

CHINESE TEAS

巖茶類 Oolong Tea

極品烏龍茶 (功效: 抗衰老, 防止動脈硬化, 美肌膚, 消脂肪減肥) \$ 48
Superior Oolong Tea (anti-aging, prevent arteriosclerosis, reduce weight)

極品鐵觀音 (功效: 清熱, 提神益思, 解毒, 防癌) \$ 48
Superior Tikuan Yin (clearing, refreshing, detoxicate, anti-cancer)

綠茶類 Green Tea

極品龍井 (功效: 生津止渴, 提神醒腦, 消食化痰, 消炎利尿) \$ 48
Superior Lung Ching (refreshing, helps digestion, reduce inflammation)

香茶類 Fragrant Tea

雙花香片 (功效: 清熱, 消脂肪減肥, 生津止渴) \$ 28
Double Flowers Jasmine (clearing, reduce weight, refreshing)

普洱類 Pu-erh Tea

遠年普洱 (功效: 清胃, 提神, 解毒, 減肥) \$ 48
Superior Pu-erh (clearing, refreshing, detoxicate, reduce weight)

雲南普洱 (功效: 清熱, 消暑, 解毒, 消食, 去肥膩, 通便, 祛痰) \$ 28
Yun Nan Pu-erh (clearing, refreshing, detoxicate, helps digestion)

白茶類 White Tea

壽眉茶王 \$ 28
(功效: 解毒, 抗衰老)
Furry Peony (detoxicate, anti-aging)

白毫銀針 \$ 48
(功效: 退熱, 提神健胃)
White Hair Peony (refreshing and helps digestion)

花茶類 Floral Tea

杭州白菊 \$ 28
(功效: 清熱, 解毒)
Chrysanthemum (clearing, detoxicate)

所有價目均以港元計算及加一服務費 Prices are in Hong Kong dollars and subject to 10% service charge

頭盤小食

A P P E T I S E R S 前菜

海蜇醉雞片

\$ 165

Jelly fish with
sliced drunken chicken

くらげと薄切り酔っ払い鳥の前菜

浙江海蜇頭

\$ 120

Jelly fish tossed with
spring onions and sesame oil

くらげの前菜ねぎと胡麻油風味

椒鹽牛柳粒

\$ 120

Sautéed diced beef
with spicy salt

サイコロ牛肉香辛塩炒め

爽脆千層耳

\$ 120

Layered pig's ears marinated
with oriental spices

豚の耳のマリネ胡麻チリソースあえ

上素腐皮卷

\$ 120

Pan-fried mixed vegetables
rolled in dried bean curd skin

野菜の湯葉巻揚げ

汾酒牛腩

\$ 120

Marinated sliced beef shank
with Chinese wine

牛すね肉の中國酒風味マリネ

迷你炸蝦丸

\$ 120

Deep-fried prawn balls

揚げ海老団子

蒜香椒鹽豆腐粒

\$ 95

Deep-fried diced bean curd
with garlic salt

揚げ豆腐のガーリックソルト風味

蒜泥白肉卷

\$ 120

Sliced pork rolls with
cucumber and garlic sauce

胡瓜の薄切り豚肉巻き
ニンニクソース添え

帶辣味
Hot and spicy
辛めの味付けです

廚師精選
Chef's Recommendation
金葉庭調理長のお勧め料理

所有價目均以港元計算及加一服務費
Prices are in Hong Kong dollars and subject to 10% service charge
すべての価格は香港ドル決済及びサービス料

燒味 冷熱 盤

BARBECUED SPECIALITIES

バーベキュー料理

北京片皮鴨 \$ 788

(二食) (一日前預訂) 每隻 Whole 一羽

Roasted whole Peking duck
(2 course) (order one day in advance)

北京ダック ホール
(前日までにご予約ください)

明爐吊燒鴨 \$ 200

Roasted crispy duck
with plum sauce

ローストダックプラムソース添え

乳豬特拼盤 \$ 220

Barbecued meat platter
with suckling pig

各種肉類前菜子豚の皮焼き入り

太白醉翁鴿 \$ 195

Cold pigeon marinated 每隻 Whole 一羽
with rice wine

鳩肉の冷製

玫瑰豉油雞 \$ 220

Marinated chicken
in soya sauce

チキンの醤油マリネ

蜜糖汁叉燒 \$ 185

Barbecued pork glazed
with queen's honey

チャーシューのはちみつ風味

化皮乳豬件 \$ 220

Barbecued suckling pig
子豚の皮焼きスライス

碳燒豬頸肉 \$ 185

Barbecued sliced
pig's neck

豚の首肉の薄切りバーベキュー風味

帶辣味
Hot and spicy
辛めの味付けです

廚師精選
Chef's Recommendation
金葉庭調理長のお勧め料理

所有價目均以港元計算及加一服務費
Prices are in Hong Kong dollars and subject to 10% service charge
すべての価格は香港ドル決済及びサービス料

湯羹類

S O U P S

スープ

燕窩鷓鴣粥

Braised minced partridge
broth with bird's nest
燕の巣入り鷓鴣挽き肉のスープ

\$ 295

每位
Per person
お一人様

酸辣海鮮羹

Hot and sour soup
with seafood
魚貝類入りピリ辛スープ

\$ 155

每位
Per person
お一人様

竹笙菜膽燉北菇

Double-boiled clear broth
with bamboo piths,
chinese mushroom and brassica
竹の子と椎茸入りコンソメスープ

\$ 175

每位
Per person
お一人様

西湖牛肉羹

Braised minced beef broth
with egg white
and crabmeat
卵白と蟹肉入り牛挽肉のスープ

\$ 140

每位
Per person
お一人様

竹筒鮮人參

雪耳土雞湯

Double-boiled chicken soup
with fresh ginseng and
snow fungus served in bamboo
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

\$ 165

每位
Per person
お一人様

蟹肉粟米羹

Sweet corn broth with
crabmeat and egg white
蟹肉と卵白入りコーンスープ

\$ 140

每位
Per person
お一人様

鮮蝦雲吞竹笙湯

Double-boiled clear broth
with shrimp dumplings
and bamboo piths
海老ワンタンと竹の子入りスープ

\$ 155

每位
Per person
お一人様

帶辣味
Hot and spicy
辛めの味付けです

廚師精選
Chef's Recommendation
金葉庭調理長のお勧め料理

所有價目均以港元計算及加一服務費
Prices are in Hong Kong dollars and subject to 10% service charge
すべての価格は香港ドル決済及びサービス料

燕窩竹笙類

BIRD'S NEST AND BAMBOO PITHS

燕の巣と竹の子類

珊瑚扒官燕 \$ 1,035

Braised superior bird's nest with crab meat and crab roe

蟹肉と蟹の卵入り特選燕の巣の蒸し煮

鴿蛋扒官燕 \$ 925

Braised superior bird's nest with pigeon eggs

鳩の卵入り特選燕の巣の蒸し煮

鮮蟹拑 \$ 800

Double-boiled superior bird's nest soup with fresh crab claw and bamboo piths

特選燕の巣スープ新鮮な蟹肉と竹の子入り

竹笙釀官燕 \$ 625

Steamed bamboo piths with superior bird's nest

特選燕の巣と竹の子の蒸し物

鮮蟹肉燴官燕 \$ 595

Braised superior bird's nest soup with fresh crabmeat

新鮮な蟹肉入り特選燕の巣スープ

蟹皇扒官燕 \$ 595

Braised superior bird's nest with crab roe

蟹の卵入り特選燕の巣の炒め煮

香煎琵琶燕 \$ 395

Pan-fried bird's nest with egg and crabmeat

蟹肉入り燕の巣の煎り卵

四寶釀竹笙 \$ 415

Steamed shredded abalone and chinese mushroom, Yunnan ham and seasonal vegetables stuffed in bamboo piths

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

雞茸燕窩羹 \$ 315

Bird's nest simmered in minced chicken broth

鶏挽き肉入り燕の巣スープ

帶辣味
Hot and spicy
辛めの味付けです

廚師精選
Chef's Recommendation
金葉庭調理長のお勧め料理

所有價目均以港元計算及加一服務費
Prices are in Hong Kong dollars and subject to 10% service charge
すべての価格は香港ドル決済及びサービス料

鮑魚類

A B A L O N E

あわび料理

◆ 原隻乾鮑

Braised whole abalone
in oyster sauce

鮑のオイスターソース蒸し煮

時價
Market price
時価

京蔥爆遼參

\$ 990

Sautéed dried sea cucumber
with spring onions

乾燥なまこと葱の炒め物

乾隆一品窩

\$ 1,320

Braised fish maw,
chinese mushrooms and
sliced abalone in casserole

魚の浮き袋、椎茸、
薄切りあわびの土鍋煮

玉樹麒麟鮑

\$ 750

Steamed sliced abalone
with Yunnan ham, chinese mushroom
and seasonal vegetables

薄切りあわびとハムと椎茸と
季節野菜一の蒸しもの

鵝掌扣鮑片

\$ 1,080

Braised sliced abalone
with goose webs

新鮮なあわびとアヒルの水掻きの炒め煮

蝦子海參

\$ 660

Braised sea cucumber
with shrimp roe

海老の卵入りなまこの蒸し煮

婆參鮮鮑片

\$ 1,080

Braised sliced abalone
with sea cucumber and
seasonal vegetables

新鮮な薄切りあわびとなまこと
季節野菜の炒め煮

◆ 帶辣味
Hot and spicy
辛めの味付けです

◆ 廚師精選
Chef's Recommendation
金葉庭調理長のお勧め料理

所有價目均以港元計算及加一服務費
Prices are in Hong Kong dollars and subject to 10% service charge
すべての価格は香港ドル決済及びサービス料

SELECTION SEAFOOD

海鮮料理

生猛海鮮 (紅斑、青衣、東星斑)

Live fish (Pink garoupa, green wrasse, spotted garoupa)

活魚各種 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、青斑鯛、星ハタ

時價

Market price 時価

生海蝦 (醉翁蝦、蒜茸蒸、椒鹽焗、陳皮頭菜上湯浸、豉油皇)

Fresh prawns (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)

海老料理各種 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、醬油風味のから揚げ

時價

Market price 時価

肉蟹 (花彫蒸、椒鹽焗、薑蔥焗、蒜茸蒸)

Live crab (Steamed in Chinese wine, baked with spicy salt, baked with ginger and spring onions or steamed with minced garlic)

蟹料理各種 中國酒蒸し、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

時價

Market price 時価

龍蝦 (上湯焗、薑蔥焗、蒜茸蒸、刺身)

Live lobster (Baked with superior essence, baked with ginger and spring onions, steamed with minced garlic or sashimi with wasabi)

各種大海老料理 特性ソース大海老焼き、しょうがと蔥味大海老焼き
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

時價

Market price 時価

 帶辣味
Hot and spicy
辛めの味付けです

 廚師精選
Chef's Recommendation
金葉庭調理長のお勧め料理

所有價目均以港元計算及加一服務費
Prices are in Hong Kong dollars and subject to 10% service charge
すべての価格は香港ドル決済及びサービス料

海鮮小炒類

FISH & SEAFOOD FAVOURITES

海鮮料理

🔥 干燒大明蝦球 \$ 385

Sautéed king prawns
with chilli and barbecued sauce

新鮮な海老のチリバ
ーベキューソース炒め

上湯百花煎釀帶子 \$ 305

Pan-fried scallops stuffed
with minced shrimps and essence

海老のすり身詰めほたてのフライ

🔥 山楂川汁爆蝦球 \$ 385

Sautéed king prawns with
hawthorn herbs in chilli sauce

海老のチリソース炒め

🔥 香辣焗蝦崙茄子 \$ 275

Braised eggplant with
minced shrimps and chilli sauce

海老のすり身詰め茄子の炒め煮

南瓜香燒斑球 \$ 385

Sautéed fillet of groupa
with pumpkin in barbecued sauce

ハタとかぼちやのバ
ーベキューソース炒め

🌿 薑茸米酒蒸鮮蟹钳 \$ 220

Steamed crab claw
with minced ginger
and rice wine

每位
Per person
お一人様

蟹の爪しょうがと中國酒蒸し

兩儀星斑球 \$ 385

Sautéed fillet of spotted groupa
with two sauce

ハタの切り身の甘酢ソースがけ

🔥 帶辣味
Hot and spicy
辛めの味付けです

🌿 廚師精選
Chef's Recommendation
金葉庭調理長のお勧め料理

所有價目均以港元計算及加一服務費
Prices are in Hong Kong dollars and subject to 10% service charge
すべての価格は香港ドル決済及びサービス料

海鮮小炒類

FISH & SEAFOOD FAVOURITES

海鮮料理

燒雲腿碧綠響螺片 \$ 385

Sautéed sea whelk with
Yunnan ham and
seasonal vegetables
バイ貝、ハムと季節野菜の炒めもの

薑蔥粉絲生蝦煲 \$ 295

Sautéed prawns
with vermicelli, ginger and
spring onion in clay pot
バーミセリと新鮮な海老炒めし
うがと葱香味炒め物土鍋仕立て

崧子菠蘿鮮蝦仁 \$ 275

Sautéed prawns with
pineapple and pine nuts
海老の炒め物パイナップルと松の実入り

上湯蝦乾 \$ 275

頭菜浸龍脷球
Poached fillet of sole with
dried shrimps and preserved
vegetables in clear essence
干し海老と中國漬物入り平目
のクリアスープ煮

豉汁露筍龍脷球 \$ 275

Sautéed fillet of sole with
asparagus in black beans sauce
平目の黒大豆ソース炒め
アスパラガス添え

百花帶子鳳尾蝦 \$ 275

Deep-fried prawns stuffed
with scallops and minced shrimps
海老とほたてのすり身で包んだ
海老のフライ

焗釀鮮蟹蓋 \$ 220

Baked crabmeat with
onion served in crab shell
蟹の甲羅焼き

鮮鮑焗釀響螺 \$ 220

Baked sea whelk stuffed
with diced seafood,
abalone, chicken and onion
角切り海鮮各種鮑、鶏、葱の詰め物
入りバイ貝焼き

帶辣味
Hot and spicy
辛めの味付けです

廚師精選
Chef's Recommendation
金葉庭調理長のお勧め料理

所有價目均以港元計算及加一服務費
Prices are in Hong Kong dollars and subject to 10% service charge
すべての価格は香港ドル決済及びサービス料

健康素食

VEGETARIAN DISHES

ベジタリアン料理

紗窗竹影

\$ 265

Sautéed asparagus
with bamboo piths
アスパラガスと竹の子の炒め煮

如意吉祥

\$ 195

(竹笙片扒猴頭菇、榆耳、雪耳)
Stewed mushrooms and
fungus with bamboo piths
椎茸、きくらげと竹の子の煮もの

佛海蒲團

\$ 185

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

如來仙子

\$ 175

(清炒馬蹄、鮮菇、松子、白果)
Sautéed diced mushrooms
with water chestnut, pine nuts
and ginkgo
ヒシの実、松の実、
銀杏と生椎茸の炒めもの

香辣豆干素雞

\$ 175

Braised dried bean curd
and chilli sauce
乾燥豆腐のチリソース炒め煮

泮水素芥香

\$ 175

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

花菇上素羹

\$ 165

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

每位
Per person
お一人様

帶辣味
Hot and spicy
辛めの味付けです

廚師精選
Chef's Recommendation
金葉庭調理長のお勧め料理

所有價目均以港元計算及加一服務費
Prices are in Hong Kong dollars and subject to 10% service charge
すべての価格は香港ドル決済及びサービス料

蔬菜類

VEGETABLES

野菜料理

海味上湯素菜窩 \$ 250

Assorted dried seafood
with mixed vegetables
and essence in casserole
乾燥魚貝類と野菜のスープ煮

紅燒滑豆腐 \$ 185

Braised bean curd with
mushrooms in oyster sauce
豆腐と生椎茸のオイスターソース炒め

◆ 腐皮銀杏扒雙蔬 \$ 240

Stewed twin vegetables with
sliced bean curd and ginkgo
旬のお野菜二種と薄切
り豆腐と銀杏煮込み

干扁雪菜四季豆 \$ 185

Sautéed string beans
with preserved vegetables
さやいんげんと中國漬け物の炒めもの

雲腿蟹柳扒雙蔬 \$ 220

Braised twin vegetables
with crabmeat and Yunnan ham
2種類の野菜と新鮮な蟹肉
とハムの炒め煮

蠔皇素卷時蔬 \$ 185

Stewed mixed vegetables rolls
with seasonal vegetables in
oyster sauce
野菜のゆば巻きと季節の野菜
のオイスターソース煮

上湯肘子浸 \$ 220

“娃娃”菜

Poached baby white cabbage
with sliced ham and essence
白菜とハムのスープ煮

🌶️ 帶辣味
Hot and spicy
辛めの味付けです

◆ 廚師精選
Chef's Recommendation
金葉庭調理長のお勧め料理

所有價目均以港元計算及加一服務費
Prices are in Hong Kong dollars and subject to 10% service charge
すべての価格は香港ドル決済及びサービス料

雞類

CHICKEN 鶏肉料理

杭州富貴雞 \$ 650
(一日前預訂) 每隻 Whole 一羽
Beggar's chicken
(order one day in advance)
乞食雞 (前日までにご予約ください)

惠州梅菜雞 \$ 285
Steamed chicken 半隻 Half bird 半羽
with preserved vegetables
in casserole
蒸し鶏中國漬け物添え

◆ 特選上等 \$ 550
濃雞湯浸雞 每隻 Whole 一羽
Poached chicken \$ 285
with chicken essence 半隻 Half bird 半羽
鶏の特製チキンエキス煮

乾蔥豆豉雞球煲 \$ 210
Baked sliced chicken
with black beans sauce in casserole
薄切り鶏肉の黒大豆ソース炒め

金牌吊炸雞 \$ 550
Shallow-fried 每隻 Whole 一羽
crispy chicken
\$ 285
広東風鶏のフライ 半隻 Half bird 半羽

🌶️ 桃仁宮爆雞丁 \$ 210
Sautéed diced chicken
with walnut and chilli sauce
角切り鶏肉と胡桃のチリソース炒め

🌶️ 帶辣味
Hot and spicy
辛めの味付けです

◆ 廚師精選
Chef's Recommendation
金葉庭調理長のお勧め料理

所有價目均以港元計算及加一服務費
Prices are in Hong Kong dollars and subject to 10% service charge
すべての価格は香港ドル決済及びサービス料

家禽類

P O U L T R Y

鳩料理

豉味鮮百合炒鴿甫 \$ 250

Sautéed sliced pigeon with
lily bulb and black beans sauce
薄切り鳩肉とユリの黒大豆ソース炒め

菜片乳鴿崙 \$ 230

Stir-fried minced pigeon and
bamboo shoot served with lettuce
鳩挽き肉と竹の子の炒めものレタス包み

豉油皇浸乳鴿 \$ 210

(需時三十分鐘) 每隻 Whole 一羽
Poached whole pigeon
in soya sauce
(30 mins. advance notice is required)
鳩肉の湯通し 醬油添え
(30分程時間がかかります)

脆皮燒乳鴿 \$ 210

Roasted whole crispy
pigeon 每隻 Whole 一羽
鳩肉のロースト

蜆芥薑蔥鴛鳥肉 \$ 210

Sautéed sliced ostrich with ginger
and spring onion in clam sauce
ダチョウ肉としょうがと葱
のアサリソース炒め

帶辣味
Hot and spicy
辛めの味付けです

廚師精選
Chef's Recommendation
金葉庭調理長のお勧め料理

所有價目均以港元計算及加一服務費
Prices are in Hong Kong dollars and subject to 10% service charge
すべての価格は香港ドル決済及びサービス料

豕肉類

PORK

豚肉料理

鎮江醋溜骨

\$ 200

Baked spare ribs
with vinegar sauce
スペアリブビネガーソース焼き

紅燒肉崧茄子

\$ 200

Minced pork with
stewed eggplant in casserole
ひき肉と茄子煮物土鍋仕立て

XO醬露筍炒肉丁

\$ 200

Sautéed diced pork with
fresh asparagus in XO sauce
角切り豚肉とアスパラガスのXOソース炒め

魚香里脊絲

\$ 200

Sautéed shredded pork
with eggplant in spicy sauce
茄子と細切り豚肉の香辛料入りソース炒め

鳳梨咕嚕肉

\$ 200

Sweet and sour pork with
pineapple and bell peppers
特製酢豚

十香醉肉排

\$ 200

Braised spare ribs
with chinese herbs
スペアリブの中華ハーブ焼き

蒜香焗肉排

\$ 200

Baked spare ribs with spicy salt
スペアリブ香辛料焼き

帶辣味
Hot and spicy
辛めの味付けです

廚師精選
Chef's Recommendation
金葉庭調理長のお勧め料理

所有價目均以港元計算及加一服務費
Prices are in Hong Kong dollars and subject to 10% service charge
すべての価格は香港ドル決済及びサービス料

牛肉類

B E E F

牛肉料理

中式煎牛柳 \$ 220

Wok-fried beef tenderloin in
"Chinese" style
中華風テンダーロインステーキ

XO醬爆牛柳條 \$ 220

Stir-fried shredded beef
with XO sauce
細切り牛肉のXOソース炒め

夏果露筍牛仔肉粒 \$ 220

Sautéed diced beef with fresh
asparagus and macadamia nuts
牛ひれ肉ニンニクと香辛塩香味焼き

🌶️ 麻婆滑豆腐 \$ 220

Braised bean curd with
minced beef and chilli sauce
マーボー豆腐

蜜汁黑椒牛柳甫 \$ 220

Pan-fried fillet of beef with
black pepper and honey
フイレ牛肉の黒こしょうと
蜂蜜ソース炒め

蠔皇金菇牛柳卷 \$ 220

Stir-fried sliced beef rolls with
enoki mushrooms in oyster sauce
えのきだけの牛肉卷
きオイスターソース香味焼き

🌶️ 帶辣味
Hot and spicy
辛めの味付けです

👨🍳 廚師精選
Chef's Recommendation
金葉庭調理長のお勧め料理

所有價目均以港元計算及加一服務費
Prices are in Hong Kong dollars and subject to 10% service charge
すべての価格は香港ドル決済及びサービス料

麵類

N O O D L E S

ヌードル

乾炒鮑魚雞絲河 \$ 245

Fried rice noodles with
abalone and shredded chicken

細切り鶏肉とあわびのきしめん
風焼きそば

豉椒蝦球炒河 \$ 210

Fried rice noodles with prawns
in black beans and chilli sauce

海老入りライスヌードルの
黒大豆チリソース炒め

鮑魚汁撈麵 \$ 220

Braised noodles
with abalone sauce

鮑ソースそば

瑤柱金菇炆伊麵 \$ 200

Braised E-Fu noodles
with shredded conpoy and
enoki mushrooms

貝柱とえのきだけ入り焼きそば

海鮮皇炒麵 \$ 220

Fried noodles
with assorted seafood

各種海鮮入り焼きそば

雲南魚絲麵線 \$ 130

Poached noodles with
shredded fish and fish soup

魚の薄切り入り雲南風蒸しそば

每位
Per person
お一人様

帶辣味
Hot and spicy
辛めの味付けです

廚師精選
Chef's Recommendation
金葉庭調理長のお勧め料理

所有價目均以港元計算及加一服務費
Prices are in Hong Kong dollars and subject to 10% service charge
すべての価格は香港ドル決済及びサービス料

飯類

R I C E

飯類

瑤柱福建炒飯 \$ 275

"Fook Kin" style fried rice
with shredded conpoy
福建風干し貝柱の炒飯

鮑汁鯿魚雞粒炒飯 \$ 210

Fried rice with dried cuttlefish and
diced chicken in abalone sauce
イカと鶏肉の炒飯鮑ソース

◆金葉庭炒飯 \$ 220

Golden Leaf fried rice
金葉庭特製炒飯

蝦醬牛崧炒飯 \$ 195

Fried rice with minced beef
and shrimp paste
牛挽肉入り海老風味チャーハン

梅菜楊州炒飯 \$ 210

"Yeung Chow" style fried rice
with barbecued pork, shrimps
and preserved vegetables
特製五目炒飯

爆炒蘿蔔糕 \$ 195

Pan-fried turnip cake with egg,
onion, bean sprouts and
minced pork
卵、玉葱、もやしと豚挽き肉の大根餅

瑤柱蛋白蔥花炒飯 \$ 210

Fried rice with shredded conpoy,
egg white and spring onions
干し貝柱、卵白、ねぎ入り炒飯

🌶️ 帶辣味
Hot and spicy
辛めの味付けです

◆ 廚師精選
Chef's Recommendation
金葉庭調理長のお勧め料理

所有價目均以港元計算及加一服務費
Prices are in Hong Kong dollars and subject to 10% service charge
すべての価格は香港ドル決済及びサービス料

