

點心

只限午市

點心 Dim Sum

昼食のみ Only available at lunch

蒸、炆點

蒸し、煮込み點心 Steamed and Braised

- | | |
|---|---|
| <p> 雜菌素蒸餃 (三件) \$58
きのこ蒸し餃子 (三個)
Steamed vegetarian dumplings with mixed mushrooms (3 pieces)</p> | <p> 黑松露流心鵪鶉蛋燒賣 (兩件) \$78
とろけるうずらの卵、海老と豚肉蒸し餃子、黒トリュフソース添え (二個)
Steamed pork and prawn dumplings with runny quail egg and black truffle sauce (2 pieces)</p> |
| <p> 龍皇金魚餃 (每件) \$68
プレミアムロブスタースープに魚のムースと海老の蒸し餃子 (一個)
Steamed fish mousse shrimp dumpling in premium lobster soup (1 piece)</p> | <p> 瀨尿蝦小籠包 (每件) \$68
シャコ小籠包 (上海式スープ入り點心) (一個)
Steamed mantis shrimp Shanghainese pork dumpling (1 piece)</p> |
| <p>麻辣羊肉水餃 (三件) \$78
四川風スパイシーマトン餃子 (三個)
Sichuan spicy minced lamb dumplings (3 pieces)</p> | <p>一口灌湯小籠包 (配子薑陳醋) (三件) \$78
小籠包 (上海式スープ入り點心) (生姜酢付き) (三個)
Steamed Shanghainese pork dumplings, served with homemade young ginger vinegar (3 pieces)</p> |
| <p> 翡翠帶子餃配炸乾瑤柱及自家製特級乾瑤柱油 (三件) \$78
ホタテとほうれん草の蒸し餃子、干し貝柱揚げと自家製の特級貝柱オイル添え (三個)
Steamed scallop and spinach dumplings with crispy conpoy and drops of homemade premium conpoy oil (3 pieces)</p> | <p>豉汁醬皇蒸鳳爪 \$58
鶏足の黒豆ソース蒸し煮
Steamed chicken feet with black bean paste</p> |
| <p>鮮蟹魚蓉餃配自家製特級蟹油 (兩件) \$88
新鮮なカニ肉の魚のムース餃子、自家製の特級焼き蟹オイル添え (二個)
Fresh crab meat fish mousse dumplings, served with drops of homemade premium roasted crab oil (2 pieces)</p> | <p>鮑汁鳳爪 \$88
鶏足のアワビソース蒸し煮
Braised chicken feet in abalone sauce</p> |
| <p>晶瑩蝦餃王 (三件) \$88
海老の蒸し餃子 (三個)
Steamed prawn dumplings (3 pieces)</p> | <p>欖角陳村粉蒸排骨 \$68
ポークリブ、太麺と中国産黒オリーブ蒸し
Steamed pork ribs with Chan Chun rice noodle and Chinese black olives</p> |
| <p> 日式燒汁鰻魚茄子卷 (兩件) \$68
うなぎとなす巻きの蒸し煮、照り焼きソース添え (二個)
Steamed eel and eggplant rolls with teriyaki sauce (2 pieces)</p> | <p> 沙茶牛骨髓 \$58
牛骨髓のサーチャーソース蒸し煮
Steamed beef bone marrow with sa cha sauce</p> |
| <p>百花鮮蟹肉竹筍卷 (三件) \$78
カニ肉の竹筍詰め蒸し、新鮮なカニ肉とカニの卵のふりかけ (三個)
Steamed bamboo fungus stuffed with mashed cuttlefish, sprinkled with fresh crab meat and crab roe (3 pieces)</p> | <p> 流心羊肚菌汁牛肉球 (三件) \$88
ビーフボール蒸し、とろけるアミガサタケソース付き (三個)
Steamed beef balls with runny morel sauce (3 pieces)</p> |
| <p>龍蝦湯鮮竹卷 (兩件) \$78
ロブスタースープに豚肉と海老の湯葉巻き入り (二個)
Steamed bean curd sheet rolls with pork and shrimp in lobster soup (2 pieces)</p> | <p> 蒸或炸饅頭 (三件) \$38
蒸しまんじゅう / 揚げまんじゅう (三個)
Steamed or deep fried mantou (3 pieces)</p> |
| <p>鮮蝦蟹籽燒賣 (三件) \$78
海老、蟹の卵のシュウマイ (三個)
Steamed pork dumplings with prawn and crab roe (3 pieces)</p> | <p>陳皮懷舊叉燒包 (兩件) \$58
陳皮チャーシューパン (二個)
Steamed dried tangerine barbecued pork buns (2 pieces)</p> |
| | <p> 石榴瑤柱珍珠雞 (兩件) \$58
蓮の葉包み餅米ご飯、鶏肉、干し貝柱、干し海老、椎茸入り (二個)
Lotus leaf wrapped glutinous rice with chicken, dried conpoy, dried shrimps and shiitake mushroom (2 pieces)</p> |

煎、炸、焗點

炒め物、揚げ物、焼き物 Baked and Fried

- | | |
|---|---|
| <p> 蔥油手抓餅 (每件) \$38
 フレーキネギパンケーキ (一個)
 Flaky scallion pancake (1 piece)</p> | <p>紅袍荔枝球 (兩件) \$58
 マッシュイカとライチの揚げ餃子 (二個)
 Deep fried dumplings filled with mashed cuttlefish and lychee (2 pieces)</p> |
| <p>粟米雞蛋餡餅 (兩件) \$48
 スイートコーンと卵の焼き餃子 (二個)
 Pan fried sweetcorn egg dumplings (2 pieces)</p> | <p>玉露流心紫薯酥 (三件) \$68
 ミニクリスピーマッシュ紫芋パフ、とろける塩漬卵黄つき (三個)
 Mini crispy mashed purple sweet potato puff with runny salted egg yolk (3 pieces)</p> |
| <p> 蘑菇煙肉芝心燒餅 (兩件) \$58
 チーズベーコンときのこのパフ (二個)
 Cheesy bacon and mushroom puff (2 pieces)</p> | <p> 北海道帶子荔枝茸盒 (兩件) \$78
 タロ芋のサクサクミニパフ、北海道のホタテ、卵と椎茸入り (二個)
 Crispy mashed taro puff with Hokkaido scallop, egg drop and shiitake mushroom (2 pieces)</p> |
| <p> 胡椒安格斯牛肉餅 (三件) \$78
 胡椒アンガスビーフパフ (三個)
 Diced peppery Black Angus beef puff (3 pieces)</p> | <p>黃魚津白炸春卷 (配子薑陳醋) (兩件) \$58
 キグチ魚と白菜の揚げ春巻き (生姜酢付き) (二個)
 Crispy spring rolls with yellow croaker and Chinese cabbage, served with homemade young ginger vinegar (2 pieces)</p> |
| <p> 煎素餃 (三件) \$58
 ベジタリアンの焼き餃子 (三個)
 Pan fried vegetarian dumplings (3 pieces)</p> | <p>雪山陳皮叉燒包 (兩件) \$68
 ベイクドチャーシューバン (二個)
 Baked snowy dried tangerine barbecued pork buns (2 pieces)</p> |
| <p>韭菜三鮮鍋貼 (三件) \$58
 ニラ、豚とエビの焼き餃子 (三個)
 Pan fried Chinese chive pork and shrimp dumplings (3 pieces)</p> | <p>川麻椒鹽玉子豆腐 \$88
 四川風スパイシー揚げ玉子豆腐
 Deep fried egg tofu with Sichuan green peppercorn and spicy salt</p> |
| <p> 焦糖花生炸油角配流心花生醬汁 (三件) \$58
 揚げ餃子、キャラメルピーナッツととろけるピーナッツバターソース付き (三個)
 Deep fried pastry dumplings with caramelized peanut and runny peanut butter sauce (3 pieces)</p> | |

甜點

デザート Desserts

- | | |
|---|---|
| <p> 紅豆手抓餅 (每件) \$38
 フレーキあずきパンケーキ (一個)
 Flaky red bean pancake (1 piece)</p> | <p> 椰子咖地千層酥 (兩件) \$58
 ココナッツカヤのパイ生地 (二個)
 Coconut kaya puff pastry (2 pieces)</p> |
| <p>邪惡黑芝麻流沙包 (兩件) \$48
 とろける黒ごまペーストの蒸しパン (二個)
 Steamed runny black sesame paste buns (2 pieces)</p> | <p> 椰糖馬拉糕配花生椰絲牛油 (每件) \$58
 蒸しココナッツシュガースポンジケーキ、ココナッツカスタード、ココナッツとピーナッツバター (一個)
 Steamed coconut sugar sponge cake, served with coconut and peanut butter (1 piece)</p> |
| <p> 鬼馬紅豆糕 (兩件) \$48
 水栗と小豆の甘いケーキ (二個)
 Water chestnut and red bean sweet cakes (2 pieces)</p> | <p>  煎甜薄鐸 (花生、椰絲、芝麻) (每件) \$68
 フライパンで焼き中華風甘いパンケーキ (ピーナッツ、ココナツ細切りとゴマ入り) (一個)
 Pan fried Chinese sweet pancake with peanut, shredded coconut and sesame (1 piece)</p> |
| <p> 冰花蛋球 (兩件) \$48
 揚げ砂糖卵パフ (二個)
 Fried sugar egg puff (2 pieces)</p> | <p>鹹柑桔吉士冰花蛋球 (兩件) \$68
 揚げ砂糖卵パフ、自家製塩金柑カスタードクリーム付き (二個)
 Fried sugar egg puff with homemade salted kumquat custard cream (2 pieces)</p> |
| <p>  自家製豆腐花配台灣黑糖漿 \$58
 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> | |