

點心

點心 Dim Sum

只限午市

昼食のみ Only available at lunch



蒸、炆點

蒸し、煮込み點心 Steamed and Braised



意式燴雜菜餃配松子青醬 (三件)

イタリア風野菜の煮込み餃子松の実ジェノベーゼ添え (三個)
Chinese dumplings filled with ratatouille,
served with pine nut pesto sauce (3 pieces)

\$78



南乳羅漢齋蒸素餃 (三件)

季節の野菜の煮込みと発酵赤豆腐を詰めた蒸し餃子 (三個)
Steamed dumplings filled with braised seasonal vegetables
in fermented red bean curd (3 pieces)

\$68

紅油抄手 (四件)

四川風ラー油和えワンタン (四個)
Spicy wontons in chili oil (4 pieces)

\$58

鵪鶉蛋燒賣 (三件)

うずらの卵と海老の豚肉蒸し餃子 (三個)
Steamed pork dumplings with
quail egg and prawn (3 pieces)

\$78

晶瑩蝦餃王 (三件)

海老の蒸し餃子 (三個)
Steamed prawn dumplings (3 pieces)

\$78

鮮蝦蟹籽燒賣 (三件)

海老、蟹の卵のシュウマイ (三個)
Steamed pork dumplings with
prawn and crab roe (3 pieces)

\$68

潮州粉粿 (三件)

潮州蒸し餃子 (三個)
Steamed Chiu Chow dumplings (3 pieces)

\$48



川式麻辣素水晶包 (三件)

四川風麻辣ミックス野菜の水晶包 (三個)
Sichuan style spicy mixed vegetable crystal buns
(3 pieces)

\$58

棉花鷄

鶏肉と揚げ魚の浮き袋入り蒸し
Steamed chicken with fish maw

\$78



龍蝦湯鮮竹卷 (兩件)

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)

\$78



肉桂南瓜水晶餃 (三件)

シナモンとカボチャの蒸し餃子 (三個)
Steamed cinnamon pumpkin crystal dumplings (3 pieces)

\$58



牛肉灌湯包 (每件)

牛ミンチスープ蒸し餃子 (一個)
Steamed minced beef soup dumpling (1 piece)

\$68



一口灌湯小籠包 (配子薑陳醋) (四件)

小籠包 (上海式スープ入り點心) (生姜酢付き) (四個)
Steamed Shanghainese pork dumplings,
served with homemade young ginger vinegar (4 pieces)

\$78

豉汁醬皇蒸鳳爪

鶏足の黒豆ソース蒸し煮
Steamed chicken feet with black bean paste

\$48

鮑汁鳳爪

鶏足のアワビソース蒸し煮
Braised chicken feet in abalone sauce

\$88

蒜香芋頭蒸排骨

豚スペアリブ、ニンニクと芋の蒸し煮
Steamed pork ribs with garlic and taro

\$58

咖喱魷魚

カレー風味のイカうま煮
Steamed squids with curry sauce

\$58

檸檬牛肉球 (三件)

蒸し水栗ビーフボール、レモンの葉添え (三個)
Steamed water chestnut beef balls with
lemon leaves (3 pieces)

\$58

香芋包配鮮椰汁 (兩件)

タロイモまん (蒸し) フレッシュココナッツソース添え (兩個)
Steamed taro buns with fresh coconut sauce (2 pieces)

\$48

懷舊陳皮叉燒包 (兩件)

陳皮チャーシューバン (二個)
Steamed dried tangerine barbecued pork buns (2 pieces)

\$58



石榴瑤柱珍珠雞 (兩件)

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, conpoy,
dried shrimps and shiitake mushroom (2 pieces)

\$58



懷舊豬腳薑

生姜と卵を甘酢で煮込んだ伝統的なスタイルの豚足の煮込み
Traditional style stewed pork trotter with ginger
and egg in sweetened vinegar

\$98



招牌菜 ベストセラー Best sell



素菜 ベジタリアン料理 Vegetarian

另設加一服務費 サービス料金は別途 10%頂戴いたします All prices are subject to 10% service charge

煎、炸、焗點

炒め物、揚げ物、焼き物 Baked and Fried

脆炸魚皮配七味粉及芥辣沙律醬

パリッと揚げた魚皮の七味唐辛子添えわさびマヨネーズ
Crispy fish skin with shichimi togarashi and wasabi mayonnaise

\$78

傳統咸水角 (三件)

豚肉、干しエビ、ニラとヒカマ入り伝統的な揚げもち米団子 (三個)
Traditional deep fried glutinous rice dumplings filled with pork, dried shrimps, Chinese chives and jicama (3 pieces)

\$58



韭菜餡餅 (三件)

豚ひき肉とニラの焼きまんじゅう (三個)
Pan fried minced pork and Chinese chive buns (3 pieces)

\$68



傳統蜂巢芋角 (三件)

伝統的ハニカム状のサクサク マッシュタロイモパフ (三個)
Traditional crispy mashed taro puff (3 pieces)

\$88



香煎牛肉餅 (三件)

牛肉入りサクサクおやき (三個)
Pan fried beef puff (3 pieces)

\$88



蟹粉花膠春卷 (兩件)

毛ガニの卵と魚の浮き袋の揚げ春巻き (二個)
Crispy spring rolls with hairy crab roe and fish maw (2 pieces)

\$98

冰花煎榨菜豬肉鍋貼 (三件)

ザーサイと豚肉の込パリパリ羽根つき餃子 (三個)
Pan fried pork and pickled mustard dumplings with crispy skirt (3 pieces)

\$68

蘿蔔絲酥餅 (三件)

千切り大根のパイ (三個)
Crispy turnip flaky pastry (3 pieces)

\$78



黃金一口脆豆腐

一口揚げ出し豆腐
Golden bite sized crispy tofu

\$78

甜點

デザート Desserts

腸粉

蒸し米粉巻き Steamed rice roll



冰花蛋球 (兩件)

揚げ砂糖卵パフ (二個)
Fried sugar egg puff (2 pieces)

\$38



鮮蝦脆皮紅米腸

パリパリエビ入り蒸し赤米粉巻き
Steamed red rice rolls with crispy prawn

\$78



黑芝麻流沙包 (兩件)

とろける黒ごまペーストの蒸しパン (二個)
Steamed lava black sesame buns (2 pieces)

\$58

十八年陳皮牛肉腸

牛肉と18年熟成の陳皮入り蒸し米粉巻き
Steamed rice rolls with beef & 18-year dried tangerine peel

\$88

芒果布甸

マンゴープリン
Mango pudding

\$58



雪菜火鴨絲腸粉

細切りローストダックと中華漬物入り蒸し米粉巻き
Steamed rice rolls with shredded roasted duck and preserved vegetable

\$78



桂花冰糖燉雪梨

キンモクセイと氷砂糖で煮込んだ梨
Double boiled snow pear with osmanthus and rock sugar

\$68

蜜汁叉燒腸

蜜汁チャーシュー入り蒸し米粉巻き
Steamed rice rolls with barbecued pork

\$78

咸蛋黃千層糕 (三件)

塩漬け卵黄の千層ケーキ (三個)
Steamed layered cake with salted egg yolk (3 pieces)

\$58



羅漢齋腸

野菜入り蒸し米巻き
Steamed rice rolls with mixed vegetables

\$68



紅豆煎薄餅

あんこ入り焼きクレープ
Pan fried red bean pancake

\$58

