



雅 · 緻 · 和

我們熱愛傳統中菜箇中的故事及奧秘，致力發掘及傳承正宗中菜的烹調精粹，通過揉合從全球各地搜羅的頂尖食材，以及完美平衡傳統與現代的餐飲元素，總廚李師傅向客人呈獻菜式中的「鮮、香、貴」，務求締造一頓盡顯「雅·緻·和」之美的中菜餐飲體驗。

雅 飲茶文化源遠流長，以品茗為先，主張甘醇香幽的茶茗配襯雅致精點，互相輝映，故有「一盅兩件」之說法。「兩件」乃點心的代稱，講求蝦鮮、肉甜、油清、爽而不膩；再配以香郁味醇的茶葉，互補互消，回甘回味，散發馥鬱芬芳。

緻 我們深信中菜同樣擁有精緻細膩的一面。團隊於構建環境、精揀餐具、桌椅上花盡心思，希望做到精絲細心，而服務更是「壹玖捌叁」一直以來專注用心的一環，盡力為客人打造寧靜舒適的氛圍。

和 世界之大，食材之多樣，豐富了菜式的創作。香港作為中西薈萃之都，多元化的素材進一步推動中菜的發展，亦造就了不同層次的可能性；同時，食感、溫度及時間的掌握為菜餚帶來無窮的變化。燙、熱、溫、冷，必須做到精準無誤，絲毫不差，致力為客人打造別樹一格的味蕾盛宴。

「壹玖捌叁」誠意歡迎大家，邀請各位共享「雅·緻·和」的餐飲體驗。



第二十四屆中國文旅金馬獎
中國香港粵菜至尊大獎
中國香港粵菜烹飪大師
中國名菜



1983hkcuisine



hongkongcuisine1983





雅 · 緻 · 和

At Hong Kong Cuisine, we dedicate ourselves to sharing the many untold stories behind Chinese cuisine and our passion for uncovering Chinese skills and techniques. With a goal to preserve the essence, values and flavours of Chinese cuisine through the delicate balance between tradition and modernity, we take the best of what the world has to offer and elevate it with Chef Silas' signature style of elegance, balance, and innovation.

雅 | A PERFECT PAIRING

The integrity of yum cha culture, a time-honoured aspect of Chinese cuisine, lies in tea and dimsum. When perfectly paired in the art of tea tasting, the two complement to each other's splendour, with the Cantonese saying "one cup, two pieces" describing the harmonious flavours of fragrant teas with light and moreish dimsum that combines the best ingredients from the land and sea.

緻 | ATTENTION TO DETAIL

We believe Chinese cuisine should be an exquisite experience. To create the perfect environment for our guests to discover the art of Chinese dining, we've thoughtfully curated the selection of tableware and furniture whilst ensuring the levels of attention to detail in our service are next to none.

和 | THE ESSENCE OF CHINESE CUISINE

Staying true to the essence of Chinese cuisine, the balance of taste, temperature, and timing remains at the heart of our cooking. To drive the evolution of contemporary Chinese cuisine, we've embraced Hong Kong's melting pot of cultures and explored the abundance of ingredients the world has to offer to create a unique Chinese dining experience.

Hong Kong Cuisine sincerely welcomes you to discover the art of Chinese dining and delight in the elegance, balance, and innovation of our cuisine.

廚師推介

シェフのおすすめメニュー Chef's Recommendations

鮮花蟹炒大良牛乳水牛奶 (每位) \$360

大良式蟹、バッファローミルク、卵白炒め (一人分)
Da-liang style stir fried fresh crab meat with
Shunde milk chips, buffalo milk and egg white (per person)

炙燒鹵水鵝肝配鮮花椒汁、 鹵水豆腐 (每位) (請於最少一天前預訂) \$360

炙りフォアグラのポシェの中華マリネ漬け、四川花椒ソース付き、
豆腐の中華マリネ漬け (一人分) (前日までにご注文ください)
Flamed grilled poached foie gras with Chinese marinade,
fresh Sichuan green peppercorn sauce, tofu in
Chinese marinade (per person)
(please order at least one day in advance)

鐵板琵琶豆腐配辣碎肉汁 \$368

魚入豆腐団子焼きの鉄板焼き、辛い豚ひき肉ソース付き
Sizzling fried tofu and fish mixture with
spicy minced pork sauce

👍 三重滋味焗迷你蟹蓋 \$460

焼きミニカニ殻のトリオ (ベーコンとチーズ / 四川風スパイス / 毛蟹の卵)
Trio of baked mini crab shells
(bacon & cheese / Sichuan spice / hairy crab roe)

👍 蝦膠釀豬肋條配潮州老香緣汁 \$480 (請於最少一天前預訂)

海老のムース詰め骨なしショートトリブの炒め、漬け仏手ソース付き
(前日までにご注文ください)
Stir fried braised prawn mousse stuffed in
boneless short ribs with pickled Buddha's hand sauce
(please order at least one day in advance)

👍 富士蘋果黃燈籠辣椒醬蒸黃花魚 \$480

キグチの富士りんごとイエローランタンチリソース蒸し
Steamed large yellow croaker with Fuji apple and
yellow bell pepper chili sauce

👍 鱷魚膠釀乳鴿 (每位) (請於最少一天前預訂) \$580

ワニの尾鱗詰め鳩の煮物 (一人分) (前日までにご注文ください)
Braised pigeon stuffed with crocodile tail fin (per person)
(please order at least one day in advance)

👍 冬瓜燕窩球配燒鴨海參汁 (每位) \$680

冬瓜のツバメの巣詰め、焼き鴨とナマコソース添え (一人分)
Bird's nest stuffed winter melon ball with
roasted duck sea cucumber sauce (per person)

蝦膠釀脆皮關東遼參配海龍皇汁 (每位) \$680

バリバリのナマコ、海老のムース詰め、
特級ロブスターシーフードソース (一人分)
Crispy sea cucumber stuffed with prawn mousse,
served with premium lobster seafood sauce (per person)

👍 桂花蟹肉炒燕窩 (每位) \$780

新鮮なカニ肉、鳥の巣と卵白炒め (一人分)
Stir fried fresh crab meat with bird's nest and
egg white (per person)

蟹粉花膠 (每位) \$880

毛ガニの卵と魚の浮き袋煮物 (一人分)
Braised fish maw with hairy crab roe (per person)

👍 鮮龍蝦炒花膠配香蔥龍蝦湯及 甘筍泡 (每位) \$980

新鮮なロブスターと魚の浮き袋炒め、
アサツキねぎロブスタースープと甘にんじん泡添え (一人分)
Stir fried fresh lobster with shredded fish maw,
served with spring onion lobster soup and
sweet carrot bubbles (per person)

古法紅燒龍躉魚鳍 (請於最少一天前預訂) 時價

ハタのヒレの煮込み (前日までにご注文ください)
Braised giant grouper fin
(please order at least one day in advance)

時價 Market Price

星斑兩食 (請於最少一天前預訂) 時價

紅燒頭腩及
炒星斑球 (任選一款: 潤腸 / 蝦醬 / 自家製特級海味醬)

時價 Market Price

ハタ魚の2コース (前日までにご注文ください)
ハタ魚の腹と頭煮物 &
ハタ魚の切り身炒め (1つ選ぶ: 豚肉とレバーのサラミ / 海老ソース /
自家製の特級干しシーフードソース)
Star grouper (2 courses)
Braised star grouper belly and head &
Stir fried star grouper fillets
(choose 1: preserved liver sausage / shrimp paste /
homemade premium dried seafood sauce)
(please order at least one day in advance)

前菜

前菜 Appetizers

🍴 醬醋蘿蔔 \$68
大根の漬物
Pickled radish

🍴 涼拌麻油迷你青瓜花 \$88
冷やしミニズッキーニの花と胡麻油ドレッシング入り
Chilled mini zucchini flower with sesame oil dressing

鹹蛋黃九層塔炸魚皮 \$88
塩卵黄身とタイバジルで唐揚げした魚の皮
Salted egg yolk Thai basil fish skin crisps

泡椒涼拌魚皮 \$128
冷やし魚皮、胡椒漬けソース添え
Chilled fish skin with pickled pepper sauce

👍 煙燻豉油皇粉腸 \$138
醤油豚の小腸の燻製
Smoked soy sauce braised pig's small intestine

👍 薑蔥雞腳筋 \$138
冷やし鶏足すじの生姜ねぎ
Chilled chicken foot tendons marinated with ginger and spring onion

沙薑豬手卷配沙薑蓉 \$148
砂生姜の豚足巻き、砂生姜ペースト添え
Sand ginger pork knuckle roll with sand ginger paste

椒鹽鮮魷 \$158
イカの唐揚げ、辛塩付き
Deep fried fresh squid with spicy salt

鮑魚

アワビ料理 Abalone

26 頭原隻日本禾麻鮑魚 \$1,480
日本産干し大間アワビ 26 頭サイズ姿煮
Braised whole Japanese Oma dried abalone (26 heads)

26 頭原隻日本皇冠吉品鮑魚 \$2,600
日本産特級干し吉浜 (キッピン) アワビ 26 頭サイズ姿煮
Braised whole Japanese Yoshihama dried abalone (26 heads)

16 頭原隻特選日本網鮑魚 \$2,800
日本産干しアワビ 16 頭サイズ姿煮
Braised whole Japanese Amidori dried abalone (16 heads)

湯、羹

スープ料理 Soup

🍴 日本豆皮豆ト姫松茸湯 (每位) \$260
湯葉・豆腐パフとアガリクス茸スープ (一人分)
Japanese bean curd skin, tofu puff and agaricus blazei soup (per person)

芥菜鹹蛋肉片豆腐湯 (四位用) \$280
からし菜・塩漬け卵・切り豚肉と豆腐スープ (四人分)
Mustard green, salted egg, sliced pork and tofu soup (for 4 persons)

👍 鮑魚椰皇燉雞湯 (每位) \$310
二重釜でアワビとココナッツのチキンスープ、ココナッツ殻に入り (一人分)
Double-boiled chicken soup with abalone and coconut served in coconut shell (per person)

👍 順德魚雲羹 (每位) (請於最少一天前預訂) \$310
順德風魚頭スープ (一人分) (前日までにご注文ください)
Shunde style fish head soup (per person) (please order at least one day in advance)

👍 龍蝦海鮮湯配脆米 (每位) \$310
ロブスターと海鮮のスープ、クリスピーライス付き (一人分)
Lobster and mixed seafood soup with crispy rice (per person)

肉類

肉料理 Meat

👍 蝦醬蝦乾豆ト蒸豬頸肉 \$330
豚のあご肉、海老ソース、干し海老と豆腐パフ蒸し
Steamed pork jowl with shrimp paste, dried prawns and tofu puff

蒸馬友鹹魚鹹蛋伊比利亞豬肉餅 \$360
乾燥塩漬けミナミコノシロ魚、塩漬け卵とイベリコ豚パテ蒸し
Steamed Iberico pork patty with dried salted threadfin and salted egg

👍 拔絲伊比利亞豬咕嚕肉配豬油渣 \$380
イベリコ豚の酢豚、クリスピーポークラード付き
Caramelized sweet and sour Iberico pork with crispy pork lard

水煮牛肉 \$380
四川風ゆで牛肉
Sichuan boiled beef

👍 鐵板青胡椒牛柳 \$380
牛ヒレ肉とグリーンペッパーソースの鉄板焼き
Sizzling beef tenderloin with green peppercorns

海鮮

海鮮料理 Seafood

豉油王虎蝦 (每位)

車海老の醤油ソテー (一人分)

Sautéed tiger prawn in soy sauce (per person)

\$238

茄汁虎蝦 (每位)

車海老のトマトソースソテー (一人分)

Sautéed tiger prawn in tomato sauce (per person)

\$238

椒鹽鱧球

うなぎの切り身の唐揚げ、辛塩つき

Deep fried eel fillets with spicy salt

\$420

豉汁欖角蒸鱧片

黒豆ソース、中華黒いオリーブとうなぎの切り身蒸し

Steamed eel slices with black bean sauce and Chinese black olives

\$460

蟹粉龍蝦球 (每位)

ロブスターの毛ガニの卵炒め (一人分)

Stir fried lobster with hairy crab roe (per person)

\$480

砵酒焗生蠔

牡蠣のポートワインソース

Baked oysters with port wine

\$480

麒麟星斑片

ハタ魚の切り身、雲南ハム、椎茸の蓮の葉蒸し

Steamed star grouper fillets with Yunnan ham and Chinese mushroom on lotus leaf

\$880

八寶星斑配陳皮豉油

(鮑魚絲、冬菇絲、花膠絲、海參、均安菜頭、紅棗絲、蟲草花、陳皮絲)

ハタ魚の八宝陳皮醬油蒸し

(アワビの千切り、しいたけ、魚の浮き袋、ナマコ、中華漬物、赤いナツメ、冬虫夏草の花、陳皮)

Steamed star grouper with shredded abalone, Chinese mushroom, fish maw, sea cucumber, preserved vegetable, red dates, cordyceps flower and dried tangerine, served with dried tangerine soy sauce

\$2,480

上湯龍蝦

ロブスターの特級スープの炒め

Stir fried lobster in superior stock

時價

時價 Market Price

家禽

鶏肉、鴨肉料理 Poultry

沙薑手撕雞

細切りチキン、砂生姜ソース付き

Shredded chicken with sand ginger sauce

\$350/\$680

半隻半分 Half / 一隻一羽 Whole

煙燻豉油雞

醤油チキンの燻製

Smoked soy sauce chicken

\$350/\$680

半隻半分 Half / 一隻一羽 Whole

脆皮炸雞 (請於最少一天前預訂)

唐揚げチキン (前日までにご注文ください)

Crispy chicken (please order at least one day in advance)

\$680

一隻一羽 Whole

古法鹽焗雞 (請於最少一天前預訂)

塩焼きチキン (前日までにご注文ください)

Salt baked chicken (please order at least one day in advance)

\$780

一隻一羽 Whole

鮑汁鵝掌柚皮 (每位)

ガチョウの足、ボメロの皮とアワビ特製ソース煮 (一人分)

Braised goose web with pomelo peel in premium abalone sauce (per person)

\$188

燒鴨馬蹄冬菇生菜包

叉子燒餅 (另加 \$80)

焼きアヒル、水栗としいたけのレタスのラップ

焼きごまパフ (追加料金 \$80)

Roasted duck with water chestnuts and Chinese mushroom lettuce wrap

Baked sesame puff (additional \$80)

\$310

雞同鴨講 (鵝掌釀雞翼) (四件)

骨なしガチョウの足詰め鶏手羽先のうま煮 (四個)

Braised boneless goose web stuffed in chicken wings (4 pieces)

\$380

花膠北菇鵝掌煲

魚の浮袋、しいたけとガチョウの足の土鍋焼き

Braised fish maw, Chinese mushroom and goose web served in clay pot

\$680

麵、飯

麵、ご飯 Noodles and Rice

醬炒鮮牛陳村粉

牛肉焼き太麺、自家製の特級干しシーフードソース
Stir fried beef with Chan Chun rice noodle and
homemade premium dried seafood sauce

\$228

👍 生炒牛肉飯

牛肉のミンチチャーハン
Fried rice with minced beef

\$228

鹹魚雞粒炒飯

魚の塩漬けと角切りチキンチャーハン
Fried rice with salted fish and diced chicken

\$238

豉椒兩面黃 (任選其一: 牛肉 / 鮮魷 / 雞球)

黒豆ソースの両面焼きヌードル (1つ選ぶ: 牛肉 / イカ / 鶏の切り身)
Two-faced pan fried noodle with black bean sauce
(choose 1: beef / fresh squid / chicken fillets)

\$238

瑤柱蛋白炒飯

卵白と干し貝柱チャーハン
Fried rice with dried conpoy and egg white

\$260

👍 日本帶子粒炒飯配脆乾瑤柱及 自家製特級乾瑤柱油

角切り日本産のホタテのチャーハン、
干し貝柱揚げと自家製の特級貝柱オイル添え
Fried rice with diced Japanese scallop,
served with crispy conpoy and drops of
homemade premium conpoy oil

\$280

👍 星斑銀針粉 (配蔥花、均安頭菜、炸乾瑤柱、櫻花蝦)

ハタ魚針型太ビーフン (アサツキねぎ、中華漬物、干し貝柱揚げ、桜えび添え)
Star grouper silver pin noodle, served with
chopped spring onion, preserved vegetable,
crispy conpoy and sakura shrimps

\$288

其他

その他 Others

絲苗白飯

ごはん
Steamed rice

\$28

中國茗茶 (每位)

中国茶 (一人分)
Chinese Tea (per person)

\$26

開瓶費

アルコール類お持ち込み料金
Corkage

\$500

蔬菜

野菜料理 Vegetables

🌿 清炒時菜

季節野菜炒め
Stir fried seasonal vegetables

\$150

🌿 地三鮮 (薯仔、茄子、甜青椒)

じゃがいも、なす、ピーマンの炒め
Stir fried potatoes, eggplant and green bell peppers

\$168

豬油渣炒水東芥菜

豚ラードとからし菜炒め
Stir fried mustard green with pork lard

\$168

🌿 黃金燕麥南瓜

かぼちゃのオートミール唐揚げ
Deep fried pumpkin with oatmeal

\$180

🌿 鮮蟲草花蜜豆炒淮山

新鮮なサナギタケ、シュガースナップインゲンと長芋炒め
Stir fried Chinese yam with fresh cordyceps flower and
sugar snap beans

\$220

自家製特級海味醬蒸勝瓜

ヘチマの自家製の特級干しシーフードソース蒸し
Steamed loofah with homemade premium dried seafood sauce

\$220

啫啫蝦醬羅馬生菜

熱々ロメインレタスの海老ソース土鍋焼き
Sizzling Romaine lettuce with shrimp paste served in clay pot

\$220

野菌魚湯浸菜心

アブラナと野生キノコの特製魚スープ煮
Poached choy-sum with mixed wild mushrooms in
premium fish stock

\$280

🌿 南乳羅漢齋

季節野菜の発酵豆腐煮込み
Braised seasonal vegetables with fermented red bean curd

\$280

🌿 冬林上素 (每位)

冬瓜の黄茸と野菜の盛り合わせ (一人分)
Winter melon with yellow fungus and
assorted vegetables (per person)

\$180

甜品

デザート Desserts

- | | |
|---|--|
|   | <p>自家製豆腐花配台灣黑糖漿 \$58</p> <p>自家製豆腐プリン、台湾黒糖シロップ付き
Homemade tofu pudding with Taiwanese brown sugar syrup</p> |
| | <p>焗法式焦糖蛋撻 (兩件) \$58</p> <p>クレームブリュレ風エッグタルト (二個)
Baked crème brûlée tarts (2 pieces)</p> |
|  | <p>蛋白杏仁茶 \$88</p> <p>卵白とアーモンドの甘いスープ
Almond tea with egg white</p> |
| | <p>香蕉拖肥蛋糕配呔喱啱吉士汁、呔喱啱雪糕及金寶牛油曲奇 \$98</p> <p>バナナトフィーケーキ、バニラカスタードソース、バニラアイスクリームとクランブル付き
Banana toffee cake with vanilla custard sauce, vanilla ice-cream and crumbles</p> |
| | <p>焦糖鮮薑芝士蛋糕配薑吉士忌廉及薑汁泡沫 \$128</p> <p>キャラメルジンジャーチーズケーキ、ジンジャーカスタードクリームとジンジャー泡付き
Caramelized ginger cheese cake with ginger custard cream and ginger bubbles</p> |
|  | <p>脆蛋白配鮮柑桔忌廉及自家製陳皮雪糕 \$130</p> <p>パブロフキンカンシャンティクリーム、自家製陳皮アイスクリーム付き
Pavlova with fresh Kumquat Chantilly cream and homemade dried tangerine ice-cream</p> |
| | <p>陳皮紅豆沙及自家製百合雪糕 \$150</p> <p>陳皮小豆の甘いスープと自家製百合根アイスクリーム付き
Dried tangerine sweet red bean soup and homemade lily flower root ice-cream</p> |
|  | <p>鮮芒果慕絲配椰汁、芒果汁、金柚、鮮芒果、西米、脆蛋白及冰凍金柚粒 \$150</p> <p>フレッシュマンゴー、ココナッツソース付き、マンゴソース、ザボン、フレッシュマンゴー、サゴ、メレンゲと冷凍ザボンドロップ
Fresh mango mousse with coconut sauce, mango sauce, pomelo, fresh mango, sago, meringue and frozen pomelo drops</p> |
| | <p>斑蘭梳乎厘配咖地雪糕及斑蘭汁 (需時 30 分鐘) (只限晚市) \$150</p> <p>パンドンスフレ、カヤアイスクリームとパندانソース付き (所要時間 30 分) (夕食のみ)
Pandan soufflé with kaya ice-cream and pandan sauce (preparation time: 30 minutes) (only available at dinner)</p> |



雅・緻・和

伝統の中華料理のストーリーに魅せられて。古来からの調理の手法を発掘。「今」世界中で最も熱い食材を。「食」の中に新鮮さ、香り高さ、高貴さを追求。お客様に広東料理の持つ「雅」「緻」「和」を食べることで体験していただけたら。

雅

広東の飲茶文化は中国語の「品茗」という言葉で親しまれています。茶葉の芳醇な香りの優雅さと緻密さ。昔から中国語で「一盅兩件」と言われ、その意味は広東人が朝から友人達と一つのポットのお茶と点心を二種類注文してゆっくり飲茶を楽しんだ習慣を言い表したものです。「兩件」(二種類の点心)の点心に詰められた意味は新鮮な海老、肉の旨味甘み、純粋な油、パリッと爽快で滑らかな口当たり。さらにお茶と一緒に飲むことで点心と茶葉が体に良いところを補い、必要のないところを消し合うと同時に甘美な美味しさが味わえるわけです。

緻

私達は中華料理が精妙な一面を持ちうることを深く信じています。お店の雰囲気、食器、食卓などがどれも絶妙な心配りで快適でゆっくりと食事を楽しめること。サービスこそが「壹玖捌叁」がずっと心がけてきたことの一つです。

和

世界に目を向け、広い食材、豊富な種類の野菜を用いて幅広く様々な可能性を。同時に食感や温度、リズムでさえも料理に変化を生みます。煮えたぎる熱さ、熱い、暖かい、冷たい、と計算し尽くした準備が必要です。