



雅 · 緻 · 和

我們熱愛傳統中菜筵中的故事及奧秘，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

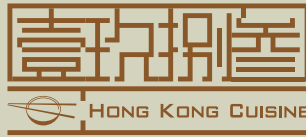


1983hkcuisine



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

- 
煎翅配無骨鵝掌及鵝掌汁 (每位)

骨なしガチョウの足の煮込みとガチョウの足のソースを添えた、カリカリに揚げたフカヒレ (一人分)
Pan fried crispy shark's fin with braised boneless goose web and goose web sauce (per person)

\$950
- 
脆皮陳皮肉碎釀遼參配順德欖角汁 (每位)

豚ひき肉と干しみかんを詰めたカリカリのナマコ。順徳産黒オリーブの漬物ソース添え (一人分)
Crispy sea cucumber stuffed with dried tangerine and minced pork, served with Shunde preserved black olive sauce (per person)

\$680
- 鮮花蟹炒大良牛乳水牛奶 (每位)**

大良式蟹、パッファローミルク、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)

\$360
- 蟹粉花膠 (每位)**

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)

\$880
- 
鐵板琵琶豆腐配辣碎肉汁

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

\$348
- 
大蝦絲炒花膠絲 (或魚翅) 配鮮蝦汁、甘筍泡、炸乾瑤柱及金華火腿絲 (每位)

細かく刻んだ魚の浮き袋 (またはフカヒレ) を、細かく刻んだエビ、新鮮なエビソース、ニンジンの泡で炒め、カリカリの干し貝柱と雲南ハムを散らしたもの (一人分)
Stir fried shredded fish maw (or shark's fin) with shredded prawns, fresh prawn sauce, carrot bubbles, sprinkled with crispy conpoy and Yunnan ham (per person)

\$580
- 桂花炒蟹肉配炸瑤柱絲**

カニ肉とスクランブルエッグの炒め物、カリカリの干し貝柱を散らしたもの
Stir fried crab meat with scrambled eggs, sprinkled with crispy conpoy

\$360
- 
自家製海味醬鮮膏蟹炒糯米飯

新鮮なカニと自家製の特級干しシーフードソース 炒めたもち米
Stir fried glutinous rice with fresh crab and homemade premium dried seafood sauce

\$680
- 
拔絲芝麻炸鮮奶

キャラメリゼしたカリカリのミルクカードに香ばしいゴマを添えて
Caramelized crispy milk curd with toasted sesame

\$360
- 
仙鶴神針 (請於最少兩天前預訂)

フカヒレ詰め鳩の煮込み (2 日前までにご注文ください)
Braised pigeon stuffed with shark's fin (please order at least two days in advance)

\$980
- 
蟹粉花膠春卷配魚子醬及陳醋珠 (每件)

毛カニの卵と魚の浮き袋を詰めたサクサクの春巻き。キャビアと酢のタピオカを添えて (一個)
Crispy spring roll with hairy crab roe and fish maw, served with caviar and vinegar pearls (1 piece)

\$280
- 
蒸鱸魚拼粉絲蒸海蝦配大地魚蝦米豉油 (任選一款：金銀蒜 / 豉汁 / 醃黃皮)

スズキとエビの蒸し春兩添え、干しヒラメと干しエビの醤油ソース添え (1つ選ぶ：刻み生ニンニクとカリカリニンニク/黒豆ペースト/ワンピの漬物)
Steamed sea bass and prawns with vermicelli, served with dried flounder fish and dried shrimp soy sauce (choose one: diced fresh garlic and crispy garlic / black bean paste / preserved wampi)

\$728

前菜

前菜 Appetizers

- 

醬醋蘿蔔、凍花雕甜話梅櫻桃小番茄、涼拌麻辣茄子

大根の漬物、甘い梅の花彫酒ソースに漬け込んだ冷製ミックスミニトマト、四川風スパイシーナス
Pickled radish, chilled mixed cherry tomatoes marinated in sweet plum Hua-diao wine sauce, Sichuan spicy eggplant

\$98
- 

鹵水法國鵝肝配法國牛油多士

中国風マリネでマリネしたフランス産フォアグラのポーチ、ブリオッシュトースト添え
Poached French foie gras with Chinese marinade, brioche toast

\$198
- 鹹蛋黃九層塔炸魚皮**

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

\$88
- 

白鹵水豬腳仔配蒜蓉醋汁

豚足の中国風白だし煮込み、ニンニク酢ソース添え
Braised pork trotters in Chinese white master stock, garlic vinegar sauce

\$160
- 

花雕醉乳鴿

酔鳩の華雕酒マリネ
Drunken pigeon marinated with Hua-diao wine

\$260
- 

椒鹽雞腳筋配檸檬葉小青柑沙律醬

鶏足の腿の塩コショウ揚げ、レモンの葉と青ミカンのドレッシング添え
Salt and pepper chicken foot tendons with lemon leaf green mandarin dressing

\$138
- 墨魚魷魚凍配麥芽糖蜂蜜陳醋珠及黃芥末沙律醬**

イカとタコのテリーヌ、麦芽糖と蜂蜜の熟成酢パール添え、マスタードドレッシング
Cuttlefish and squid terrine with maltose and honey mature vinegar pearls, mustard dressing

\$158
- 

龍蝦海鮮湯配脆米 (每位)

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)

\$310
- 清補涼湯 (四至六位用)**

清保良藥膳スープ (4-6 人分)
Ching Po Leung herbal soup (for 4-6 persons)

\$480
- 椰皇野菌湯 (每位)**

ココナッツの殻に入った、野生のキノコを煮込んだココナッツスープ (一人分)
Double boiled mixed wild mushroom coconut soup served in coconut shell (per person)

\$260
- ## 鮑魚

アワビ料理 Abalone
- 26 頭原隻日本禾麻鮑魚**

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)

\$1,480
- 26 頭原隻日本皇冠吉品鮑魚**

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)

\$2,600
- 16 頭原隻特選日本網鮑魚**

日本産干しアワビ 16 頭サイズ姿煮
Braised whole Japanese Amadori dried abalone (16 heads)

\$2,800
- 22 頭南非鮑魚**

南アフリカ産干しアワビ 22 頭サイズ姿煮
Braised whole South African dried abalone (22 heads)

\$680

湯、羹

スープ料理 Soup

- 

黃骨魚日本大根湯 (四至六位用)

ナマズと大根のナマズスープ煮 (4-6 人分)
Braised catfish and daikon in catfish broth (for 4-6 persons)

\$480
- 海皇冬瓜盅 (四至六位用) (請於最少一天前預訂)**

冬瓜とシーフードのスープ (4-6 人分) (前日までにご注文ください)
Double boiled winter melon soup with mixed seafood (for 4-6 persons) (please order at least one day in advance)

\$880
- 

順德魚雲羹 (每位) (限量供應)

順德風魚頭スープ (一人分) (数量限定)
Shunde style fish head soup (per person) (limited supply)

\$310
- 香酥芋蓉鴨**

カリカリに揚げた鴨肉とタロイモのマッシュ添え
Crispy duck with mashed taro

\$468
- 

客家胡椒鵝

客家風ベツパーガチョウ
Hakka pepper goose

\$350/\$580/\$980
例牌 標準 Standard / 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

海鮮

海鮮料理 Seafood

👍 **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

👍 **砂鍋冬陰功花螺沙白** \$480
土鍋で提供される、斑点模様のパピロニア貝と白アサリのトムヤムスープ
Tom yum soup with sea snails and white clams served in clay pot

鮑汁鵝掌脆皮柚皮 (每位)
ガチョウの足肉の煮込み、カリカリのボメロの皮添え、
高級アワビソースで仕上げました (一人分)
Braised goose web with crispy pomelo peel in
premium abalone sauce (per person)

\$188

玻璃蝦球配黃湯汁 (每位) \$238
クリスタルキングエビ、鶏肉かぼちゃソース添え (一人分)
Crystal king prawn with chicken pumpkin sauce (per person)

燒鴨馬蹄冬菇生菜包 潤餅皮及甜醬 (另加 \$48)

焼きアヒル、水栗としいたけのレタスのラップ
春巻きの皮と甘い豆のソース (追加料金 \$48)
Roasted duck with water chestnuts and
Chinese mushroom lettuce wrap
Spring roll wrapper and sweet bean sauce
(additional \$48)

\$310

👍 **糯米鵝肝蝦丸配小青柑沙律醬** (六件) \$480
フォアグラとエビのもち米団子、青ミカンソース添え (6個)
Foie gras and prawn glutinous rice balls with
green mandarin dressing (6 pieces)

南乳粉絲蝦球 \$380
エビと春雨の発酵赤豆腐ソース炒め
Stir fried prawns and bean vermicelli with
fermented red bean curd sauce

👍 **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

👍 **蟹粉龍蝦球** (每位) \$480
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)

砵仔雞蛋焗蠔 \$380
土鍋で焼いた卵入り牡蠣
Baked oysters with egg in clay pot

肉類

肉料理 Meat

👍 **砂鍋酸菜鹹肉筍片豬蹄筋** \$380
豚すじと高菜漬け、塩漬け豚肉、薄切りたけのこを土鍋で煮込んだもの
Braised pork tendons with pickled mustard green,
salted pork and sliced bamboo shoots, served in clay pot

龍井茶皇骨

豚スペアリブの唐揚げと龍井茶
Deep fried pork ribs with Longjing tea

\$380

👍 **自家製海味醬荷葉蒸麒麟星斑片** \$880
自家製の特級干しシーフードソースハタ魚の切り身、雲南ハム、
椎茸の蓮の葉蒸し
Steamed star grouper fillets with
homemade premium dried seafood sauce,
Yunnan ham and Chinese mushroom on lotus leaf

上湯龍蝦 \$80
ロブスターの特級スープの炒め
Stir fried lobster in superior stock
* 毎兩 / 量り売り / per tael = 37.8 克 / グラム / gram

👍 **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ッド付き
Caramelized sweet and sour Iberico pork with crispy pork lard

水煮牛肉

四川風ゆで牛肉
Sichuan boiled beef

\$380

古法枝竹火腩炆龍躉魚鰭 \$880
ハタのヒレの煮込み、揚げ豆腐の棒状のもの、焼き豚のバラ肉添え
Braised giant grouper fin with dried beancurd sticks and
roasted pork belly

👍 **避風塘脆皮牛肉** \$368
台風シェルター風クリスピービーフ
Crispy typhoon-shelter style beef

中式牛柳

牛フィレ肉の中華風炒め
Chinese style stir fried beef fillets

\$380

星斑兩食 (請於最少一天前預訂) \$1760
**紅燒頭腩及
炒星斑球** (任選一款：鰾腸 / 蝦醬 / 自家製特級海味醬 [另加 \$120])
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 [追加料金 \$120])
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 [additional \$120])
(please order at least one day in advance)

麵、飯

麵、ご飯 Noodles and Rice

👍 **沙嗲牛肉炒銀針粉**
サテビーフと銀ピン麵の炒め物
Stir fried satay beef with silver pin noodle

👍 **雪菜火鴨絲炒飯**
細切りにしたローストダックと漬物が入ったチャーハン
Fried rice with shredded roasted duck and preserved vegetable

魚香茄子炆米
ナスとスパイシーな豚ひき肉を煮込んだビーフン
Braised rice vermicelli with eggplant and spicy minced pork

楊州炒飯
揚州チャーハン
Yeung Chow fried rice

瑤柱蛋白炒飯
卵白と干し貝柱チャーハン
Fried rice with conpoy and egg white

👍 **豉汁星斑兩面黃**
スターハタと黒豆ソースの両面焼きヌードル
Two-faced pan fried noodle with star grouper, black bean sauce

其他

その他 Others

絲苗白飯
ごはん
Steamed rice

熱開水或茶芥 (每位)
お湯、中国茶、または調味料 (一人分)
Hot water, Chinese tea or condiments (per person)

開瓶費
アルコール類お持ち込み料金
Corkage

切餅費
ケーキカット
Cake cutting

手作朱古力生日牌
手作りのチョコレート製バースデープレート
Handmade chocolate birthday plaque

蔬菜

野菜料理 Vegetables

\$238  **清炒時菜** \$150
季節野菜炒め
Stir fried seasonal vegetables

\$260 👍 **蒜粒豆豉炆冬瓜仔** \$180
黒豆とニンニクで煮込んだミニ冬瓜
Braised mini winter melon with black bean and garlic

\$260  **薑汁薑蓉水東芥菜** \$168
からし菜の生姜ペーストと生姜ソース炒め
Stir fried mustard green with ginger paste and ginger sauce

👍 **香辣乾煸肉碎娃娃菜** \$228
豚ひき肉入りベビーキャベツのピリ辛炒め
Spicy dry-fried baby cabbage with minced pork

自家製特級海味醬蒸勝瓜 \$220
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

野菌魚湯浸菜心 \$280
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

👍  **南乳羅漢齋** \$280
季節野菜の発酵豆腐煮込み
Braised seasonal vegetables with fermented red bean curd

甜品

デザート Desserts

- 

蛋白杏仁茶

卵白とアーモンドの甘いスープ
Almond tea with egg white

\$88
- 

脆蛋白配鮮柑桔忌廉及自家製陳皮雪糕

パブロワ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

\$130
- 黑糖豆腐花新地**

黒糖シロップをかけた豆腐サンデー
Tofu sundae with dark brown sugar syrup

\$98
- 

原隻椰皇奶凍啫喱配椰子奶泡及脆椰子片

ココナッツゼリーとココナッツパannaコッタの層、ココナッツフォーム、ココナッツの殻に入ったサクサクのココナッツフレーク
Layers of coconut jelly and coconut panna cotta with coconut foam and crispy coconut flakes, served in coconut shell

\$98
- 

碧根果慕絲配楓糖吉士汁、楓糖香蕉、海鹽楓糖脆蛋白、煉奶雪糕、冷凍楓糖脆粒

ピーカンナッツムース、メープルシロップ入りクレームアングレーズ、メープルシロップ漬けバナナ、シーソルトメープルシロップメレンゲ、コンデンスミルクアイスクリーム、冷凍メープルシロップドロップ
Pecan mousse with maple syrup crème anglaise, maple syrup marinated banana, sea salt maple syrup meringue, condensed milk ice-cream, frozen maple syrup drops

\$128
- 

士多啤梨水牛奶忌廉吉士蛋糕杯配焦糖脆米、花奶雪糕

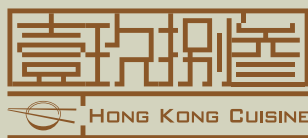
イチゴと水牛ミルクのトライフル、キャラメリゼしたクリスピーライス、エバミルクアイスクリーム添え
Strawberry buffalo milk trifle with caramelized crispy rice, evaporated milk ice-cream

\$120
- 

斑蘭梳乎厘配斑蘭吉士汁及咖地雪糕

パンダンスフレ パンダンカスタードソースとカヤアイスクリーム添え
Pandan soufflé with pandan custard sauce and kaya ice-cream

\$150



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「一盅两件」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。「两件」(二種類の点心)の点心に込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。