

面對明媚的維多利亞港，鑲了玉石的精美餐具與餐廳高貴現代化的設計相互輝映，整體風格洗鍊高雅。

「欣圖軒」提供傳統粵菜，菜式重視食材新鮮度，強調用適當和傳統的烹調引出食材原本的鮮美滋味，此外，擺盤造型也講究獨到。

「欣圖軒」背後的靈魂人物劉耀輝主廚擁有逾二十八年粵菜經驗，根基紮實。「劉師傅」的創新技巧層出不窮，致力把粵菜推向新境界，為所有食客帶來全新驚喜。

Yan Toh Heen's stunning new design is inspired by visual impressions one might find in a refined modern Chinese residence with dramatic décor and stunning natural surroundings.

The menu showcases the finest Cantonese cuisine using traditional cooking methods to prepare Yan Toh Heen's signature dishes, all-time favourites, as well as new creations. Presented in a contemporary style, all dishes are made with the finest ingredients and top quality seasonal products sourced from around the world.

With over 28 years of experience with the hotel, Chef Lau Yiu Fai brings passion and soul to all dishes. Building on his vast knowledge of Cantonese culinary arts, Chef Lau is continuously evolving his food. He constantly seeks new inspiration to satisfy the discerning tastes of Yan Toh Heen's multi-generational, local and international patrons.

ヤントーヒンは、美しいビクトリア湾の景観とラグジュアリーな調度品に囲まれた、チャイニーズ・モダンの邸宅を思わせる佇まいに生まれ変わりました。

すべての料理は世界中から取り寄せた最高の旬の食材を用い、伝統的な調理方法によるヤントーヒンならではの特選料理をはじめ、人気の広東料理、そして創作料理など洗練されたスタイルでご提供いたします。

28年を超えるホテル勤務の経験と、膨大な広東料理の知識に培われたヤントーヒンの劉料理長が創り出す料理は今なお進化を続け、劉氏の情熱と魂が惜しみなく注がれています。ヤントーヒンを訪れる国内外のお客様のハイレベルな味覚をうならせる、劉氏の新しいインスピレーションに溢れた料理をどうぞお楽しみください。

精緻美饌套餐
Chef Lau's Exquisite Menu
特選コース

凍鮑片露筍伴海蜇頭
Chilled Sliced Abalone with Jelly Fish and Asparagus
スライスした鮑　くらげ　アスパラガスの冷菜

花膠燉竹笙釀官燕
Braised Imperial Bird's Nest Soup with Fish Maw
and Bamboo Piths
燕の巣　魚の浮き袋　衣笠だけの煮込み

茶皇鐵觀音
Teguanyin Supreme
茶皇鉄観音

舞茸菌上湯焗開邊龍蝦
Simmered Lobster with Matsutake Mushrooms in Supreme Broth
ロブスター　松茸のスープ煮

黑蒜香草爆和牛
Wok-fried Wagyu Beef with Black Garlic and Herbs
和牛肉　黒ニンニク　ハーブの炒め

火鴨野菌醬香芋炒飯
Fried Rice with Duck, Taro and Assorted Fungus Sauce
ダック　タロイモ　キノコ入り炒飯

楊枝甘露
Chilled Mango Cream with Sago and Pomelo
タピオカとポメロ入りマンゴースープデザート

意大利榛子果香甜酒
Frangelico, Original Hazelnut Liqueur, Italy
フランジェリコ　イタリア産ヘーゼルナッツリキュール

每位 Per Person お1人様
HK\$2,088

如您對任何食物過敏
請告知我們的服務員

另加壹服務費

Please advise our staff of any food allergies
食物アレルギーのある方はスタッフにお伝えください

All prices are subject to 10% service charge
上記料金に10%のサービス料が加算されます

醇厚普洱尊皇宴

Chef Lau's Signature Menu Served with Extra Old Pu Er Tea

料理長のおすすめコース特級プーアール茶付き

NV Perrier-Jouët, Grand Brut, France

椒鹽龍蝦伴化皮乳豬件

Golden Lobster with Spicy Salt and Barbecued Suckling Pig

仔豚の皮のローストとロブスターの揚げ山椒風味

紅燒燴官燕

Braised Imperial Bird's Nest

燕の巣醤油煮

2011 Pouilly-Fuissé, Tête de Cru, Château de Fuissé, Mâconnais, Burgundy, France

脆釀鮮蟹蓋

Golden Stuffed Crab Shell with Crabmeat

蟹の甲羅揚げ

珍藏五十三年限量極品普洱青餅

Limited Reserved Extra 53 Years Old Pu Er

珍藏 53 年限量極品普洱青餅

2012 Gevrey Chambertin, Domaine Du Clos Frantin, “Les Murots”, Albert Bichot

蠔皇廿八頭吉品鮑

Braised Whole Abalone (28 Heads) in Oyster Jus

あわびのオイスターソース姿煮 (28 頭級)

醬爆鴨肝石窩和牛

Wok-fried Wagyu Beef and Duck Liver with Spicy Sauce

served in a Hot Stone

和牛とダックレバーの石鍋焼き スパイシーソース

飄香荷葉飯

Fried Rice Wrapped and Steamed in Lotus Leaf

はすの葉包み蒸しご飯

泰國龍眼珍珠伴薑味雪糕

Basil Dragon Pearls served with Ginger Ice Cream

ロンガンのフローズンパンナコッタとジンジャーアイスクリーム添え

每位 Per Person お 1 人様

HK\$3,288

HK\$4,288 with Wine Pairing

HK\$4,288 (ワインペアリング込み)

Please advise our staff of any food allergies

食物アレルギーのある方はスタッフにお伝えください

All prices are subject to 10% service charge

上記料金に 10% のサービス料が加算されます

如您對任何食物過敏

請告知我們的服務員

另加壹服務費

預訂

(請於二十四小時前預訂)

香 烤 片 皮 鴨

(每 隻)

金 陵 脆 皮 乳 豬 全 體

如您對任何食物過敏

請告知我們的服務員

另加壹服務費

ADVANCE ORDERS

(To be ordered 24 hours in advance)

予約メニュー (24 時間前までの予約)

Peking Duck (Each)

\$ 1,180

北京ダック (一羽)

片皮鴨歷史悠長久遠。傳統的調制過程，令其皮脆肉香，在飲食界嚮負盛名，佔上重要角色。要讓片皮鴨更添美味，食客可隨心選配特備的配料，如青木瓜、青瓜、紅椒絲、鳳梨、柚子及青蔥和傳統海鮮醬、桂花梅子醬、黑蒜辣椒醬。主廚劉師傅建議片皮鴨第二食，將鴨肉烹調成鴨崧生菜包。

Peking Duck has a long history and revered position amongst Chinese dishes. The traditional preparation leaves the skin crispy and the meat succulent and savoury. Chef Lau suggests enjoying our signature Peking Duck in two courses. First, the crispy skin is served with thin pancakes and a selection of condiments and sauces. Later in the meal, enjoy minced duck served in lettuce wraps.

Yan Toh Heen presents a unique selection of condiments and garnishes designed to enhance the flavour of the Peking Duck. With a selection of green papaya, cucumber, red chili, pineapple, yuzu and spring onion, plus traditional seafood sauce, osmanthus plum sauce and black garlic chili sauce.

中華料理を代表する料理として知られている北京ダックは長い歴史があり、その伝統的な調理法は表面の皮をパリパリにし、肉は香り高くジューシーに焼き上げます。ヤントーヒンの料理長は特製北京ダックを2コースでご用意いたします。はじめに北京ダックのパリパリの皮と薄いパンケーキに各種の薬味とソースをご用意いたします。次に挽肉にした北京ダックをレタスで包み、プラムソースをかけてお召し上がりいただきます。パパイヤ、キュウリ、唐辛子、パイナップル、柚、青ネギに海鮮ソース、プラムソース、黒ニンニクチリソースといった北京ダックの風味をさらに引立てるヤントーヒンならではの特別な薬味やソースをご用意しています。

Barbecued Whole Suckling Pig

\$ 1,688

仔豚の姿焼き

金陵脆皮乳豬，選取 4.5 千克重乳豬，將上乘麥芽糖塗滿豬身，風乾四小時，再以傳統方法炭燒，令乳豬皮脆肉嫩。

Each 4.5kg Jinling Suckling Pig is coated with maltose and air-dried for four hours. Traditional charcoaling makes the skin crispy and the meat tender.

仔豚の姿焼きでは、麦芽糖でコーティングし4時間あまり乾燥させた4.5 kgの仔豚を用います。昔ながらの炭火を使い仔豚の表面の皮はパリパリに肉はジューシーに焼き上げます。

Please advise our staff of any food allergies

食物アレルギーのある方はスタッフにお伝えください

All prices are subject to 10% service charge

上記料金に10%のサービス料が加算されます

預訂

(請於二十四小時前預訂)

玫瑰荷香富貴雞

(每隻)

蠔皇厚花膠扣遼參

(每位)

如您對任何食物過敏

請告知我們的服務員

另加壹服務費

ADVANCE ORDERS

(To be ordered 24 hours in advance)

予約メニュー (24 時間前までの予約)

Fortune Chicken (Each)

\$ 1,180

鶏の泥包み焼き (一羽)

富貴雞，採用 1.8 千克重的黃油雞，加入頂級陳草菇、玫瑰露酒浸透的大頭菜，以優質鮮荷葉和塘泥包裹，再焗制五小時。品嚐時香氣四溢。

We use 1.8 kg chicken wrapped in quality fresh lotus leaf and pond soil. The preserved vegetables is marinated with Mei Kuei Lu Chiew. The chicken then baked for five hours with it and a mixture of herbs comprised of aged mushrooms. It completely infuses the aroma of the herbs and juice.

鶏の泥包み焼きでは 1.8 kg の鶏を新鮮な蓮の葉で包み、粘土で塗り固めます。そして熟成キノコ、ローズヘッドなどのハーブでマリネし、ハーブと肉汁の香りが豊かに広がるまで 5 時間蒸し焼きにします。

Braised Fish Maw with Sea Cucumber in Oyster Jus

\$ 1,988

(Per Person)

魚の浮き袋となまこの煮込み (一人前)

蠔皇花膠扣遼參，花膠選用最名貴的鰲魚肚公，因其色澤雪白而身結實。精選日本遼參，身厚而爽口。師傅把遼參浸發十二小時，再配以鮮濃蠔汁，將其微妙質感發揮得淋漓盡致。

Braised Fish Maw with Sea Cucumber is made from the most expensive male cod fish maw because of its snow white colour and firm texture. The Sea Cucumber is from Kanto as it is thick and crunchy. The chef soaks the Sea Cucumber for twelve hours to make it tender then braises it in fresh thick oyster sauce to exude its full taste.

魚の浮き袋となまこの煮込みには雪のように白くしっかりとした質感で知られる最高級の鰻の浮き袋と日本産の肉厚でさわやかな風味のなまこを用います。なまこは料理長が 12 時間水に浸して戻してから濃厚なオイスターソースで蒸し煮することでその豊かな味わいが広がります。

Please advise our staff of any food allergies

食物アレルギーのある方はスタッフにお伝えください

All prices are subject to 10% service charge

上記料金に 10 % のサービス料が加算されます

劉師傅巧手推介

紅 梅 燒 官 燕
(每 位)

化 皮 乳 豬 件

脆 釀 鮮 蟹 蓋
(每 隻)

龍 皇 炒 鮮 奶

桂 花 瑤 柱 炒 花 膠 絲

豉 汁 白 露 筍 明 蝦 球

頭 抽 香 煎 斑 柳

蒜 片 青 尖 椒 爆 和 牛

脆 皮 龍 崗 雞

如您對任何食物過敏
請告知我們的服務員

另加壹服務費

CHEF LAU’S RECOMMENDATIONS

料理長のおすすめ料理

Braised Imperial Bird’s Nest with Crabmeat Roe
(Per Person)
蟹肉と蟹の卵入りツバメの巣 (一人前)

Barbecued Suckling Pig
仔豚の皮のロースト

Golden Stuffed Crab Shell with Crabmeat (Per Piece)
蟹の甲羅揚げ (一個)

Wok-fried Lobster with Crabmeat Roe and Fresh Milk
ロブスターと蟹みそのミルク炒め

Wok-fried Scrambled Eggs with Conpoy and Fish Maw
貝柱と魚の浮き袋入り卵炒め

Wok-fried Prawns with White Asparagus
in Black Bean Sauce
海老と白アスパラの黒豆ソース炒め

Wok-seared Garoupa Fillet with Soy Sauce
ハタの切り身の醤油炒め

Wok-fried Wagyu Beef with Green Peppers,
Mushrooms and Garlic
和牛、ししとう、エリンギのガーリック炒め

	半 隻	每 隻
	Half	Whole
	半羽	一羽
Crispy Lung Kong Chicken	\$ 270	\$ 540
広東風ローストチキン		

Please advise our staff of any food allergies
食物アレルギーのある方はスタッフにお伝えください

All prices are subject to 10% service charge
上記料金に10%のサービス料が加算されます

廚師時令美饌

黑蒜干邑香草龍蝦球

胡椒魚湯浸斑柳

黑松露鴨肝脆釀法國乳鴿

紫酥圓蒜欖角銀鱈魚

沙嗲牛面珠伴芝麻燒餅

陳皮香酥黑豚肉

麵醬法豆炆法國鵪鶉

醬爆鴨肝石窩和牛
(每位)

紅梅玉環帶子蟹鉗蒸蛋白
(每位)

如您對任何食物過敏
請告知我們的服務員

另加壹服務費

CHEF'S SEASONAL RECOMMENDATIONS

料理長の季節のおすすめ料理

Wok-fried Lobster with Black Garlic and Herbs in Cognac \$ 780
ロブスターと黒ニンニクとハーブの炒め コニャック風味

Simmered Garoupa Fillet with Peppers in Fish Broth \$ 540
ハタのフィレとピーマン入り魚の酸っぱいスープ

Roasted French Pigeon Stuffed with Black Truffles and Duck Liver \$ 380
フランス産鳩肉 黒トリュフとダックレバーとタロの湯葉巻き

Wok-seared Cod Fish with Garlic, Preserved Olives and Herbs \$ 390
鱈の炒め

Stewed Beef Cheek with Satay Sauce \$ 280
served in Sesame Flour Cake
牛肉サテースソース煮 中国風クレープ添え

Crispy Diced Pork Belly with Mandarin Zest \$ 250
クリスピーポークの陳皮風味

Braised French Quail with French Bean in Bean Paste \$ 280
フランス産うずら肉とフランス豆の炒め

Wok-fried Wagyu Beef and Duck Liver \$ 250
with Spicy Sauce served in a Hot Stone (Per Person)
和牛とダックレバーの石鍋焼き スパイスソース (一人前)

Steamed Crab Claw with Scallop, Turnip and Egg White \$ 248
in Crabmeat Roe Sauce (Per Person)
蟹爪と帆立と大根と卵白の蟹子ソース煮込み (一人前)

Please advise our staff of any food allergies
食物アレルギーのある方はスタッフにお伝えください

All prices are subject to 10% service charge
上記料金に10%のサービス料が加算されます

風味小食

海蜇伴三絲

鮮蝦錦鹵雲吞

黑松露窩貼大蝦

龍帶玉梨香

薑蔥海蜇頭雞絲

雜菌 XO 醬脆青瓜

柚子醋香雜菌黑木耳

燒味

桂花蜜汁燒脆鱔

脆皮燒腩肉

明爐燒米鴨

蜜汁黑豚叉燒

玫瑰豉油雞

如您對任何食物過敏
請告知我們的服務員

另加壹服務費

APPETIZERS

前菜

Cold Shredded Abalone with Squid, Roasted Duck and Jelly Fish \$ 430
スライスあわび、イカ、ローストダックとクラゲの和えもの

Crispy Shrimp Dumplings with Sweet and Sour Sauce \$ 300
揚げワンタン甘酢ソース添え

Crispy Fresh Prawns with Black Truffles \$ 252
クリスピーな海老と黒トリュフ

Golden Scallops with Minced Shrimp, Fresh Pear and Yunnan Ham \$ 252
帆立貝と海老のすり身、洋梨の重ね揚げ

Cold Shredded Chicken and Jelly Fish with Ginger and Spring Onion \$ 190
鶏肉とクラゲの冷菜

Crispy Cucumber with Fungus XO Chili Sauce \$ 110
キュウリと木耳 XO ソース添え

Assorted Mushrooms and Black Fungus with Yuzu Dressing \$ 110
キノコと黒木耳の柚子ドレッシング風味

BARBECUED MEAT

焼き物

Barbecued Fillet of Freshwater Eel \$ 298
with Osmanthus Honey Sauce
鰻のはちみつ風味焼き

Roasted Pork Belly with Crispy Crust \$ 238
豚肉のロースト

Roasted Farm Duck \$ 238
ローストダック

Barbecued Pork with Honey \$ 238
黒豚のチャーシュー

Simmered Chicken in Soy Sauce \$ 220
鶏の醤油煮

Please advise our staff of any food allergies
食物アレルギーのある方はスタッフにお伝えください

All prices are subject to 10% service charge
上記料金に 10% のサービス料が加算されます

燉湯

(製作需時二十五分鐘)

冬蟲草竹絲雞燉鮑魚

(每位)

迷你佛跳牆

六頭鮮鮑、花膠、婆參、
瑤柱、羊肚菌、竹笙、
官燕、花菇、竹絲雞
(每位)

花膠燉遼參

(每位)

玉簪龍蝦球雲吞清湯

(每位)

花膠燉響螺

(每位)

無花果海參燉羊肚菌

(每位)

羹

鮑魚絲菲皇瑤柱羹

(每位)

生拆蟹肉粟米羹

(每位)

如您對任何食物過敏
請告知我們的服務員

另加壹服務費

DOUBLE BOILED SOUP

(Requires 25 minutes' preparation)

澄ましスープ

(調理時間は約 25 分)

Double Boiled Abalone with Black Chicken and Dong Chong Cao (Per Person)

鮑、鶏肉、冬虫夏草入りスープ (一人前)

\$ 980

Buddha Jumping Over the Wall (Per Person)

Double Boiled Abalone, Fish Maw, Sea Cucumber, Conpoy, Morchella

Bamboo Piths, Bird's Nest, Mushrooms and Black Chicken in Soup

あわびの姿煮、魚の浮き袋、なまこ、貝柱、キノコ、絹笠茸、
燕の巣、しいたけ、黒鶏肉のスープ (一人前)

\$ 908

Double Boiled Fish Maw and Sea Cucumber (Per Person)

魚の浮き袋となまこ入りのスープ (一人前)

\$ 560

Lobster and Asparagus with Wonton in Soup (Per Person)

ロブスターとアスパラ入りワンタンメン (一人前)

\$ 300

Double Boiled Fish Maw and Sea Whelk (Per Person)

魚の浮き袋とほら貝のスープ (一人前)

\$ 220

Double Boiled Sea Cucumber with Figs

and Morchella (Per Person)

なまこの柔らか煮とイチジク、キノコ (一人前)

\$ 200

SOUP

スープ

Sliced Abalone with Conpoy and Scallion Soup (Per Person)

スライスあわびのスープ 干し貝柱とニラネギ入り (一人前)

\$ 200

Sweet Corn and Fresh Crabmeat Soup (Per Person)

スイートコーンと蟹肉のスープ (一人前)

\$ 200

Please advise our staff of any food allergies

食物アレルギーのある方はスタッフにお伝えください

All prices are subject to 10% service charge

上記料金に 10% のサービス料が加算されます

鮑 魚 、 海 味

蠔皇原隻廿八頭吉品
(每 隻)

蠔 皇 鮮 鮑 片

蝦籽遼參伴玉環柱甫
(每 位)

蠔 皇 鮑 角 扣 鵝 掌
(每 位)

玉 簪 百 花 鮑 魚 卷
(每 位)

蠔 皇 原 隻 鮑 魚
(每 隻)

燕 窩

官 燕 釀 竹 笙
(每 位)

雞 茸 燴 官 燕
(每 位)

海 鮮 燕 窩 羹
(每 位)

如您對任何食物過敏
請告知我們的服務員

另加壹服務費

ABALONE AND DRIED SEAFOOD

あわび、海 鮮

Braised Whole Abalone (28 Heads) in Oyster Jus \$1,800
(Per Piece)
あわびのオイスターソース姿煮(28 頭級) (一個)

Braised Sliced Abalone in Oyster Jus \$ 992
スライスあわびのオイスターソース煮

Braised Sea Cucumber with Shrimp Roe \$ 440
and Stuffed Conpoy in Turnip (Per Person)
なまことエビの卵の蒸し煮 大根の貝柱詰め (一人前)

Braised Abalone with Goose Webs (Per Person) \$ 490
あわびとガチョウの水かきの蒸し煮 (一人前)

Braised Abalone Rolls with Minced Shrimp \$ 340
and Asparagus (Per Person)
海老のすり身とアスパラガスのあわび巻き (一人前)

Braised Whole Fresh Abalone in Oyster Jus \$ 280
(Per Piece)
あわびのオイスターソース姿煮 (一個)

BIRD’S NEST

つばめの巣

Braised Imperial Bird’s Nest Stuffed in Bamboo Piths \$ 780
(Per Person)
絹笠茸のつばめの巣詰め (一人前)

Braised Imperial Bird’s Nest Soup with Minced Chicken \$ 780
(Per Person)
鶏ひき肉とつばめの巣スープ (一人前)

Braised Bird’s Nest with Seafood Soup \$ 210
(Per Person)
海の幸とつばめの巣のスープ (一人前)

Please advise our staff of any food allergies
食物アレルギーのある方はスタッフにお伝えください

All prices are subject to 10% service charge
上記料金に10%のサービス料が加算されます

海鮮

基圍蝦、龍蝦、
肉蟹、膏蟹、
老鼠斑、東星斑
瓜子斑

上湯水牛芝士焗開邊龍蝦
(每位)

蟹皇帶子蒸豆腐

蒜子火腩星斑翅煲

麵醬薑蔥生炆斑球

楓糖花椒銀鱈魚

砵酒京蔥鱔球煲

百花脆蟹拑
(每隻)

焗釀大響螺
(每隻)

鮑魚汁海鮮炆布袋豆腐

如您對任何食物過敏
請告知我們的服務員

另加壹服務費

CRUSTACEANS & FISH

海鮮

Shrimp, Lobster,
Mud Crab, Cream Crab,
Mouse Garoupa, Eastern Star Garoupa, Coral Garoupa
海老、ロブスター、肉蟹、子持ち蟹、マウスガルーパ、
イースタンスターガルーパ、コーラルガルーパ

Simmered Lobster with Burrata Cheese \$ 300
in Supreme Broth (Per Person)
ロブスターとブラッターチーズの炒め (一人前)

Steamed Scallop with Crabmeat Roe and Tofu \$ 380
帆立と蟹肉と豆腐の蒸し物

Braised Garoupa and Roasted Pork Belly with Garlic \$ 650
served in a Casserole
ガルーパと豚肉とガーリックの土鍋焼き

Braised Garoupa Fillet with Ginger and Spring Onion in Bean Paste \$ 560
ハタの切り身のみそ煮ねぎしょうが風味

Wok-seared Cod Fish with Peppers and Maple Sauce \$ 390
ギンダラのチリソースとメイプルソース風味

Stewed Freshwater Eel and Eggplant with Scallion \$ 288
in Marasala Sauce served in a Casserole
鰻と茄子と葱の土鍋煮

Golden Crab Claw with Minced Shrimp (Per Piece) \$ 180
蟹爪のフライ (一個)

Baked Stuffed Sea Whelk in Shell (Per Piece) \$ 178
ほら貝の詰めもの焼 (一個)

Stewed Tofu Sachets with Seafood in Abalone Sauce \$ 370
油揚げと海鮮のあわびソース煮

Please advise our staff of any food allergies
食物アレルギーのある方はスタッフにお伝えください

All prices are subject to 10% service charge
上記料金に10%のサービス料が加算されます

肉類

MEAT
肉料理

金杯黑椒爆和牛

Wok-fried Wagyu Beef with Black Peppercorns
served in a Golden Wheat Flour Basket
和牛の黒胡椒炒めのバスケット盛り

\$ 560

石燒京蔥和羊鞍柳

Wok-fried Aurora Lamb Saddle with Scallion
served in a Hot Stone
ラム肉ねぎの炒め

\$ 390

無花果蒜片炒穀飼牛

Wok-fried Grain Fed Beef with Figs and Garlic
牛肉とイチジクとにんにくの炒め

\$ 380

大千炒花膠牛肩肉

Wok-fried Beef Shoulder and Fish Maw
with Dried Chili Sauce
牛肩肉と魚の浮き袋のチリソース炒め

\$ 280

雜菌 XO 醬爆黑豚肉

Wok-fried Pork with Fungus XO Chili Sauce
豚肉と木耳のXOソース炒め

\$ 280

菠蘿咕嚕肉

Crispy Pork Fillet and Pineapple
with Sweet and Sour Sauce
酢豚

\$ 270

如您對任何食物過敏
請告知我們的服務員

另加壹服務費

Please advise our staff of any food allergies
食物アレルギーのある方はスタッフにお伝えください

All prices are subject to 10% service charge
上記料金に10%のサービス料が加算されます

家 禽

POULTRY
鳥 肉 料 理

白 靈 菇 豆 豉 雞 球 煲

Stewed Chicken and Bai-Ling Mushrooms
with Black Bean Sauce served in a Casserole
鶏肉と茸と黒豆ソース土鍋煮

\$ 240

XO 醬 火 山 果 仁 炒 法 國 鶉 鶉

Wok-fried French Quail and Volcanic Pili Nuts
With Homemade XO Chili Sauce
フランス産鶉とピリナッツの XO ソース炒め

\$ 280

瓦 罈 花 彫 豉 油 雞

Stewed Chicken with Soy Sauce and Hua Diao
served in a Casserole
鶏の醤油と花彫酒の煮込み

\$ 270

香 燒 軟 骨 鴿
(每 隻)

Roasted Baby Pigeon (Each)
小鳩のロースト (一羽)

\$ 138

荔 茸 香 酥 鴨
(製 作 需 時 三 十 分 鐘)

	半 隻 Half 半羽	每 隻 Whole 一羽
Crispy Taro Net with Farmed Duck (Requires 30 minutes' preparation) 鴨肉のタロ芋の衣焼き (調理時間は約 30 分)	\$ 450	\$ 900

燒 雲 腿 拼 片 皮 雞

Crispy Chicken served with Prawn Crackers and Crispy Yunnan Ham 骨なしクリスピーチキンの中国ハムフライ添え	\$ 290	\$ 580
---	--------	--------

如 您 對 任 何 食 物 過 敏
請 告 知 我 們 的 服 務 員

Please advise our staff of any food allergies
食物アレルギーのある方はスタッフにお伝えください

另 加 壹 服 務 費

All prices are subject to 10% service charge
上記料金に 1 0 % のサービス料が加算されます

素菜
(全素材料)

松茸北菇燉菜膽湯
(每位)
(製作需時二十分鐘)

燕液竹笙上素卷

鮮菌竹笙炒白露筍

香酥雜菌腐皮卷

欖菜乾燒玉豆

脆素香鬆茄子

金盞芹香炒爽菜

如您對任何食物過敏
請告知我們的服務員

另加壹服務費

VEGETARIAN
(Strict Vegetarian)

野菜料理

(精進料理)

Double Boiled Chinese Cabbage with Matsutake Mushrooms \$ 190
and Black Mushrooms (Per Person)

(Requires 20 minutes' preparation)

松茸、しいたけと中国野菜入りのスープ(一人前)
(調理時間は約 20 分)

Braised Bird's Nest and Imperial Fungus \$ 250

Stuffed in Bamboo Piths

絹笠茸に詰めたつばめの巣ときくらげ

Wok-fried White Asparagus with Bamboo Piths \$ 230

and Mixed Mushrooms

ホワイトアスパラガス 絹笠茸 きこの炒め

Crispy Tofu Sheet Rolls with Assorted Mushrooms \$ 240

きのこ入り湯葉巻のフライ

Braised String Beans with Preserved Olives \$ 220

インゲン豆とオリーブの煮物

Braised Eggplant with Soybean Crisp \$ 220

クリスピー大豆の揚げ茄子

Wok-fried Crunchy Vegetables \$ 220

served in a Wheat Flour Basket

しゃきしゃき野菜の炒めもの

Please advise our staff of any food allergies

食物アレルギーのある方はスタッフにお伝えください

All prices are subject to 10% service charge

上記料金に 10% のサービス料が加算されます

飯 麵

生 滾 東 星 斑 球 粥
(每 位)

黑松露滑蛋蝦球炒河
(每 位)

魚湯雞絲雜菜稻庭麵
(每 位)

原 隻 鮑 魚 撈 麵
(每 位)

飄 香 荷 葉 飯
(每 位)

至 尊 脆 香 苗 海 皇 泡 飯

海 鮮 皇 炒 麵

葡 汁 牛 油 果 焗 海 鮮 飯
(製 作 需 時 三 十 分 鐘)

三 文 魚 瑤 柱 蛋 白 炒 飯

干 炒 和 牛 河 粉

榨 菜 黑 豚 炒 麵

如 您 對 任 何 食 物 過 敏
請 告 知 我 們 的 服 務 員

另 加 壹 服 務 費

RICE AND NOODLES

ご飯・麵

Fresh Eastern Star Garoupa Congee (Per Person) \$ 210
ハタ入りお粥 (一人前)

Fried Rice Noodles with Prawns, \$ 150
Black Truffles and Egg (Per Person)
黒トリュフと海老と卵入り焼きそば (一人前)

Inaniwa Noodles with Shredded Chicken \$ 150
and Assorted Vegetables in Fish Broth (Per Person)
鶏肉と野菜入り稲庭うどん (一人前)

Stewed Noodles Flavoured with Whole Abalone (Per Person) \$ 128
あわびの姿煮風味のつけ麵 (一人前)

Fried Rice Wrapped and Steamed in a Lotus Leaf (Per Person) \$ 90
はすの葉包み蒸しご飯 (一人前)

Crispy fried rice with seafood in Bouillon \$ 480
海鮮ブイヨンスープ入りおこげ

Fried Noodles with Seafood \$ 330
海鮮のかたやきそば

Baked Fried Rice with Seafood and Avocado \$ 330
in Portuguese Sauce (Requires 30 minutes' preparation)
アボガドと海鮮入り炒飯 ポルトガル風ソース
(調理時間は約 30 分)

Fried Rice with Salmon, Conpoy and Egg White \$ 270
サーモン、貝柱入り卵白チャーハン

Fried Rice Noodles and Wagyu Beef \$ 238
和牛肉入り米粉のやきそば

Fried Noodles with Pork and Preserved Vegetables \$ 238
黒豚とザーサイのかたやきそば

Please advise our staff of any food allergies
食物アレルギーのある方はスタッフにお伝えください

All prices are subject to 10% service charge
上記料金に 1 0 % のサービス料が加算されます