paste Sauce

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