

頭盤小食 / 前菜 / Appetisers

椒鹽牛柳粒	120
サイコロ牛肉香辛塩炒め	
Sautéed diced beef with spicy salt	
迷你炸蝦丸	120
揚げ海老団子	
Deep-fried prawn balls	
上素腐皮卷	120
野菜の湯葉巻揚げ	
Pan-fried mixed vegetables rolled in dried bean curd skin	
蒜泥白肉卷	120
胡瓜の薄切り豚肉巻き ニンニクソース添え	
Sliced pork rolls with cucumber and garlic sauce	
海蜇醉雞片	165
くらげと薄切り醉つ払い鳥の前菜	
Jelly fish with sliced drunken chicken	
浙江海蜇頭	120
くらげの前菜ねぎと胡麻油風味	
Jelly fish tossed with spring onions and sesame oil	
爽脆千層耳	120
豚の耳のマリネ胡麻チリソースあえ	
Layered pig's ears marinated with oriental spices	
汾酒牛脷	120
牛すね肉の中国酒風味マリネ	
Marinated sliced beef shank with Chinese wine	
蒜香椒鹽豆腐粒	95
揚げ豆腐のガーリックソルト風味	
Deep-fried diced bean curd with garlic salt	

所有價目均以港元計算及加一服務費

Prices are in Hong Kong dollars, subject to 10% service charge

燒味冷熱盤 / バーベキュー料理 / Barbecued specialities

北京片皮鴨 (二食) (一日前預訂) 每隻 788

北京ダック ホール (前日までにご予約ください)
Roasted whole peking duck (2 course) (order one day in advance) whole

乳豬特拼盤 220

各種肉類前菜 子豚の皮焼き入り
Barbecued meat platter with suckling pig

太白醉翁鴿 每隻 195

鳩肉の冷製
Cold pigeon marinated with rice wine per bird

玫瑰豉油雞 220

チキンの醤油マリネ
Marinated chicken in soya sauce

化皮乳豬件 220

子豚の皮焼きスライス
Barbecued suckling pig

明爐吊燒鴨 200

ローストダック プラムソース添え
Roasted crispy duck with plum sauce

蜜糖汁叉燒 185

チャーシューのはちみつ風味
Barbecued pork glazed with queen's honey

碳燒豬頸肉 185

豚の首肉の薄切りバーベキュー風味
Barbecued sliced pig's neck meat

所有價目均以港元計算及加一服務費

Prices are in Hong Kong dollars, subject to 10% service charge

湯羹類 / スープ / Soups

竹笙菜膽燉北菰 竹の子と椎茸入りコンソメスープ Double-boiled clear broth with bamboo piths, black mushroom and brassica	每位 お一人様 per person	175
西湖牛肉羹 卵白と蟹肉入り牛挽肉のスープ Braised minced beef broth with egg white and crabmeat	每位 お一人様 per person	140
鮮蝦雲吞竹笙湯 海老ワンタンと竹の子入りスープ Double-boiled clear broth with shrimp dumplings and bamboo piths	每位 お一人様 per person	155
酸辣海鮮羹 魚貝類入りピリ辛スープ Hot and sour piquant soup with seafood	每位 お一人様 per person	155
竹筒鮮人參雪耳土雞湯 新鮮な朝鮮人參と白木耳入りチキンスープ竹筒に入れて Double-boiled chicken soup with fresh ginseng and snow fungus served in bamboo	每位 お一人様 per person	165
蟹肉粟米羹 蟹肉と卵白入りコーンスープ Sweet corn broth with crabmeat and egg white	每位 お一人様 per person	140
燕窩鷄鴨粥 燕の巣入り鷄挽き肉のスープ Braised minced partridge broth with bird's nest	每位 お一人様 per person	295



帶辣味 / 辛めの味付けです / Hot and spicy

所有價目均以港元計算及加一服務費

Prices are in Hong Kong dollars, subject to 10% service charge

燕窩竹笙類 / 燕の巣と竹の子類 / Bird's nest and bamboo piths

珊瑚扒官燕	每位	1035
蟹肉と蟹の卵入り特選燕の巣の蒸し煮 Braised superior bird's nest with crab meat and crab roe	お一人様 per person	
鴿蛋扒官燕	每位	925
鳩の卵入り特選燕の巣の蒸し煮 Braised superior bird's nest with pigeon eggs	お一人様 per person	
鮮蟹扒竹笙高湯官燕	每位	800
特選燕の巣スープ新鮮な蟹肉と竹の子入り Double-boiled superior bird's nest soup with fresh crab claw and bamboo piths	お一人様 per person	
竹笙釀官燕	兩件	625
特選燕の巣と竹の子の蒸し物 Steamed bamboo piths with superior bird's nest	二本 two pieces	
鮮蟹肉燴官燕	每位	595
新鮮な蟹肉入り特選燕の巣スープ Braised superior bird's nest soup with fresh crab meat	お一人様 per person	
蟹皇扒官燕	每位	595
蟹の卵入り特選燕の巣の炒め煮 Braised superior bird's nest with crab roe	お一人様 per person	
香煎琵琶燕	兩件	395
蟹肉入り燕の巣の煎り卵 Pan-fried bird's nest with egg and crab meat	二本 two pieces	
四寶釀竹笙 薄切り蒸しあわび、マッシュルーム、ハムと 季節野菜の竹の子詰め Steamed shredded abalone and mushroom, ham and seasonal vegetables stuffed in bamboo piths		415
雞茸燕窩羹	每位	315
鷄挽き肉入り燕の巣スープ Bird's nest simmered in minced chicken broth	お一人様 per person	

所有價目均以港元計算及加一服務費

Prices are in Hong Kong dollars, subject to 10% service charge

鮑魚類 / あわび料理 / Abalone

◆	原隻乾鮑 鮑のオイスターソース蒸し煮 Braised whole abalone in oyster sauce	時價 時価 market price
	蝦子海參 海老の卵入りなまこの蒸し煮 Braised sea cucumber with shrimp roe	660
	乾隆一品窩 魚の浮き袋、椎茸、薄切りあわびの土鍋煮 Braised fish maw, black mushrooms and sliced abalone in a clay pot	1,320
	鵝掌扣鮑片 新鮮なあわびとアヒルの水搔きの炒め煮 Braised fresh sliced abalone with goose webs	1,080
	婆參鮮鮑片 新鮮な薄切りあわびとなまこと季節野菜の炒め煮 Braised fresh sliced abalone with sea cucumber and seasonal vegetables	1,080
	玉樹麒麟鮑 薄切りあわびとハムと椎茸と季節野菜の蒸しもの Steamed sliced abalone with ham, black mushroom and seasonal vegetables	750
	京蔥爆遼參 乾燥なまこと葱の炒め物 Sautéed dried Sea cucumber with spring onions	990



金葉庭經典 / 金葉庭蘇調理長のお勧め料理 / Chef So's recommendation
所有價目均以港元計算及加一服務費
Prices are in Hong Kong dollars, subject to 10% service charge

游水海鮮 / 海鮮料理 / Live fish and seafood

生猛海鮮

活魚各種

Live fish

紅斑 青衣 東星斑

お好きなお魚を下記よりお選びください。

蒸し料理にてご用意いたします。

紅ハタ、青班鯛、星ハタ

Pink garoupa, green wrasse,
spotted garoupa

時價

時価

market price

生海蝦

海老料理各種

Fresh prawns

醉翁蝦 蒜茸蒸 椒鹽焗 陳皮頭菜上湯浸 豉油皇

酔っぱらい海老、にんにく蒸し、スパイシーソルト焼き、

チキンスープの湯通し風、醤油風味のから揚げ

Drunken in chinese wine, steamed with garlic, baked with spicy salt,
poached with preserved peel and diced vegetables in clear essence
or pan-fried with soya sauce

時價

時価

market price

肉蟹

蟹料理各種

Live crab

花影蒸 椒鹽焗 薑蔥焗 蒜茸蒸

中国酒蒸し、スパイシーソルト焼き、

しょうがとたまねぎ焼き又はにんにく蒸し

Steamed in Chinese wine, baked with spicy salt,

baked with ginger and spring onions or steamed with minced garlic

時價

時価

market price

龍蝦

各種大海老料理

Live lobster

上湯焗 薑蔥焗 蒜茸蒸 刺身

特性ソース大海老焼き、しょうがと葱味大海老焼き

ニンニクのみじん切り添え大海老蒸し または大海老刺身わさびソース添え

Baked with superior essence, baked with ginger and spring onions,

steamed with minced garlic or sashimi with wasabi sauce

時價

時価

market price

所有價目均以港元計算及加一服務費

Prices are in Hong Kong dollars, subject to 10% service charge

海鮮小炒類 / 海鮮料理 / Fish & seafood favourites

干燒大明蝦球	385
新鮮な海老のチリバーベキューソース炒め sautéed fresh king prawns with chilli and bbq sauce	
山楂川汁爆蝦球	385
海老のチリソース炒め sautéed king prawns with hawthorn herbs in chilli sauce	
南瓜香燒斑球	385
ハタとかぼちやのバーベキューソース炒め sautéed fillet of garoupa with pumpkin in barbecued sauce	
兩儀星斑球	385
ハタの切り身の甘酢ソースがけ sautéed fillet of spotted garoupa with sweet and sour sauce	
上湯百花煎釀帶子	305
海老のすり身詰めほたてのフライ pan-fried fresh scallops stuffed with minced shrimps and essence	
薑茸米酒蒸鮮蟹扒	每位 220
蟹の爪しょうがと中国酒蒸し steamed fresh crab claw with minced ginger and rice wine	お一人様 per person
香辣焗蝦崧茄子	275
海老のすり身詰め茄子の炒め煮 braised eggplant with minced shrimps and chilli sauce	



金葉庭經典 / 金葉庭蘇調理長のお勧め料理 / Chef So's recommendation
帶辣味 / 辛めの味付けです / hot and spicy
所有價目均以港元計算及加一服務費
Prices are in Hong Kong dollars, subject to 10% service charge

海鮮小炒類 / 海鮮料理 / Fish & seafood favourites

上湯蝦乾頭菜浸龍脷球	275
干し海老と中国漬物入り平目のクリアスープ煮 Poached fillet of sole with dried shrimps and preserved vegetables in clear essence	
燒雲腿碧綠響螺片	385
パイ貝、ハムと季節野菜の炒めもの Sautéed sea whelk with ham and seasonal vegetables	
百花帶子鳳尾蝦	275
海老とほたてのすり身で包んだ海老のフライ Deep-fried prawns stuffed with scallops and minced shrimps	
崧子菠蘿鮮蝦仁	275
海老の炒め物 パイナップルと松の実入り Sautéed prawns with pineapple and pine seeds	
焗釀鮮蟹蓋	每位 220
蟹の甲羅焼き	お一人様
Baked crab meat with onions served in crab shell	per person
薑葱粉絲生蝦煲	295
バーミセリと新鮮な海老炒めしょうがと葱香味炒め物土鍋仕立て Sautéed fresh prawns with vermicelli and ginger, spring onions in clay pot	
鮮鮑焗釀響螺	每位 220
角切り海鮮各種 鮑、鷄、葱の詰め物入りパイ貝焼き	お一人様
Baked sea whelk stuffed with diced seafood, abalone, chicken and onions	per person
豉汁露筍龍脷球	275
平目の黒大豆ソース炒め アスパラガス添え Sautéed fillet of sole with asparagus in black bean sauce	

◆ 金葉庭經典 / 金葉庭蘇調理長のお勧め料理/ Chef So's recommendation
所有價目均以港元計算及加一服務費
Prices are in Hong Kong dollars, subject to 10% service charge

健康素食 / ベジタリアン料理 / Vegetarian food

花菇上素羹
生椎茸ととうもろこしいり角切り野菜スープ
Braised diced vegetables soup with fresh mushrooms
and sweet corn

每位
お一人様
per person

165

紗窗竹影
アスパラガスと竹の子の炒め煮
Sautéed fresh asparagus with bamboo pits

265

如意吉祥 竹笙片扒猴頭菇、榆耳、雪耳
椎茸、きくらげと竹の子の煮もの
Stewed mushrooms and fungus with bamboo pits

195

佛海蒲團 豆腐片扒羅漢上素
野菜と豆腐の炒め煮
Braised superior vegetables with sliced bean curd

185

如來仙子 清炒馬蹄、鮮菇、松子、白果
ヒシの実、松の実、銀杏と生椎茸の炒めもの
Sautéed diced fresh mushrooms with water chestnut,
pine seeds and gingko

175

香辣豆干素雞
乾燥豆腐のチリソース炒め煮
Braised dried bean curd and chilli sauce

175

泮水素芥香
各種野菜と蓮根の炒め物のポテトバスケット入り
Sautéed mixed vegetables with sliced lotus roots
in a potato nest

175



帶辣味 / 辛めの味付けです / Hot and spicy

所有價目均以港元計算及加一服務費

Prices are in Hong Kong dollars, subject to 10% service charge

蔬菜類 / 野菜料理 / Vegetables

◆ 腐皮銀杏扒雙蔬	240
旬のお野菜二種と薄切り豆腐と銀杏煮込み Stewed twin vegetables with sliced bean curd and gingko	
海味上湯素菜窩	250
乾燥魚貝類と野菜のスープ煮 Assorted dried seafood with mixed vegetables and essence in casserole	
紅燒滑豆腐	185
豆腐と生椎茸のオイスターソース炒め Braised bean curd with fresh mushrooms in oyster sauce	
干扁雪菜四季豆	185
さやいんげんと中国漬け物の炒めもの Sautéed string beans with preserved vegetables	
嫁皇上素卷時蔬	185
野菜のゆば巻きと季節の野菜のオイスターソース煮 Stewed mixed vegetables rolls with seasonal vegetables in oyster sauce	
雲腿蟹柳扒雙蔬	220
2種類の野菜と新鮮な蟹肉とハムの炒め煮 Braised twin vegetables with fresh crab meat and ham	
上湯肘子浸“娃娃”菜	220
白菜とハムのスープ煮 Poached baby white cabbage with sliced ham and essence	

◆ 金葉庭經典 / 金葉庭蘇調理長のお勧め料理 / Chef So's recommendation

所有價目均以港元計算及加一服務費

Prices are in Hong Kong dollars, subject to 10% service charge

雞類 / 鷄肉料理 / Chicken

	杭州富貴雞（一日前預訂） 乞食鷄（前日までにご予約ください） Beggar's chicken (order one day in advance)	每隻 一羽 whole	650
◆	特選上等濃雞湯浸雞 鷄の特製チキンエキス煮 Poached chicken with chicken essence	半隻 / 半羽 / half bird 每隻 / 一羽 / whole	285 550
	金牌吊炸雞 広東風鷄のフライ Shallow-fried crispy chicken	半隻 / 半羽 / half bird 每隻 / 一羽 / whole	285 550
	惠州梅菜雞 蒸し鷄中国漬け物添え Steamed chicken with preserved vegetables in clay pot	半隻 半羽 half bird	285
	乾蔥豆豉雞球煲 薄切り鷄肉の黒大豆ソース炒め Baked sliced chicken with black bean sauce in clay pot		210
◆	桃仁宮爆雞丁 角切り鷄肉と胡桃のチリソース炒め Sautéed diced chicken with walnut and chilli sauce		210



金葉庭經典 / 金葉庭蘇調理長のお勧め料理 / Chef So's recommendation

帶辣味 / 辛めの味付けです / Hot and spicy

所有價目均以港元計算及加一服務費

Prices are in Hong Kong dollars, subject to 10% service charge

家禽類 / 鳩料理 / Poultry

菜片乳鴿鬆 230

鳩挽き肉と竹の子の炒めもののレタス包み

Stir-fried minced pigeon and bamboo shoot served with lettuce

豉味鮮百合炒鴿甫 250

薄切り鳩肉とユリの黒大豆ソース炒め

Sautéed sliced pigeon with fresh lily and black bean sauce

豉油皇浸乳鴿 每隻(需時三十分鐘) 210

鳩肉の湯通し醤油添え 一羽(30分程時間がかかります)

Poached whole pigeon with soya sauce per bird (30 mins. advance notice is required)

脆皮燒乳鴿 每隻 210

鳩肉のロースト

Roasted whole crispy pigeon

一羽

per bird

蜆蚧薑葱鸵鳥肉 210

ダチョウ肉としょうがと葱のアサリソース炒め

Sautéed sliced ostrich with ginger and spring onions in clam sauce

所有價目均以港元計算及加一服務費

Prices are in Hong Kong dollars, subject to 10% service charge

豬肉類 / 豚肉料理 / Pork

鎮江醋溜骨 200
スペアリブビネガーソース焼き

Baked spare ribs with vinegar sauce

x.o. 醬露筍炒肉丁 200
角切り豚肉とアスパラガスの x.o ソース炒め

Sautéed diced pork with fresh asparagus in x.o. sauce

鳳梨咕嚕肉 200
特製酢豚

Sweet and sour pork with pineapple and bell peppers

蒜香焗肉排 200
スペアリブ香辛料焼き

Baked spare ribs with spicy salt

紅燒肉崧茄子 200
ひき肉と茄子煮物土鍋仕立て

Minced pork with stewed eggplant in clay pot

十香醉肉排 200
スペアリブの中華ハーブ焼き

Braised spare ribs with chinese herbs

魚香里脊絲 200
茄子と細切り豚肉の香辛料入りソース炒め

Sautéed shredded pork with eggplant in spicy sauce



帶辣味 / 辛めの味付けです / Hot and spicy

所有價目均以港元計算及加一服務費

Prices are in Hong Kong dollars, subject to 10% service charge

牛肉類 / 牛肉料理 / Beef

中式煎牛柳 220

中華風テンダーロインステーキ

Wok-fried beef tenderloin "chinese style"

夏果露筍牛仔肉粒 220

牛ひれ肉ニンニクと香辛塩香味焼き

Sautéed diced beef with fresh asparagus and macadamia nuts

x.o. 醬爆牛柳條 220

細切り牛肉のx.o.ソース炒め

Stir-fried shredded beef with x.o. sauce

蜜汁黑椒牛柳甫 220

ファイル牛肉の黒こしょうと蜂蜜ソース炒め

Pan-fried fillet of beef with black pepper and honey sauce

 麻婆滑豆腐 220

マー婆豆腐

Braised bean curd with minced beef and chilli sauce

蠣皇金菇牛柳卷 220

えのきだけの牛肉巻きオイスターソース香味焼き

Stir-fried sliced beef rolls with enoki mushrooms in oyster sauce

 帶辣味 / 辛めの味付けです / Hot and spicy

所有價目均以港元計算及加一服務費

prices are in Hong Kong dollars, subject to 10% service charge

麵類 / ヌードル / Noodles

乾炒鮑魚雞絲河	245
細切り鶏肉とあわびのきしめん風焼きそば	
Fried rice noodles with shredded chicken and abalone	
鮑魚汁撈麵	220
鮑ソースそば	
Braised noodles with abalone sauce	
海鮮皇炒麵	220
各種海鮮入り焼きそば	
Fried noodles with assorted seafood	
鮮瑤柱金菇炆伊麵	200
貝柱とえのきだけ入り焼きそば	
Braised E-Fu noodles with fresh conpoy and enoki	
豉椒蝦球炒河	210
海老入りライスヌードルの黒大豆チリソース炒め	
Fried rice noodles with prawns in black bean and chilli sauce	
雲南魚絲麵線	每位 130
魚の薄切り入り雲南風蒸しそば	お一人様
Poached noodles with shredded fish and fish soup	per person

所有價目均以港元計算及加一服務費

Prices are in Hong Kong dollars, subject to 10% service charge

飯類 / 飯類 / Rice

瑤柱福建炒飯	275
福建風干し貝柱の炒飯	
“Fook Kin style” fried rice with conpoy	
◆ 金葉庭炒飯	220
金葉庭特製炒飯	
Golden Leaf fried rice	
蝦醬牛崧炒飯	195
牛挽肉入り海老風味チャーハン	
Fried rice with minced beef and shrimp paste sauce	
瑤柱蛋白蔥花炒飯	210
干し貝柱、卵白、ねぎ入り炒飯	
Fried rice with conpoy, egg white and spring onions	
梅菜楊州炒飯	210
特製五目炒飯	
“Yeung Chow style” fried rice with barbecued pork, shrimps and preserved vegetables	
爆炒蘿蔔糕	195
卵、玉葱、もやしと豚挽き肉の大根餅	
Pan-fried turnip cake with egg, onion, bean sprouts and minced pork	
鮑汁鱈魚雞粒炒飯	210
イカと鶏肉の炒飯鮑ソース	
Fried rice with cuttlefish and diced chicken in abalone sauce	

◆ 金葉庭經典 / 金葉庭蘇調理長のお勧め料理 / Chef So's recommendation
所有價目均以港元計算及加一服務費
Prices are in Hong Kong dollars, subject to 10% service charge