

## 鹿兒島粵式料理

## KAGOSHIMA PROMOTION

### 鹿兒島プロモーション特別メニュー

迷你蘿蔔雲腿燉鮑翅 (每位)	Double Boiled Superior Shark's Fin with Kagoshima Turnip and Yunnan Ham (Per Person) 極上フカヒレ、鹿兒島大根と雲南ハムの煮込み	\$ 720
元貝青豆茸蒸蛋白 (每位)	Steamed Scallops and Mashed Green Bean in Egg White (Per Person) ホタテと枝豆の卵白蒸し	\$ 85
沙窩鮑汁鵝肝釀鮮冬菇	Stewed Mushrooms and Goose Liver in Abalone Sauce served in a Casserole しいたけとレバーのあわびソース土鍋煮	\$ 280
柱侯大根牛面珠	Stewed Kagoshima Turnip and Wagyu Beef Cheek 鹿兒島大根と和牛ほほ肉の煮込み	\$ 240
羅定尖椒爆茶美豚	Wok-fried Kagoshima Pork with Green Peppers in Black Bean Sauce 鹿兒島産茶味豚肉とピーマンの黒豆ソース炒め	\$ 200
清酒紅燒黑豚腩肉	Braised Kagoshima Pork with Shochu 鹿兒島豚肉の焼酎煮	\$ 180
草莓汁脆黑豚棵	Crispy Kagoshima Pork with Strawberry Sauce クリスピーな鹿兒島豚肉イチゴソース添え	\$ 175
特式和牛石窩炒飯 (每位)	Fried Rice with Minced Black Beef served in a Hot Stone (Per Person) 石鍋入り牛挽肉特製チャーハン (一人前)	\$ 100

另加壹服務費

上記料金に10%のサービス料が加算されます

All prices are subject to 10% service charge

點

心

**DIM SUM**

點心

長腳蟹魚翅灌湯餃 (每位)	Steamed Shark's Fin Dumpling in Soup with King Crab Leg (Per Person) 蟹肉とふかひれ入り餃子スープ(一人前)	\$ 120
至尊海味三式如意餃	Yan Toh Heen Superior Dumplings. ナマコ、アワビと魚の浮き袋, 三種類の蒸し餃子.	\$ 105
原隻鮑魚海鮮脆芋盒 (每隻)	Braised Whole Abalone and Seafood on a Crispy Taro Net (Per Piece) 山芋バスケット入りあわびの姿煮 (一個)	\$ 85
上湯昆布黑豚小籠包 (每位)	Steamed Kagoshima Pork and Seaweed Dumpling with Supreme Broth (Per Person) 鹿児島豚肉入り小籠包 (一個)	\$ 85
晶瑩筍尖鮮蝦餃	Steamed Prawn and Bamboo Shoot Dumplings 海老と筍入り蒸し餃子	\$ 64
蟹皇蒸燒賣	Steamed Pork and Prawn Dumplings with Crab Roe 豚肉と蟹味噌入り蒸し餃子	\$ 64
露筍雪菜火鴨生煎包	Wok-seared Buns with Roasted Duck, Asparagus and Preserved Vegetables 鴨のロースト中華パン添え、アスパラガスとプリザーブドベジタブル	\$ 64
黑松露雞粒酥	Baked Chicken with Black Truffles in Puff Pastry ベイクドチキンとブラックトリュフのパイ包み焼き	\$ 64
XO 醬海鮮球	Steamed Dumplings with Assorted Seafood in Homemade XO Chili Sauce XOソース、海鮮入りの蒸し餃子	\$ 48
發財豆苗元貝餃	Steamed Dumplings with Scallop, Pea Sprouts and Sea Moss 帆立貝、豆の葉入りの蒸し餃子	\$ 48
黃金白玉鳳尾蝦	Golden Prawn and Turnip in Puff Pastry 黄金海老と蕪のパイ包み揚げ	\$ 48
芝味雞粒咸水角	Golden Glutinous Rice Dumplings with Cheese, Chicken and Dried Shrimp チーズ、鶏肉、乾燥海老入り粽	\$ 48
蟲草花雞湯腐皮卷	Poached Tofu Sheet Rolls with Fungus and Shrimp in Chicken Broth きくらげ、チキンスープ入りの湯葉巻き	\$ 48
金箔元貝水晶餃	Steamed Scallop and Conpoy Dumplings with Asparagus and Gold Foil ホタテ、アスパラガス入り金箔付き蒸し餃子	\$ 48
鮮菌玉豆水晶餃	Steamed Assorted Mushrooms and String Beans Dumplings きのこと豆入り餃子	\$ 48
奶油香芹帶子酥	Baked Scallop and Celery with Cream in Puff Pastry 帆立貝、セロリ、クリーム入りパフペースト	\$ 48
鮮蝦蟹朧脆春卷	Crispy Spring Rolls with Crabmeat and Prawn 蟹肉と海老のクリスピー揚げ春巻き	\$ 48
蜜汁叉燒包	Steamed Barbecued Pork Buns チャーシュー入り饅頭	\$ 48

另加壹服務費

上記料金に10%のサービス料が加算されます

All prices are subject to 10% service charge

## 風味小食

## HORS D'OEUVRES 前菜

椒鹽田雞腿		Golden Frog Legs with Spicy Salt 蛙もも肉のから揚げ山椒風味	\$ 180
鮮蝦錦鹵雲吞		Crispy Shrimp Dumplings with Sweet and Sour Sauce 揚げワンタン甘酢ソース添え	\$ 180
黑松露窩貼大蝦		Crispy Fresh Prawns with Black Truffles クリスピーな海老と黒トリュフ	\$ 180
龍帶玉梨香		Golden Scallops with Minced Shrimp and Fresh Pear 帆立貝と洋梨のフライ	\$ 150
酥炸珍寶蠔 (每隻)		Crispy Oyster (Each) クリスピーな牡蠣 (一個)	\$ 120
香燒軟骨鴿 (每隻)		Roasted Baby Pigeon (Each) 小鳩のロースト (一羽)	\$ 90
XO醬炒蘿蔔糕		Wok-fried Turnip Cake with Homemade XO Chili Sauce 干し海老、葱入りの大根もち、XO醬炒め	\$ 85
豉油皇煎蝦干腸粉		Wok-seared Rice Flour Cannelloni and Dried Shrimp with Soy Sauce 干し海老入り米粉ロール醬油の炒め	\$ 85
薑蔥海蜇頭雞絲		Cold Shredded Chicken and Jelly Fish with Ginger and Spring Onion 鶏肉とクラゲの冷菜	\$ 72
野菌XO醬脆青瓜		Crispy Cucumber with Fungus XO Chili Sauce キュウリと木耳 XOソース添え	\$ 72
柚子醋香雜菌黑木耳		Assorted Mushrooms and Black Fungus with Yuzu Dressing キノコと黒木耳の柚子ドレッシング風味	\$ 72
花雕豉油皇鴨舌		Duck's Tongue Marinated with Hua Diao and Soy Sauce アヒルの舌	\$ 68



廚師劉耀輝推介  
Chef Lau's Recommendation  
当レストランおすすめ料理

另加壹服務費  
上記料金に10%のサービス料が加算されます  
All prices are subject to 10% service charge

# 燒

# 味

## BARBECUED MEAT

### 焼き物

海蜇頭伴三絲

Assorted Meat Platter with Jelly Fish  
くらげとローストダックの和えもの

\$ 320

化皮乳豬件

Barbecued Suckling Pig  
仔豚の皮のロースト

\$ 276

桂花蜜汁燒脆鱈

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

\$ 240

脆皮燒腩肉

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

\$ 175

玫瑰豉油雞

Simmered Chicken in Soy Sauce  
鶏の醤油煮

\$ 175

蜜汁香叉燒

Barbecued Pork with Honey  
広東風チャーシュー

\$ 175

明爐燒米鴨

Roasted Farm Duck  
ローストダック

\$ 175

# 預

# 訂

## ADVANCE ORDERS

### 予約メニュー

蠔皇厚花膠扣遼參

(每位)  
(製作需時壹天)

Braised Fish Maw with Sea Cucumber in Oyster Jus (Per Person)  
魚の浮き袋となまこの煮込み (一人前)  
24 時間前までの予約)

\$1720

金陵脆皮乳豬

(製作需時三十分鐘)

Barbecued Whole Suckling Pig  
(Requires 30 minutes' preparation)  
仔豚の姿焼き (調理時間は約 30 分)

\$1288

北京片皮鴨

(製作需時壹天)  
(每隻)



Peking Duck ( Each )

(To be ordered 24 hours in advance)  
北京ダック (24 時間前までの予約) (一羽)

\$ 760

杭州富貴雞

(製作需時壹天)  
(每隻)

Hangzhou Beggar's Fortune Chicken ( Each )

(To be ordered 24 hours in advance)  
鶏の泥包み焼き (24 時間前までの予約) (一羽)

\$ 780



廚師劉耀輝推介

Chef Lau's Recommendation

当レストランおすすめ料

另加壹服務費

上記料金に 10% のサービス料が加算されます

All prices are subject to 10% service charge

## 魚

## 翅

## SHARK'S FIN

## ふかひれ

蟹 拈 干 撈 海 虎 翅 (每 位)		Braised Superior Shark's Fin and Crab Claw served with Supreme Broth (Per Person) 蟹爪入りふかひれ スープ付き (一人前)	\$ 980
鮑 魚 竹 筍 燉 鮑 翅 (每 位)		Double Boiled Superior Shark's Fin Soup with Abalone and Bamboo Piths (Per Person) あわびと絹笠茸入り極上ふかひれスープ (一人前)	\$ 780
紅 燒 大 群 翅 (每 位)		Braised Supreme Shark's Fin in Brown Jus (Per Person) 極上ふかひれの醤油煮 (一人前)	\$ 760
蟹 皇 大 生 翅 (每 位)		Braised Shark's Fin with Crab Roe (Per Person) 蟹みそ入りふかひれスープ (一人前)	\$ 720
紅 燒 大 鮑 翅 (每 位)		Braised Superior Shark's Fin in Brown Jus (Per Person) ふかひれの醤油煮 (一人前)	\$ 720
菜 膽 燉 鮑 翅 (每 位)		Double Boiled Superior Shark's Fin Soup with Chinese Cabbage (Per Person) 中国野菜入りふかひれスープ (一人前)	\$ 720
蟹 肉 大 生 翅 (每 位)		Braised Shark's Fin with Crabmeat (Per Person) 蟹肉入りふかひれスープ (一人前)	\$ 450
酸 辣 海 鮮 翅 (每 位)		Shark's Fin and Seafood in Hot and Sour Soup (Per Person) ふかひれと海鮮のホットサワースープ (一人前)	\$ 400
竹 筍 雞 絲 大 生 翅 (每 位)		Braised Shark's Fin with Shredded Chicken and Bamboo Piths (Per Person) 絹笠茸と鶏肉入りふかひれスープ (一人前)	\$ 400



廚師劉耀輝推介  
Chef Lau's Recommendation  
当レストランおすすめ料理

## 另 加 壹 服 務 費

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

## 燕窩

蟹皇扒官燕

## BIRD'S NEST

### つばめの巣

Braised Imperial Bird's Nest with Crab Roe \$ 2,000  
つばめの巣の蟹みそのあんかけ

官燕釀竹笙  
(每位)

Braised Imperial Bird's Nest Stuffed in Bamboo Piths (Per Person) \$ 650  
絹笠茸のつばめの巣詰め (一人前)

雞蓉燴官燕  
(每位)

Braised Imperial Bird's Nest Soup with Minced Chicken (Per Person) \$ 650  
鶏ひき肉とつばめの巣スープ (一人前)

海鮮燕窩羹  
(每位)

Braised Bird's Nest with Seafood Soup (Per Person) \$ 160  
海の幸とつばめの巣のスープ (一人前)

## 燉湯

(製作需時二十分鐘)

## DOUBLE BOILED SOUP

(Requires 20 minutes' preparation)

### 澄ましスープ (調理時間は約 20 分)

花膠燉響螺  
(每位)



Double Boiled Fish Maw and Sea Whelk (Per Person) \$ 160  
魚の浮き袋とほら貝のスープ (一人前)

蟲草花鮑魚燉竹絲雞  
(每位)

Double Boiled Black Chicken with Abalone and Fungus (Per Person) \$ 150  
あわびときくらげ入り黒鶏肉のスープ (一人前)

竹笙黃耳燉原粒瑤柱  
(每位)

Double Boiled Whole Conpoy with Bamboo Piths and Yellow Fungus (Per Person) \$ 110  
貝柱と絹笠茸と木耳入りスープ (一人前)

北菇肘子燉菜膽  
(每位)

Double Boiled Chinese Cabbage with Yunnan Ham and Black Mushroom (Per Person) \$ 100  
中国ハムと中国野菜、しいたけのスープ (一人前)

## 湯羹

## SOUP

### スープ

鮮菌竹笙龍蝦羹  
(每位)

Lobster with Assorted Mushrooms and Bamboo Piths Soup (Per Person) \$ 180  
ロブスターときのこと、たけのこ入りスープ (一人前)

蟹肉粟米羹  
(每位)

Sweet Corn and Crabmeat Soup (Per Person) \$ 100  
蟹肉入りコーンスープ (一人前)

花膠鴨絲羹  
(每位)

Shredded Roasted Duck and Fish Maw Soup (Per Person) \$ 100  
ローストダックと魚の浮き袋のスープ (一人前)

瑤柱海鮮羹  
(每位)

Seafood and Conpoy Soup (Per Person) \$ 100  
海鮮と貝柱のスープ (一人前)



廚師劉耀輝推介  
Chef Lau Recommendation  
当レストランおすすめ料理

另加壹服務費  
上記料金に10%のサービス料が加算されます  
All prices are subject to 10% service charge

## 鮑魚、海味

## ABALONE AND DRIED SEAFOOD

### あわび、海鮮

蠔皇原隻廿八頭吉品  
(每隻)

Braised Whole Abalone (28 Heads)  
in Oyster Jus (Per Piece)

\$ 1,588

あわびのオイスターソース姿煮(28 頭級) (一個)

蠔皇鮮鮑片

Braised Sliced Abalone in Oyster Jus

\$ 850

スライスあわびのオイスターソース煮

碧綠鮮鮑片

Braised Sliced Abalone with Green Vegetables

\$ 680

スライスあわびの緑野菜添え

鮮鮑片鵝掌

Braised Sliced Abalone with Goose Webs

\$ 580

スライスあわびとがちょうの水かき煮

玉簪鮑魚卷  
(每位)

Braised Abalone Rolls with Minced Shrimp and Asparagus  
(Per Person)

\$ 300

海老のすり身とアスパラガスのあわび巻き (一人前)

蠔皇原隻鮮鮑  
(每隻)

Braised Whole Fresh Abalone in Oyster Jus (Per Piece)

\$ 240

あわびのオイスターソース姿煮 (一個)

另加壹服務費

上記料金に10%のサービス料が加算されます

All prices are subject to 10% service charge

## 海

## 鮮

## SEAFOOD

## 海鮮

基圍蝦、龍蝦、  
肉蟹、膏蟹、  
海紅斑、老鼠斑、  
東星斑、方利

Shrimp, Lobster,  
Mud Crab, Cream Crab,  
Red Garoupa, Mouse Garoupa,  
Eastern Star Garoupa, Silver Sole  
海老、ロブスター、肉蟹、  
子持ち蟹、大ハマグリ、  
マウスガルーパ、レッドガルーパ、  
イースタンスターガルーパ、鰈。

時價  
Market Price  
市價

玉液芙蓉伴龍蝦  
(每位)

Poached Lobster and Bird's Nest in Egg White (Per Person)  
ロブスターのつばめの巣と卵白のあんかけ (一人前)

\$ 280

上湯焗開邊龍蝦  
(每位)

Simmered Lobster with Supreme Broth (Per Person)  
ロブスターのスープ煮 (一人前)

\$ 280

龍皇炒鮮奶



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

\$ 650

金盞椒鹽龍蝦球

Golden Lobster with Spicy Salt  
served in a Golden Wheat Flour Basket  
ロブスターのから揚げ山椒風味

\$ 650

蟹皇龍蝦球蒸豆腐



Steamed Lobster with Crab Roe and Tofu  
ロブスターと蟹みその蒸し豆腐

\$ 650

豉汁碧綠龍蝦球

Wok-fried Lobster with Green Vegetables in Black Bean Sauce  
ロブスターと緑野菜のトウチソース炒め

\$ 650

蒜子火腩星斑翅煲

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

\$ 460

豉油皇香煎斑柳

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

\$ 420

麵醬薑蔥炆斑球

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

\$ 420

京蔥椒鹽銀鱈魚

Golden Cod Fish with Spicy Salt and Scallion  
銀鱈と葱のスパイシーソルト焼き

\$ 380

大千京蔥爆桶蠔

Wok-seared Oyster with Scallion in Spicy Sauce  
オイスターとねぎのXOソース炒め

\$ 280

梅辣茄子鱈球煲

Stewed Freshwater Eel and Eggplant with Hot Plum Sauce  
served in a Casserole  
ウナギと茄子のプラムソース土鍋煮

\$ 240



廚師劉耀輝推介  
Chef Lau's Recommendation  
当レストランおすすめ料理

另加壹服務費  
上記料金に10%のサービス料が加算されます  
All prices are subject to 10% service charge

## 海

## 鮮

## SEAFOOD

## 海鮮

豉汁白露筍明蝦球		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	\$ 310
XO 醬粉絲蝦球煲		Stewed King Prawns with Vermicelli in Homemade XO Chili Sauce served in a Casserole 大海老と春雨の XO ソース土鍋煮	\$ 310
馬友蔥花滑旦蝦球		Wok-fried Prawns with Salted Fish and Egg 海老の塩魚、卵と葱の炒め	\$ 310
四川明蝦球		Wok-fried Prawns with Chili Sauce 海老のチリソース炒め	\$ 300
桂花瑤柱炒花膠絲		Wok-fried Scramble Egg with Conpoy and Fish Maw 貝柱と魚の浮き袋入り卵炒め	\$ 240
梅辣蟹肉茄子		Stewed Crabmeat and Eggplant with Hot Plum Sauce 茄子と蟹肉のホットプラムソース煮	\$ 210
蟹皇帶子蒸豆腐		Steamed Scallops with Crab Roe and Tofu 帆立貝と蟹みその蒸し豆腐	\$ 240
醬燒帶子茄瓜		Braised Scallops and Eggplant in Sweet and Spicy Sauce 帆立貝と茄子のみそ炒め	\$ 230
籠仔薑蔥蒸蟹拑 (每位)		Steamed Crab Claws with Ginger and Spring Onion served in a Bamboo Basket (Per Person) 蒸し蟹爪のねぎしょうが風味 (一人前)	\$ 150
百花炸蟹拑 (每隻)		Golden Crab Claw with Minced Shrimp (Per Piece) 蟹爪のフライ (一個)	\$ 130
焗釀鮮蟹蓋 (每隻)		Golden Stuffed Crab Shell with Crabmeat (Per Piece) 蟹の甲羅揚げ (一個)	\$ 130
焗釀大響螺 (每隻)		Baked Stuffed Sea Whelk in Shell (Per Piece) ほら貝の詰めもの焼 (一個)	\$ 130



廚師劉耀輝推介

Chef Lau's Recommendation

当レストランおすすめ料理

另加壹服務費

上記料金に10%のサービス料が加算されます

All prices are subject to 10% service charge

## 肉

## 類

MEAT  
肉料理

蒜片青尖椒爆和牛		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	\$ 480
金杯黑椒爆和牛		Stir-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	\$ 480
柱侯大根牛面珠		Stewed Turnip and Wagyu Beef Cheek 大根と和牛ほほ肉の煮込み	\$ 240
醬爆牛柳甫		Wok-fried Beef Fillet with Spicy Sauce 牛ヒレ肉のみそ炒め	\$ 250
山渣百花脆肉粿		Crispy Minced Shrimp and Pork Sachets with Haw Sauce 海老のすり身と豚肉のカリカリ焼き	\$ 280
芝麻豚肉布袋豆腐		Stewed Tofu Sachets with Pork and Sesame 油揚げと豚肉、胡麻のあわびソース煮	\$ 220
野菌 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	\$ 200
菠蘿咕嚕肉		Crispy Pork Fillet and Pineapple with Sweet and Sour Sauce 酢豚	\$ 175
吊片馬蹄煎藕餅		Wok-seared Lotus Root Patties with Pork, Squid and Water Chestnuts イカとクワイ入り蓮根餅	\$ 175
中式焗排骨		Simmered Spare Ribs in Sweet and Sour Sauce スペアリブの甘酢ソース煮	\$ 175



廚師劉耀輝推介  
Chef Lau's Recommendation  
当レストランおすすめ料理

## 另加壹服務費

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

## 家

## 禽

## POULTRY

## 鳥肉

		Half 半隻	Whole 每隻
脆皮龍崗雞	 Crispy Lung Kong Chicken 広東風ローストチキン	\$ 230	\$ 460
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	\$ 240	\$ 480
原隻鮮鮑魚雞球茄子煲	 Braised Whole Fresh Abalone with Chicken and Eggplant served in a Casserole あわびと鶏肉の土鍋煮		\$ 290
瓦罉花彫豉油雞	 Stewed Chicken with Soy Sauce and Hua Diao Wine served in a Casserole 鶏の醤油と花彫酒の煮込み		\$ 230
椒鹽鵝肝石窩雞煲	Stewed Chicken and Goose Liver with Spicy Salt served in a Hot Stone Casserole 石焼鍋入り鶏肉とグースレバーのスパイシーソルト煮		\$ 300
原粒瑤柱生菜鵝掌煲	Braised Goose Webs with Whole Conpoy and Lettuce がちょうの水かき 帆立 レタス入り 土鍋煮		\$ 280
西檸煎雞甫	Wok-seared Chicken Fillet with Lemon Sauce 鶏肉のレモンソースかけ		\$ 185
蟲草花木耳蒸田雞腿	Steamed Frog Legs with Fungus 木耳と蛙の蒸し物		\$ 180
香芋梅子鴨煲	Braised Duck and Taro in Sweet Plum Sauce served in a Casserole ダックとタロイモの土鍋プラムソース煮		\$ 200
檸汁奇異鴨	Roasted Duck with Kiwi in Lemon Sauce ローストダックとキウイのレモンソース		\$ 185



廚師劉耀輝推介

Chef Lau's Recommendation

当レストランおすすめ料理

另加壹服務費

上記料金に10%のサービス料が加算されます

All prices are subject to 10% service charge

素菜  
(全素材料)

VEGETARIAN  
(Strict Vegetarian)  
精進料理  
(肉なし)

松茸北菇燉菜膽湯 (每位) (製作需時二十分鐘)	Double Boiled Chinese Cabbage with Matsutake Mushrooms and Black Mushrooms in Soup (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)	\$ 100
燕液竹筍上素卷	Braised Bird's Nest and Imperial Fungus Stuffed in Bamboo Piths 絹筍茸に詰めたつばめの巣ときくらげ	\$ 185
鮮菌竹筍炒白露筍	Wok-fried White Asparagus with Bamboo Piths and Mixed Mushrooms ホワイトアスパラガス 絹筍茸 きこの炒め	\$ 185
竹筍扒時蔬	Braised Bamboo Piths with Green Vegetables 絹筍茸と緑野菜の炒め煮	\$ 175
榆耳燒豆腐	Braised Tofu with Black Mushrooms and Fungus 豆腐としいたけ、きくらげの炒め煮	\$ 175
欖菜乾燒玉豆	Braised String Beans with Preserved Olives インゲン豆とオリーブの煮物	\$ 175
野菌 XO 醬燒茄子	Braised Eggplant with Fungus XO Chili Sauce きのこと茄子、きくらげの XO ソース炒め煮	\$ 175
香酥野菌腐皮卷	Crispy Tofu Sheet Rolls with Assorted Mushrooms きのこ入り湯葉巻のフライ	\$ 175
法海佛菩團	Braised Imperial Fungus in Tofu Sheets きくらげの湯葉包み	\$ 175
芹香炒爽菜	Wok-fried Crunchy Vegetables しゃきしゃき野菜の炒めもの	\$ 175

另加壹服務費

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

主

菜

**MAIN COURSE**

メイン コース

紅洋蔥蕃茄百合昆布星斑柳



Steamed Eastern Star Garoupa Fillet with Red Onion, Tomato, Fresh Lily Bulbs and Konbu

\$ 320

紫玉葱、トマト、ゆり、昆布入りハタの蒸し煮

柚子炒甜椒  
新薯牛仔柳



Wok-fried Veal Loin with Mixed Bell Peppers and Potatoes with Yuzu

\$ 240

子牛肉、ベルペッパー、ポテトの炒め  
マスタードと柚子のソース

生蒜大蔥燒汁羊仔肉焗茄子



Baked Eggplant with Lamb, Garlic and Spring Onion in Gravy

\$ 240

ラム肉、葱入りラム肉焼き グレイビーソース

湯

類

**SOUP**

スープ

蟲草花芫茜生薑斑片湯



(每位)

(製作需時二十分鐘)

Garoupa with Ginger, Parsley and Fungus in Soup (Per Person)  
(Requires 20 minutes Preparation)

\$ 150

生姜とパセリ入りハタのスープ

(一人前) (調理時間は約 20 分)

飯

麵

**RICE AND NOODLES**

ご飯・麵

紫菜牛仔柳雞湯拉麵

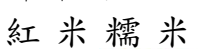


Noodles with Veal Loin and Laver in Chicken Broth

\$ 100

子牛肉、レバー入りうどん

舞茸菌美國有機牛柳



紅米糯米荷葉包

Steamed Red Grain Rice and Glutinous Rice

\$ 60

with U.S. Organic Beef Tenderloin and Maitake Mushrooms wrapped in Lotus Leaf

オーガニックビーフと舞茸入り赤米のおこわ、蓮の葉包み



另加壹服務費

上記料金に 10% のサービス料が加算されます

All prices are subject to 10% service charge

## 飯

## 麵

## RICE AND NOODLES

## ご飯・麵

鵝肝和牛肉餅煲仔飯  
(製作需時四十五分鐘)

Steamed Rice with Goose Liver and Minced Wagyu Beef  
served in a Casserole (Requires 45 minutes' preparation)  
和牛とフォアグラの土鍋焼き込みご飯  
(調理時間は約45分) \$ 280

三文魚瑤柱蛋白炒飯

Fried Rice with Salmon, Conpoy and Egg White \$ 148  
サーモン、貝柱入り卵白チャーハン

葡汁牛油果焗海鮮飯

Baked Fried Rice with Seafood and Avocado \$ 185  
in Portuguese Sauce  
アボガドと海鮮入り炒飯 ポルトガル風ソース

野菌 XO 醬海鮮石窩飯  
(每位)

Fried Rice with Seafood and Fungus XO Chili Sauce \$ 100  
served in a Hot Stone Casserole (Per Person)  
海鮮チャーハンきくらげのXOソースの土鍋焼き(一人前)

飄香荷葉飯  
(每位)

Fried Rice Wrapped and Steamed in Lotus Leaf (Per Person) \$ 65  
はすの葉包み蒸しご飯(一人前)

鮑魚汁撈麵

Stewed Noodles Flavoured with Abalone Sauce \$ 190  
あわび風味のつけ麵

海鮮皇炒麵

Fried Noodles with Assorted Seafood \$ 190  
海鮮のかたやきそば

榨菜黑豚炒麵

Fried Noodles with Pork and Preserved Vegetables \$ 145  
黒豚とザーサイのかたやきそば

瑤柱豉油皇炒麵

Fried Noodles and Conpoy with Soy Sauce \$ 145  
ホタテの貝柱入り醤油焼きそば

瑤柱蝦籽燒伊麵

Braised E-Fu Noodles with Conpoy and Shrimp Roe \$ 145  
貝柱と海老味噌イーフー麵

干炒和牛河粉

Fried Rice Noodles and Wagyu Beef \$ 145  
和牛肉入り米粉のやきそば

鮑魚上湯生麵  
(每位)

Sliced Abalone and Noodles in Supreme Broth (Per Person) \$ 160  
あわび入り特製スープ麵(一人前)

班球昆布紅米粥

Red Grain Rice Congee with Garoupa Fillet and Seaweed \$ 200  
ハタのフィレと昆布いり赤米がゆ

## 另加壹服務費

上記料金に10%のサービス料が加算されます

All prices are subject to 10% service charge

## 特 級 茗 茶

## PREMIUM CHINESE TEA

### 極上銘茶

### 綠 茶

### GREEN TEA (NON-FERMENTED)

#### 綠 茶

東 山 明 前 碧 螺 春

Dongshan Spring Bi Lou Chun  
東山明前碧螺春 (綠茶)

\$ 45

獅 峰 荔 香 龍 井

Lychee Scented Longjing  
ライチロンジン茶 (綠茶)

\$ 45

### 青 茶

### OOLONG (SEMI-FERMENTED)

#### 青 茶 (ウーロン)

紫 珍 安 溪 鐵 觀 音

Royal Lavender Anqi Super Ti Kuan Yin  
紫珍安溪鐵觀音 (鉄觀音)

\$ 95

潮 安 鳳 凰 單 叢

Chaoan Mt. Phoenix Daffodil  
鳳凰單叢

\$ 80

武 夷 特 選 大 紅 袍

Wu Yi Dao Hung Pao Select  
武夷特選大紅袍 (ウーロン)

\$ 65

台 灣 凍 頂 烏 龍

Taiwan Dongding Oolong  
台灣凍頂烏龍 (ウーロン)

\$ 45

### 黑 茶

### PU ER (HEAVILY FERMENTED)

#### 黒 茶 (プーアル)

特 級 珍 藏 普 洱 餅

Reserved Extra Old Pu Er Cake  
特級プーアール餅茶

\$ 300

不 知 年 雲 南 普 洱

Yunnan Pu Er  
不知年雲南普洱 (プーアル)

\$ 45

### 茗 茶

### SELECTION OF HOUSE TEA

#### 茶

鐵 觀 音

Ti Kuan Yin,  
鉄觀音 (ウーロン)

\$ 22

香 片

Jasmine  
香片 (ジャスミン)

水 仙

Shui Hsin  
水仙 (スイセン)

壽 眉

Shou Mei  
寿眉 (白茶)

龍 井

Lung Jin  
龍井 (綠茶)

普 洱

Pu Er  
普洱 (プーアル)

菊 花

Chrysanthemum  
菊花 (キク)

烏 龍

Oolong  
烏龍 (ウーロン)

另 加 壹 服 務 費

上記料金に10%のサービス料が加算されます

All prices are subject to 10% service charge



**iHealth** 餐單是結合洲際酒店豐富的國際化餐飲營運經驗以及港安醫院在海外及香港多年促進健康生活模式的經驗而設計的營養餐單。本餐單亦是由註冊營養師按照目前全球最受關注的四大身體症狀— 糖尿病、心臟病、高血壓、抗氧化物的攝取而設計的預防性健康餐單。

本餐單是一份五星級的預防性健康餐單，除了顧及到個人健康需要，還符合色香味美及品質的保證，更可令閣下享受一份全新及美味的餐飲選擇，但也可以遵守個人健康養生法。

THE **IHEALTH** MENU IS A COLLABORATION BETWEEN INTERCONTINENTAL HONG KONG, RENOWNED FOR ITS OUTSTANDING FOOD AND BEVERAGE OPERATIONS, AND HONG KONG ADVENTIST HOSPITAL, A LEADER IN LIFESTYLE MANAGEMENT IN HONG KONG AND ABROAD. **IHEALTH** IS A GROUND-BREAKING PREVENTIVE HEALTH MENU BASED ON ACADEMIC NUTRITIONAL GUIDANCE FOR THE PREVENTION OF 4 PREVALENT HEALTH CONCERNS WORLDWIDE- DIABETES, HYPERTENSION, HEART DISEASE AND THE NEED FOR ANTI-OXIDANTS.

THE **IHEALTH** MENU IS A 5-STAR SELECTION OF PREVENTIVE HEALTHY DISHES FOR ALL-DAY DINING. THE MENU GENUINELY BENEFITS ANYONE WHO WISHES TO MAKE INTELLIGENT FOOD CHOICES SUITING HIS/HER INDIVIDUAL HEALTH NEEDS, WITH THE ADDED VALUE OF GREAT TASTE, PRESENTATION AND QUALITY INGREDIENTS. WITH THE **IHEALTH** MENU, YOU CAN ENJOY A NEW AND DELICIOUS DINING OPTION THAT ALLOWS YOU TO FOLLOW YOUR PERSONAL HEALTH REGIME.

飲食事業運営で定評のあるインターコンチネンタル香港の最新の I-ヘルスマニューは、同じくライフスタイル改善管理の牽引役として国内外で有名な香港アドベンティスト病院とのコラボレーションにより開発したものです。I-ヘルスは、世界共通の4大疾病 - 糖尿病、心臓病、高血圧症、体内酸化 - の予防のための栄養学的ガイダンスに基づいた画期的なヘルシーメニューです。

I-ヘルスマニューの内容は、5ツ星レベル。病気予防のためのヘルシーメニューとして終日お召し上がりいただけます。ご自分の身体の状態にあった食品を選び、味や盛付け、食材にもこだわりをもつ。そんな賢い選択をなさる方に最も適しています。I-ヘルスマニューは、新しいグルメオプション。ご自身の健康プログラムに逆らうことなく、お楽しみいただける新メニューです。

另加壹服務費

上記料金に10%のサービス料が加算されます

All prices are subject to 10% service charge



## 糖尿病

控制及防止糖尿病的建議食品  
糙米，紅米，全麥麵飽及蕎麥

### Diabetes

Recommended food for control or prevention  
Brown Rice, Red Rice, Whole Wheat Bread and Buckwheat.

## 糖尿病

糖尿病の管理・予防にお勧めの食品  
玄米、紅米、全粒小麦粉パン、そば



## 心臟病

控制及防止心臟病的建議食品  
全麥，燕麥，糙米，豆類及大豆類產品

### Heart Disease

Recommended food for control or prevention  
Whole Wheat, Oat, Brown Rice, Beans and Soy Products.

## 心臟病

心臟病の管理・予防にお勧めの食品  
全粒小麦、オート麦、玄米、豆類、大豆製品



## 高血壓

控制及防止高血壓的建議食品  
露筍，芹菜，亞麻籽，深綠葉菜及低脂乳酪

### Hypertension

Recommended food for control or prevention  
Asparagus, Celery, Flax Seed, Dark Green Vegetables and Low Fat Yoghurt.

## 高血壓症

高血壓症の管理・予防にお勧めの食品  
アスパラガス、セロリ、亜麻の種、綠色野菜、低脂肪ヨーグルト



## 抗氧化

攝取抗氧化物的建議食品  
甘筍，南瓜，哈密瓜，木瓜，藍梅，大麥及蒜頭

### Antioxidants

Recommended food  
Carrots, Pumpkin, Cantaloupe, Papaya, Blueberries, Barley and Garlic.

## 抗酸化

抗酸化にお勧めの食品  
人參、カボチャ、マスクメロン、パパイヤ、大麦、ニンニク

另加壹服務費

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

## 鹿兒島粵式料理

## KAGOSHIMA PROMOTION

### 鹿兒島プロモーション特別メニュー

迷你蘿蔔雲腿燉鮑翅 (每位)	Double Boiled Superior Shark's Fin with Kagoshima Turnip and Yunnan Ham (Per Person) 極上フカヒレ、鹿兒島大根と雲南ハムの煮込み	\$ 720
元貝青豆茸蒸蛋白 (每位)	Steamed Scallops and Mashed Green Bean in Egg White (Per Person) ホタテと枝豆の卵白蒸し	\$ 85
沙窩鮑汁鵝肝釀鮮冬菇	Stewed Mushrooms and Goose Liver in Abalone Sauce served in a Casserole しいたけとレバーのあわびソース土鍋煮	\$ 280
柱侯大根牛面珠	Stewed Kagoshima Turnip and Wagyu Beef Cheek 鹿兒島大根と和牛ほほ肉の煮込み	\$ 240
羅定尖椒爆茶美豚	Wok-fried Kagoshima Pork with Green Peppers in Black Bean Sauce 鹿兒島産茶味豚肉とピーマンの黒豆ソース炒め	\$ 200
清酒紅燒黑豚腩肉	Braised Kagoshima Pork with Shochu 鹿兒島豚肉の焼酎煮	\$ 180
草莓汁脆黑豚棵	Crispy Kagoshima Pork with Strawberry Sauce クリスピーな鹿兒島豚肉イチゴソース添え	\$ 175
特式和牛石窩炒飯 (每位)	Fried Rice with Minced Black Beef served in a Hot Stone (Per Person) 石鍋入り牛挽肉特製チャーハン (一人前)	\$ 100

另加壹服務費

上記料金に10%のサービス料が加算されます

All prices are subject to 10% service charge

## 假 日 點 心

## LEISURE DIM SUM

### 点 心

長脚蟹魚翅灌湯餃 (每位)	Steamed Shark's Fin Dumpling in Soup with King Crab Leg (Per Person) 蟹肉とふかひれ入り餃子スープ (一人前)	\$ 120
至尊海味三式如意餃	Yan Toh Heen Superior Dumplings. ナマコ、アワビと魚の浮き袋, 三種類の蒸し餃子.	\$ 105
原隻鮑魚海鮮脆芋盒 (每隻)	Braised Whole Abalone and Seafood on a Crispy Taro Net (Per Piece) 山芋バスケット入りあわびの姿煮 (一個)	\$ 85
上湯昆布黑豚小籠包 (每位)	Steamed Kagoshima Pork and Seaweed Dumpling with Supreme Broth (Per Person) 鹿児島豚肉入り小籠包 (一個)	\$ 85
晶瑩筍尖鮮蝦餃	Steamed Prawn and Bamboo Shoot Dumplings 海老と筍入り蒸し餃子	\$ 68
蟹皇蒸燒賣	Steamed Pork and Prawn Dumplings with Crab Roe 豚肉と蟹味噌入り蒸し餃子	\$ 68
露筍雪菜火鴨生煎包	Wok-seared Buns with Roasted Duck, Asparagus and Preserved Vegetables 鴨のロースト中華パン添え、アスパラガスとプリザーブドベジタブル	\$ 68
黑松露雞粒酥	Baked Chicken with Black Truffles in Puff Pastry ベイクドチキンとブラックトリュフのパイ包み焼き	\$ 68
XO 醬海鮮球	Steamed Dumplings with Assorted Seafood in Homemade XO Chili Sauce XOソース、海鮮入りの蒸し餃子	\$ 52
發財豆苗元貝餃	Steamed Dumplings with Scallop, Pea Sprouts and Sea Moss 帆立貝、豆の葉入りの蒸し餃子	\$ 52
黃金白玉鳳尾蝦	Golden Prawn and Turnip in Puff Pastry 黄金海老と蕪のパイ包み揚げ	\$ 52
芝味雞粒咸水角	Golden Glutinous Rice Dumplings with Cheese, Chicken and Dried Shrimp チーズ、鶏肉、乾燥海老入り粽	\$ 52
蟲草花雞湯腐皮卷	Poached Tofu Sheet Rolls with Fungus and Shrimp in Chicken Broth きくらげ、チキンスープ入りの湯葉巻き	\$ 52
金箔元貝水晶餃	Steamed Scallop and Conpoy Dumplings with Asparagus and Gold Foil ホタテ、アスパラガス入り金箔付き蒸し餃子	\$ 52
鮮菌玉豆水晶餃	Steamed Assorted Mushrooms and String Beans Dumplings きのこと豆入り餃子	\$ 52
奶油香芹帶子酥	Baked Scallop and Celery with Cream in Puff Pastry 帆立貝、セロリ、クリーム入りパフペースト	\$ 48
鮮蝦蟹脆春卷	Crispy Spring Rolls with Crabmeat and Prawn 蟹肉と海老のクリスピー揚げ春巻き	\$ 52
蜜汁叉燒包	Steamed Barbecued Pork Buns チャーシュー入り饅頭	\$ 52

另加壹服務費

上記料金に10%のサービス料が加算されます

All prices are subject to 10% service charge

## 風味小食

## HORS D'OEUVRES 前菜

椒鹽田雞腿		Golden Frog Legs with Spicy Salt 蛙もも肉のから揚げ山椒風味	\$ 180
鮮蝦錦鹵雲吞		Crispy Shrimp Dumplings with Sweet and Sour Sauce 揚げワンタン甘酢ソース添え	\$ 180
黑松露窩貼大蝦		Crispy Fresh Prawns with Black Truffles クリスピーな海老と黒トリュフ	\$ 180
龍帶玉梨香		Golden Scallops with Minced Shrimp and Fresh Pear 帆立貝と洋梨のフライ	\$ 150
酥炸珍寶蠔 (每隻)		Crispy Oyster (Each) クリスピーな牡蠣 (一個)	\$ 120
香燒軟骨鴿 (每隻)		Roasted Baby Pigeon (Each) 小鳩のロースト (一羽)	\$ 90
XO醬炒蘿蔔糕		Wok-fried Turnip Cake with Homemade XO Chili Sauce 干し海老、葱入りの大根もち、XO醬炒め	\$ 85
豉油皇煎蝦干腸粉		Wok-seared Rice Flour Cannelloni and Dried Shrimp with Soy Sauce 干し海老入り米粉ロール醬油の炒め	\$ 85
薑蔥海蜇頭雞絲		Cold Shredded Chicken and Jelly Fish with Ginger and Spring Onion 鶏肉とクラゲの冷菜	\$ 72
野菌XO醬脆青瓜		Crispy Cucumber with Fungus XO Chili Sauce キュウリと木耳 XOソース添え	\$ 72
柚子醋香雜菌黑木耳		Assorted Mushrooms and Black Fungus with Yuzu Dressing キノコと黒木耳の柚子ドレッシング風味	\$ 72
花雕豉油皇鴨舌		Duck's Tongue Marinated with Hua Diao and Soy Sauce アヒルの舌	\$ 68



廚師劉耀輝推介  
Chef Lau's Recommendation  
当レストランおすすめ料理

另加壹服務費  
上記料金に10%のサービス料が加算されます  
All prices are subject to 10% service charge

# 燒

# 味

## BARBECUED MEAT

### 焼き物

海蜇頭伴三絲

Assorted Meat Platter with Jelly Fish  
くらげとローストダックの和えもの

\$ 320

化皮乳豬件

Barbecued Suckling Pig  
仔豚の皮のロースト

\$ 276

桂花蜜汁燒脆鱈

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

\$ 240

脆皮燒腩肉

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

\$ 175

玫瑰豉油雞

Simmered Chicken in Soy Sauce  
鶏の醤油煮

\$ 175

蜜汁香叉燒

Barbecued Pork with Honey  
広東風チャーシュー

\$ 175

明爐燒米鴨

Roasted Farm Duck  
ローストダック

\$ 175

# 預

# 訂

## ADVANCE ORDERS

### 予約メニュー

蠔皇厚花膠扣遼參

(每位)  
(製作需時壹天)

Braised Fish Maw with Sea Cucumber in Oyster Jus (Per Person)  
魚の浮き袋となまこの煮込み (一人前)  
24 時間前までの予約)

\$1720

金陵脆皮乳豬

(製作需時三十分鐘)

Barbecued Whole Suckling Pig  
(Requires 30 minutes' preparation)  
仔豚の姿焼き (調理時間は約 30 分)

\$1288

北京片皮鴨

(製作需時壹天)  
(每隻)



Peking Duck ( Each )

(To be ordered 24 hours in advance)  
北京ダック (24 時間前までの予約) (一羽)

\$ 760

杭州富貴雞

(製作需時壹天)  
(每隻)

Hangzhou Beggar's Fortune Chicken ( Each )

(To be ordered 24 hours in advance)  
鶏の泥包み焼き (24 時間前までの予約) (一羽)

\$ 780



廚師劉耀輝推介

Chef Lau's Recommendation

当レストランおすすめ料

另加壹服務費

上記料金に 10% のサービス料が加算されます

All prices are subject to 10% service charge

## 魚

## 翅

## SHARK'S FIN

## ふかひれ

蟹 拑 干 撈 海 虎 翅 (每 位)		Braised Superior Shark's Fin and Crab Claw served with Supreme Broth (Per Person) 蟹爪入りふかひれ スープ付き (一人前)	\$ 980
鮑 魚 竹 筍 燉 鮑 翅 (每 位)		Double Boiled Superior Shark's Fin Soup with Abalone and Bamboo Piths (Per Person) あわびと絹笠茸入り極上ふかひれスープ (一人前)	\$ 780
紅 燒 大 群 翅 (每 位)		Braised Supreme Shark's Fin in Brown Jus (Per Person) 極上ふかひれの醤油煮 (一人前)	\$ 760
蟹 皇 大 生 翅 (每 位)		Braised Shark's Fin with Crab Roe (Per Person) 蟹みそ入りふかひれスープ (一人前)	\$ 720
紅 燒 大 鮑 翅 (每 位)		Braised Superior Shark's Fin in Brown Jus (Per Person) ふかひれの醤油煮 (一人前)	\$ 720
菜 膽 燉 鮑 翅 (每 位)		Double Boiled Superior Shark's Fin Soup with Chinese Cabbage (Per Person) 中国野菜入りふかひれスープ (一人前)	\$ 720
蟹 肉 大 生 翅 (每 位)		Braised Shark's Fin with Crabmeat (Per Person) 蟹肉入りふかひれスープ (一人前)	\$ 450
酸 辣 海 鮮 翅 (每 位)		Shark's Fin and Seafood in Hot and Sour Soup (Per Person) ふかひれと海鮮のホットサワースープ (一人前)	\$ 400
竹 筍 雞 絲 大 生 翅 (每 位)		Braised Shark's Fin with Shredded Chicken and Bamboo Piths (Per Person) 絹笠茸と鶏肉入りふかひれスープ (一人前)	\$ 400



廚師劉耀輝推介  
Chef Lau's Recommendation  
当レストランおすすめ料理

## 另 加 壹 服 務 費

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

## 燕窩

蟹皇扒官燕

## BIRD'S NEST

### つばめの巣

Braised Imperial Bird's Nest with Crab Roe \$ 2,000  
つばめの巣の蟹みそのあんかけ

官燕釀竹笙  
(每位)

Braised Imperial Bird's Nest Stuffed in Bamboo Piths (Per Person) \$ 650  
絹笠茸のつばめの巣詰め (一人前)

雞蓉燴官燕  
(每位)

Braised Imperial Bird's Nest Soup with Minced Chicken (Per Person) \$ 650  
鶏ひき肉とつばめの巣スープ (一人前)

海鮮燕窩羹  
(每位)

Braised Bird's Nest with Seafood Soup (Per Person) \$ 160  
海の幸とつばめの巣のスープ (一人前)

## 燉湯

(製作需時二十分鐘)

## DOUBLE BOILED SOUP

(Requires 20 minutes' preparation)

### 澄ましスープ (調理時間は約 20 分)

花膠燉響螺  
(每位)



Double Boiled Fish Maw and Sea Whelk (Per Person) \$ 160  
魚の浮き袋とほら貝のスープ (一人前)

蟲草花鮑魚燉竹絲雞  
(每位)

Double Boiled Black Chicken with Abalone and Fungus (Per Person) \$ 150  
あわびときくらげ入り黒鶏肉のスープ (一人前)

竹笙黃耳燉原粒瑤柱  
(每位)

Double Boiled Whole Conpoy with Bamboo Piths and Yellow Fungus (Per Person) \$ 110  
貝柱と絹笠茸と木耳入りスープ (一人前)

北菇肘子燉菜膽  
(每位)

Double Boiled Chinese Cabbage with Yunnan Ham and Black Mushroom (Per Person) \$ 100  
中国ハムと中国野菜、しいたけのスープ (一人前)

## 湯羹

## SOUP

### スープ

鮮菌竹笙龍蝦羹  
(每位)

Lobster with Assorted Mushrooms and Bamboo Piths Soup (Per Person) \$ 180  
ロブスターときのこ、たけのこ入りスープ (一人前)

蟹肉粟米羹  
(每位)

Sweet Corn and Crabmeat Soup (Per Person) \$ 100  
蟹肉入りコーンスープ (一人前)

花膠鴨絲羹  
(每位)

Shredded Roasted Duck and Fish Maw Soup (Per Person) \$ 100  
ローストダックと魚の浮き袋のスープ (一人前)

瑤柱海鮮羹  
(每位)

Seafood and Conpoy Soup (Per Person) \$ 100  
海鮮と貝柱のスープ (一人前)



廚師劉耀輝推介

Chef Lau Recommendation

当レストランおすすめ料理

另加壹服務費

上記料金に10%のサービス料が加算されます

All prices are subject to 10% service charge

## 鮑魚、海味

## ABALONE AND DRIED SEAFOOD

### あわび、海鮮

蠔皇原隻廿八頭吉品  
(每隻)

Braised Whole Abalone (28 Heads)  
in Oyster Jus (Per Piece)

\$ 1,588

あわびのオイスターソース姿煮(28 頭級) (一個)

蠔皇鮮鮑片

Braised Sliced Abalone in Oyster Jus

\$ 850

スライスあわびのオイスターソース煮

碧綠鮮鮑片

Braised Sliced Abalone with Green Vegetables

\$ 680

スライスあわびの緑野菜添え

鮮鮑片鵝掌

Braised Sliced Abalone with Goose Webs

\$ 580

スライスあわびとがちょうの水かき煮

玉簪鮑魚卷  
(每位)

Braised Abalone Rolls with Minced Shrimp and Asparagus  
(Per Person)

\$ 300

海老のすり身とアスパラガスのあわび巻き (一人前)

蠔皇原隻鮮鮑  
(每隻)

Braised Whole Fresh Abalone in Oyster Jus (Per Piece)

\$ 240

あわびのオイスターソース姿煮 (一個)

另加壹服務費

上記料金に10%のサービス料が加算されます

All prices are subject to 10% service charge

## 海

## 鮮

## SEAFOOD

## 海鮮

基圍蝦、龍蝦、  
肉蟹、膏蟹、  
海紅斑、老鼠斑、  
東星斑、方利

Shrimp, Lobster,  
Mud Crab, Cream Crab,  
Red Garoupa, Mouse Garoupa,  
Eastern Star Garoupa, Silver Sole  
海老、ロブスター、肉蟹、  
子持ち蟹、大ハマグリ、  
マウスガルーパ、レッドガルーパ、  
イースタンスターガルーパ、鰈。

時價  
Market Price  
市價

玉液芙蓉伴龍蝦  
(每位)

Poached Lobster and Bird's Nest in Egg White (Per Person)  
ロブスターのつばめの巣と卵白のあんかけ (一人前)

\$ 280

上湯焗開邊龍蝦  
(每位)

Simmered Lobster with Supreme Broth (Per Person)  
ロブスターのスープ煮 (一人前)

\$ 280

龍皇炒鮮奶



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

\$ 650

金盞椒鹽龍蝦球

Golden Lobster with Spicy Salt  
served in a Golden Wheat Flour Basket  
ロブスターのから揚げ山椒風味

\$ 650

蟹皇龍蝦球蒸豆腐



Steamed Lobster with Crab Roe and Tofu  
ロブスターと蟹みその蒸し豆腐

\$ 650

豉汁碧綠龍蝦球

Wok-fried Lobster with Green Vegetables in Black Bean Sauce  
ロブスターと緑野菜のトウチソース炒め

\$ 650

蒜子火腩星斑翅煲

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

\$ 460

豉油皇香煎斑柳

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

\$ 420

麵醬薑蔥炆斑球

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

\$ 420

京蔥椒鹽銀鱈魚

Golden Cod Fish with Spicy Salt and Scallion  
銀鱈と葱のスパイシーソルト焼き

\$ 380

大千京蔥爆桶蠔

Wok-seared Oyster with Scallion in Spicy Sauce  
オイスターとねぎのXOソース炒め

\$ 280

梅辣茄子鱈球煲

Stewed Freshwater Eel and Eggplant with Hot Plum Sauce  
served in a Casserole  
ウナギと茄子のプラムソース土鍋煮

\$ 240



廚師劉耀輝推介

Chef Lau's Recommendation

当レストランおすすめ料理

另加壹服務費

上記料金に10%のサービス料が加算されます

All prices are subject to 10% service charge

## 海

## 鮮

## SEAFOOD

## 海鮮

豉汁白露筍明蝦球 	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	\$ 310
XO 醬粉絲蝦球煲	Stewed King Prawns with Vermicelli in Homemade XO Chili Sauce served in a Casserole 大海老と春雨の XO ソース土鍋煮	\$ 310
馬友蔥花滑旦蝦球	Wok-fried Prawns with Salted Fish and Egg 海老の塩魚、卵と葱の炒め	\$ 310
四川明蝦球	Wok-fried Prawns with Chili Sauce 海老のチリソース炒め	\$ 300
桂花瑤柱炒花膠絲	Wok-fried Scramble Egg with Conpoy and Fish Maw 貝柱と魚の浮き袋入り卵炒め	\$ 240
梅辣蟹肉茄子	Stewed Crabmeat and Eggplant with Hot Plum Sauce 茄子と蟹肉のホットプラムソース煮	\$ 210
蟹皇帶子蒸豆腐	Steamed Scallops with Crab Roe and Tofu 帆立貝と蟹みその蒸し豆腐	\$ 240
醬燒帶子茄瓜	Braised Scallops and Eggplant in Sweet and Spicy Sauce 帆立貝と茄子のみそ炒め	\$ 230
籠仔薑蔥蒸蟹拑 (每位)	Steamed Crab Claws with Ginger and Spring Onion served in a Bamboo Basket (Per Person) 蒸し蟹爪のねぎしょうが風味 (一人前)	\$ 150
百花炸蟹拑 (每隻)	Golden Crab Claw with Minced Shrimp (Per Piece) 蟹爪のフライ (一個)	\$ 130
焗釀鮮蟹蓋  (每隻)	Golden Stuffed Crab Shell with Crabmeat (Per Piece) 蟹の甲羅揚げ (一個)	\$ 130
焗釀大響螺 (每隻)	Baked Stuffed Sea Whelk in Shell (Per Piece) ほら貝の詰めもの焼 (一個)	\$ 130



廚師劉耀輝推介

Chef Lau's Recommendation

当レストランおすすめ料理

另加壹服務費

上記料金に10%のサービス料が加算されます

All prices are subject to 10% service charge

## 肉

## 類

MEAT  
肉料理

蒜片青尖椒爆和牛		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	\$ 480
金杯黑椒爆和牛		Stir-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	\$ 480
柱侯大根牛面珠		Stewed Turnip and Wagyu Beef Cheek 大根と和牛ほほ肉の煮込み	\$ 240
醬爆牛柳甫		Wok-fried Beef Fillet with Spicy Sauce 牛ヒレ肉のみそ炒め	\$ 250
山渣百花脆肉粿		Crispy Minced Shrimp and Pork Sachets with Haw Sauce 海老のすり身と豚肉のカリカリ焼き	\$ 280
芝麻豚肉布袋豆腐		Stewed Tofu Sachets with Pork and Sesame 油揚げと豚肉、胡麻のあわびソース煮	\$ 220
野菌 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	\$ 200
菠蘿咕嚕肉		Crispy Pork Fillet and Pineapple with Sweet and Sour Sauce 酢豚	\$ 175
吊片馬蹄煎藕餅		Wok-seared Lotus Root Patties with Pork, Squid and Water Chestnuts イカとクワイ入り蓮根餅	\$ 175
中式焗排骨		Simmered Spare Ribs in Sweet and Sour Sauce スペアリブの甘酢ソース煮	\$ 175



廚師劉耀輝推介

Chef Lau's Recommendation

当レストランおすすめ料理

另加壹服務費

上記料金の10%のサービス料が加算されます

All prices are subject to 10% service charge

家

禽

## POULTRY

## 鳥肉

		Half 半隻	Whole 每隻
脆皮龍崗雞	 Crispy Lung Kong Chicken 広東風ローストチキン	\$ 230	\$ 460
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	\$ 240	\$ 480
原隻鮮鮑魚雞球茄子煲	 Braised Whole Fresh Abalone with Chicken and Eggplant served in a Casserole あわびと鶏肉の土鍋煮		\$ 290
瓦罉花彫豉油雞	 Stewed Chicken with Soy Sauce and Hua Diao Wine served in a Casserole 鶏の醤油と花彫酒の煮込み		\$ 230
椒鹽鵝肝石窩雞煲	Stewed Chicken and Goose Liver with Spicy Salt served in a Hot Stone Casserole 石焼鍋入り鶏肉とグースレバーのスパイシーソルト煮		\$ 300
原粒瑤柱生菜鵝掌煲	Braised Goose Webs with Whole Conpoy and Lettuce がちょうの水かき 帆立 レタス入り 土鍋煮		\$ 280
西檸煎雞甫	Wok-seared Chicken Fillet with Lemon Sauce 鶏肉のレモンソースかけ		\$ 185
蟲草花木耳蒸田雞腿	Steamed Frog Legs with Fungus 木耳と蛙の蒸し物		\$ 180
香芋梅子鴨煲	Braised Duck and Taro in Sweet Plum Sauce served in a Casserole ダックとタロイモの土鍋プラムソース煮		\$ 200
檸汁奇異鴨	Roasted Duck with Kiwi in Lemon Sauce ローストダックとキウイのレモンソース		\$ 185



廚師劉耀輝推介

Chef Lau's Recommendation

当レストランおすすめ料理

另加壹服務費

上記料金に10%のサービス料が加算されます

All prices are subject to 10% service charge

素菜  
(全素材料)

VEGETARIAN  
(Strict Vegetarian)  
精進料理  
(肉なし)

松茸北菇燉菜膽湯 (每位) (製作需時二十分鐘)	Double Boiled Chinese Cabbage with Matsutake Mushrooms and Black Mushrooms in Soup (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)	\$ 100
燕液竹筍上素卷	Braised Bird's Nest and Imperial Fungus Stuffed in Bamboo Piths 絹筍茸に詰めたつばめの巣ときくらげ	\$ 185
鮮菌竹筍炒白露筍	Wok-fried White Asparagus with Bamboo Piths and Mixed Mushrooms ホワイトアスパラガス 絹筍茸 きのこの炒め	\$ 185
竹筍扒時蔬	Braised Bamboo Piths with Green Vegetables 絹筍茸と緑野菜の炒め煮	\$ 175
榆耳燒豆腐	Braised Tofu with Black Mushrooms and Fungus 豆腐としいたけ、きくらげの炒め煮	\$ 175
欖菜乾燒玉豆	Braised String Beans with Preserved Olives インゲン豆とオリーブの煮物	\$ 175
野菌 XO 醬燒茄子	Braised Eggplant with Fungus XO Chili Sauce きのここと茄子、きくらげの XO ソース炒め煮	\$ 175
香酥野菌腐皮卷	Crispy Tofu Sheet Rolls with Assorted Mushrooms きのこ入り湯葉巻のフライ	\$ 175
法海佛菩團	Braised Imperial Fungus in Tofu Sheets きくらげの湯葉包み	\$ 175
芹香炒爽菜	Wok-fried Crunchy Vegetables しゃきしゃき野菜の炒めもの	\$ 175

另加壹服務費

上記料金に 10% のサービス料が加算されます

All prices are subject to 10% service charge

主

菜

**MAIN COURSE**

メイン コース

紅洋蔥蕃茄百合昆布星斑柳



Steamed Eastern Star Garoupa Fillet with Red Onion, Tomato, Fresh Lily Bulbs and Konbu

\$ 320

紫玉葱、トマト、ゆり、昆布入りハタの蒸し煮

柚子炒甜椒  
新薯牛仔柳



Wok-fried Veal Loin with Mixed Bell Peppers and Potatoes with Yuzu

\$ 240

子牛肉、ベルペッパー、ポテトの炒め  
マスタードと柚子のソース

生蒜大蔥燒汁羊仔肉焗茄子



Baked Eggplant with Lamb, Garlic and Spring Onion in Gravy

\$ 240

ラム肉、葱入りラム肉焼き グレイビーソース

湯

類

**SOUP**

スープ

蟲草花芫茜生薑斑片湯



(每位)

(製作需時二十分鐘)

Garoupa with Ginger, Parsley and Fungus in Soup (Per Person)  
(Requires 20 minutes Preparation)

\$ 150

生姜とパセリ入りハタのスープ

(一人前) (調理時間は約 20 分)

飯

麵

**RICE AND NOODLES**

ご飯・麵

紫菜牛仔柳雞湯拉麵

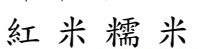


Noodles with Veal Loin and Laver in Chicken Broth

\$ 100

子牛肉、レバー入りうどん

舞茸菌美國有機牛柳



紅米糯米荷葉包

Steamed Red Grain Rice and Glutinous Rice

\$ 60

with U.S. Organic Beef Tenderloin and Maitake Mushrooms wrapped in Lotus Leaf

オーガニックビーフと舞茸入り赤米のおこわ、蓮の葉包み



另加壹服務費

上記料金に 10% のサービス料が加算されます

All prices are subject to 10% service charge

## 飯

## 麵

## RICE AND NOODLES

## ご飯・麵

鵝肝和牛肉餅煲仔飯  
(製作需時四十五分鐘)

Steamed Rice with Goose Liver and Minced Wagyu Beef  
served in a Casserole (Requires 45 minutes' preparation)  
和牛とフォアグラの土鍋焼き込みご飯  
(調理時間は約45分) \$ 280

三文魚瑤柱蛋白炒飯

Fried Rice with Salmon, Conpoy and Egg White  
サーモン、貝柱入り卵白チャーハン \$ 148

葡汁牛油果焗海鮮飯

Baked Fried Rice with Seafood and Avocado  
in Portuguese Sauce  
アボガドと海鮮入り炒飯 ポルトガル風ソース \$ 185

野菌 XO 醬海鮮石窩飯  
(每位)

Fried Rice with Seafood and Fungus XO Chili Sauce  
served in a Hot Stone Casserole (Per Person)  
海鮮チャーハンきくらげのXOソースの土鍋焼き(一人前) \$ 100

飄香荷葉飯  
(每位)

Fried Rice Wrapped and Steamed in Lotus Leaf (Per Person)  
はすの葉包み蒸しご飯 (一人前) \$ 65

鮑魚汁撈麵

Stewed Noodles Flavoured with Abalone Sauce  
あわび風味のつけ麵 \$ 190

海鮮皇炒麵

Fried Noodles with Assorted Seafood  
海鮮のかたやきそば \$ 190

榨菜黑豚炒麵

Fried Noodles with Pork and Preserved Vegetables  
黒豚とザーサイのかたやきそば \$ 145

瑤柱豉油皇炒麵

Fried Noodles and Conpoy with Soy Sauce  
ホタテの貝柱入り醤油焼きそば \$ 145

瑤柱蝦籽燒伊麵

Braised E-Fu Noodles with Conpoy and Shrimp Roe  
貝柱と海老味噌イーフー麵 \$ 145

干炒和牛河粉

Fried Rice Noodles and Wagyu Beef  
和牛肉入り米粉のやきそば \$ 145

鮑魚上湯生麵  
(每位)

Sliced Abalone and Noodles in Supreme Broth (Per Person)  
あわび入り特製スープ麵 (一人前) \$ 160

班球昆布紅米粥

Red Grain Rice Congee with Garoupa Fillet and Seaweed  
ハタのフィレと昆布いり赤米がゆ \$ 200

## 另加壹服務費

上記料金に10%のサービス料が加算されます

All prices are subject to 10% service charge

## 特級茗茶

## PREMIUM CHINESE TEA

### 極上銘茶

### 綠茶

### GREEN TEA (NON-FERMENTED)

#### 綠茶

東山明前碧螺春

Dongshan Spring Bi Lou Chun  
東山明前碧螺春 (綠茶)

\$ 45

獅峰荔香龍井

Lychee Scented Longjing  
ライチロンジン茶 (綠茶)

\$ 45

### 青茶

### OOLONG (SEMI-FERMENTED)

#### 青茶 (ウーロン)

紫珍安溪鐵觀音

Royal Lavender Anqi Super Ti Kuan Yin  
紫珍安溪鐵觀音 (鐵觀音)

\$ 95

潮安鳳凰單叢

Chaoan Mt. Phoenix Daffodil  
鳳凰單叢

\$ 80

武夷特選大紅袍

Wu Yi Dao Hung Pao Select  
武夷特選大紅袍 (ウーロン)

\$ 65

台灣凍頂烏龍

Taiwan Dongding Oolong  
台灣凍頂烏龍 (ウーロン)

\$ 45

### 黑茶

### PU ER (HEAVILY FERMENTED)

#### 黑茶 (プーアル)

特級珍藏普洱餅

Reserved Extra Old Pu Er Cake  
特級プーアール餅茶

\$ 300

不知年雲南普洱

Yunnan Pu Er  
不知年雲南普洱 (プーアル)

\$ 45

### 茗茶

### SELECTION OF HOUSE TEA

#### 茶

鐵觀音

Ti Kuan Yin,  
鐵觀音 (ウーロン)

\$ 22

香片

Jasmine  
香片 (ジャスミン)

水仙

Shui Hsin  
水仙 (スイセン)

壽眉

Shou Mei  
壽眉 (白茶)

龍井

Lung Jin  
龍井 (綠茶)

普洱

Pu Er  
普洱 (プーアル)

菊花

Chrysanthemum  
菊花 (キク)

烏龍

Oolong  
烏龍 (ウーロン)

另加壹服務費

上記料金に10%のサービス料が加算されます

All prices are subject to 10% service charge



**iHealth** 餐單是結合洲際酒店豐富的國際化餐飲營運經驗以及港安醫院在海外及香港多年促進健康生活模式的經驗而設計的營養餐單。本餐單亦是由註冊營養師按照目前全球最受關注的四大身體症狀— 糖尿病、心臟病、高血壓、抗氧化物的攝取而設計的預防性健康餐單。

本餐單是一份五星級的預防性健康餐單，除了顧及到個人健康需要，還符合色香味美及品質的保證，更可令閣下享受一份全新及美味的餐飲選擇，但也可以遵守個人健康養生法。

THE **IHEALTH** MENU IS A COLLABORATION BETWEEN INTERCONTINENTAL HONG KONG, RENOWNED FOR ITS OUTSTANDING FOOD AND BEVERAGE OPERATIONS, AND HONG KONG ADVENTIST HOSPITAL, A LEADER IN LIFESTYLE MANAGEMENT IN HONG KONG AND ABROAD. **IHEALTH** IS A GROUND-BREAKING PREVENTIVE HEALTH MENU BASED ON ACADEMIC NUTRITIONAL GUIDANCE FOR THE PREVENTION OF 4 PREVALENT HEALTH CONCERNS WORLDWIDE- DIABETES, HYPERTENSION, HEART DISEASE AND THE NEED FOR ANTI-OXIDANTS.

THE **IHEALTH** MENU IS A 5-STAR SELECTION OF PREVENTIVE HEALTHY DISHES FOR ALL-DAY DINING. THE MENU GENUINELY BENEFITS ANYONE WHO WISHES TO MAKE INTELLIGENT FOOD CHOICES SUITING HIS/HER INDIVIDUAL HEALTH NEEDS, WITH THE ADDED VALUE OF GREAT TASTE, PRESENTATION AND QUALITY INGREDIENTS. WITH THE **IHEALTH** MENU, YOU CAN ENJOY A NEW AND DELICIOUS DINING OPTION THAT ALLOWS YOU TO FOLLOW YOUR PERSONAL HEALTH REGIME.

飲食事業運営で定評のあるインターコンチネンタル香港の最新の I-ヘルスマニューは、同じくライフスタイル改善管理の牽引役として国内外で有名な香港アドベンティスト病院とのコラボレーションにより開発したものです。I-ヘルスは、世界共通の4大疾病 - 糖尿病、心臓病、高血圧症、体内酸化 - の予防のための栄養学的ガイダンスに基づいた画期的なヘルシーメニューです。

I-ヘルスマニューの内容は、5ツ星レベル。病気予防のためのヘルシーメニューとして終日お召し上がりいただけます。ご自分の身体の状態にあった食品を選び、味や盛付け、食材にもこだわりをもつ。そんな賢い選択をなさる方に最も適しています。I-ヘルスマニューは、新しいグルメオプション。ご自身の健康プログラムに逆らうことなく、お楽しみいただける新メニューです。

另加壹服務費

上記料金に10%のサービス料が加算されます

All prices are subject to 10% service charge



## 糖尿病

控制及防止糖尿病的建議食品  
糙米，紅米，全麥麵飽及蕎麥

### Diabetes

Recommended food for control or prevention  
Brown Rice, Red Rice, Whole Wheat Bread and Buckwheat.

## 糖尿病

糖尿病の管理・予防にお勧めの食品  
玄米、紅米、全粒小麦粉パン、そば



## 心臟病

控制及防止心臟病的建議食品  
全麥，燕麥，糙米，豆類及大豆類產品

### Heart Disease

Recommended food for control or prevention  
Whole Wheat, Oat, Brown Rice, Beans and Soy Products.

## 心臟病

心臟病の管理・予防にお勧めの食品  
全粒小麦、オート麦、玄米、豆類、大豆製品



## 高血壓

控制及防止高血壓的建議食品  
露筍，芹菜，亞麻籽，深綠葉菜及低脂乳酪

### Hypertension

Recommended food for control or prevention  
Asparagus, Celery, Flax Seed, Dark Green Vegetables and Low Fat Yoghurt.

## 高血壓症

高血壓症の管理・予防にお勧めの食品  
アスパラガス、セロリ、亜麻の種、綠色野菜、低脂肪ヨーグルト



## 抗氧化

攝取抗氧化物的建議食品  
甘筍，南瓜，哈密瓜，木瓜，藍梅，大麥及蒜頭

### Antioxidants

Recommended food  
Carrots, Pumpkin, Cantaloupe, Papaya, Blueberries, Barley and Garlic.

## 抗酸化

抗酸化にお勧めの食品  
人參、カボチャ、マスクメロン、パパイヤ、大麦、ニンニク

## 鹿兒島粵式料理

## KAGOSHIMA PROMOTION

### 鹿兒島プロモーション特別メニュー

迷你蘿蔔雲腿燉鮑翅 (每位)	Double Boiled Superior Shark's Fin with Kagoshima Turnip and Yunnan Ham (Per Person) 極上フカヒレ、鹿兒島大根と雲南ハムの煮込み	\$ 720
元貝青豆茸蒸蛋白 (每位)	Steamed Scallops and Mashed Green Bean in Egg White (Per Person) ホタテと枝豆の卵白蒸し	\$ 85
沙窩鮑汁鵝肝釀鮮冬菇	Stewed Mushrooms and Goose Liver in Abalone Sauce served in a Casserole しいたけとレバーのあわびソース土鍋煮	\$ 280
柱侯大根牛面珠	Stewed Kagoshima Turnip and Wagyu Beef Cheek 鹿兒島大根と和牛ほほ肉の煮込み	\$ 240
羅定尖椒爆茶美豚	Wok-fried Kagoshima Pork with Green Peppers in Black Bean Sauce 鹿兒島産茶味豚肉とピーマンの黒豆ソース炒め	\$ 200
清酒紅燒黑豚腩肉	Braised Kagoshima Pork with Shochu 鹿兒島豚肉の焼酎煮	\$ 180
草莓汁脆黑豚棵	Crispy Kagoshima Pork with Strawberry Sauce クリスピーな鹿兒島豚肉イチゴソース添え	\$ 175
特式和牛石窩炒飯 (每位)	Fried Rice with Minced Black Beef served in a Hot Stone (Per Person) 石鍋入り牛挽肉特製チャーハン (一人前)	\$ 100





另加壹服務費

上記料金の10%のサービス料が加算されます

All prices are subject to 10% service charge

## 風味小食

## HORS D'OEUVRES 前菜

椒鹽田雞腿		Golden Frog Legs with Spicy Salt 蛙もも肉のから揚げ山椒風味	\$ 180
鮮蝦錦鹵雲吞		Crispy Shrimp Dumplings with Sweet and Sour Sauce 揚げワンタン甘酢ソース添え	\$ 180
黑松露窩貼大蝦		Crispy Fresh Prawns with Black Truffles クリスピーな海老と黒トリュフ	\$ 180
龍帶玉梨香		Golden Scallops with Minced Shrimp and Fresh Pear 帆立貝と洋梨のフライ	\$ 150
酥炸珍寶蠔 (每隻)		Crispy Oyster (Each) クリスピーな牡蠣 (一個)	\$ 120
香燒軟骨鴿 (每隻)		Roasted Baby Pigeon (Each) 小鳩のロースト (一羽)	\$ 90
薑蔥海蜇頭雞絲		Cold Shredded Chicken and Jelly Fish with Ginger and Spring Onion 鶏肉とクラゲの冷菜	\$ 72
野菌 XO 醬脆青瓜		Crispy Cucumber with Fungus XO Chili Sauce キュウリと木耳 XO ソース添え	\$ 72
柚子醋香雜菌黑木耳		Assorted Mushrooms and Black Fungus with Yuzu Dressing キノコと黒木耳の柚子ドレッシング風味	\$ 72
花雕豉油皇鴨舌		Duck's Tongue Marinated with Hua Diao and Soy Sauce アヒルの舌	\$ 68



廚師劉耀輝推介

Chef Lau's Recommendation

当レストランおすすめ料理

另加壹服務費

上記料金に10%のサービス料が加算されます

All prices are subject to 10% service charge

# 燒

# 味

## BARBECUED MEAT

### 焼き物

海蜇頭伴三絲

Assorted Meat Platter with Jelly Fish  
くらげとローストダックの和えもの

\$ 320

化皮乳豬件

Barbecued Suckling Pig  
仔豚の皮のロースト

\$ 276

桂花蜜汁燒脆鱈

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

\$ 240

脆皮燒腩肉

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

\$ 175

玫瑰豉油雞

Simmered Chicken in Soy Sauce  
鶏の醤油煮

\$ 175

蜜汁香叉燒

Barbecued Pork with Honey  
広東風チャーシュー

\$ 175

明爐燒米鴨

Roasted Farm Duck  
ローストダック

\$ 175

# 預

# 訂

## ADVANCE ORDERS

### 予約メニュー

蠔皇厚花膠扣遼參

(每位)  
(製作需時壹天)

Braised Fish Maw with Sea Cucumber in Oyster Jus (Per Person)  
魚の浮き袋となまこの煮込み (一人前)  
24 時間前までの予約)

\$1720

金陵脆皮乳豬

(製作需時三十分鐘)

Barbecued Whole Suckling Pig  
(Requires 30 minutes' preparation)  
仔豚の姿焼き (調理時間は約 30 分)

\$1288

北京片皮鴨

(製作需時壹天)  
(每隻)



Peking Duck ( Each )

(To be ordered 24 hours in advance)  
北京ダック (24 時間前までの予約) (一羽)

\$ 760

杭州富貴雞

(製作需時壹天)  
(每隻)

Hangzhou Beggar's Fortune Chicken ( Each )

(To be ordered 24 hours in advance)  
鶏の泥包み焼き (24 時間前までの予約) (一羽)

\$ 780



廚師劉耀輝推介

Chef Lau's Recommendation

当レストランおすすめ料

另加壹服務費

上記料金に 10% のサービス料が加算されます

All prices are subject to 10% service charge

## 魚

## 翅

## SHARK'S FIN

## ふかひれ

蟹 拈 干 撈 海 虎 翅 (每 位)		Braised Superior Shark's Fin and Crab Claw served with Supreme Broth (Per Person) 蟹爪入りふかひれ スープ付き (一人前)	\$ 980
鮑 魚 竹 筍 燉 鮑 翅 (每 位)		Double Boiled Superior Shark's Fin Soup with Abalone and Bamboo Piths (Per Person) あわびと絹笠茸入り極上ふかひれスープ (一人前)	\$ 780
紅 燒 大 群 翅 (每 位)		Braised Supreme Shark's Fin in Brown Jus (Per Person) 極上ふかひれの醤油煮 (一人前)	\$ 760
蟹 皇 大 生 翅 (每 位)		Braised Shark's Fin with Crab Roe (Per Person) 蟹みそ入りふかひれスープ (一人前)	\$ 720
紅 燒 大 鮑 翅 (每 位)		Braised Superior Shark's Fin in Brown Jus (Per Person) ふかひれの醤油煮 (一人前)	\$ 720
菜 膽 燉 鮑 翅 (每 位)		Double Boiled Superior Shark's Fin Soup with Chinese Cabbage (Per Person) 中国野菜入りふかひれスープ (一人前)	\$ 720
蟹 肉 大 生 翅 (每 位)		Braised Shark's Fin with Crabmeat (Per Person) 蟹肉入りふかひれスープ (一人前)	\$ 450
酸 辣 海 鮮 翅 (每 位)		Shark's Fin and Seafood in Hot and Sour Soup (Per Person) ふかひれと海鮮のホットサワースープ (一人前)	\$ 400
竹 筍 雞 絲 大 生 翅 (每 位)		Braised Shark's Fin with Shredded Chicken and Bamboo Piths (Per Person) 絹笠茸と鶏肉入りふかひれスープ (一人前)	\$ 400



廚師劉耀輝推介  
Chef Lau's Recommendation  
当レストランおすすめ料理

## 另 加 壹 服 務 費

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

燕窩

蟹皇扒官燕

官燕釀竹笙  
(每位)

雞蓉燴官燕  
(每位)

海鮮燕窩羹  
(每位)

燉湯

(製作需時二十分鐘)

花膠燉響螺  
(每位)

蟲草花鮑魚燉竹絲雞  
(每位)

竹笙黃耳燉原粒瑤柱  
(每位)

北菇肘子燉菜膽  
(每位)

湯羹

鮮菌竹笙龍蝦羹  
(每位)

蟹肉粟米羹  
(每位)

花膠鴨絲羹  
(每位)

瑤柱海鮮羹  
(每位)

BIRD'S NEST

つばめの巢

Braised Imperial Bird's Nest with Crab Roe \$ 2,000  
つばめの巢の蟹みそのあんかけ

Braised Imperial Bird's Nest Stuffed in Bamboo Piths (Per Person) \$ 650  
絹笠茸のつばめの巢詰め (一人前)

Braised Imperial Bird's Nest Soup with Minced Chicken (Per Person) \$ 650  
鶏ひき肉とつばめの巢スープ (一人前)

Braised Bird's Nest with Seafood Soup (Per Person) \$ 160  
海の幸とつばめの巢のスープ (一人前)

DOUBLE BOILED SOUP

(Requires 20 minutes' preparation)

澄ましスープ (調理時間は約 20 分)

Double Boiled Fish Maw and Sea Whelk (Per Person) \$ 160  
魚の浮き袋とほら貝のスープ (一人前)

Double Boiled Black Chicken with Abalone and Fungus (Per Person) \$ 150  
あわびときくらげ入り黒鶏肉のスープ (一人前)

Double Boiled Whole Conpoy with Bamboo Piths and Yellow Fungus (Per Person) \$ 110  
貝柱と絹笠茸と木耳入りスープ (一人前)

Double Boiled Chinese Cabbage with Yunnan Ham and Black Mushroom (Per Person) \$ 100  
中国ハムと中国野菜、しいたけのスープ (一人前)

SOUP

スープ

Lobster with Assorted Mushrooms and Bamboo Piths Soup (Per Person) \$ 180  
ロブスターときのこ、たけのこ入りスープ (一人前)

Sweet Corn and Crabmeat Soup (Per Person) \$ 100  
蟹肉入りコーンスープ (一人前)

Shredded Roasted Duck and Fish Maw Soup (Per Person) \$ 100  
ローストダックと魚の浮き袋のスープ (一人前)

Seafood and Conpoy Soup (Per Person) \$ 100  
海鮮と貝柱のスープ (一人前)



廚師劉耀輝推介  
Chef Lau Recommendation  
当レストランおすすめ料理

另加壹服務費  
上記料金に 10% のサービス料が加算されます  
All prices are subject to 10% service charge

## 鮑魚、海味

## ABALONE AND DRIED SEAFOOD

### あわび、海鮮

蠔皇原隻廿八頭吉品  
(每隻)

Braised Whole Abalone (28 Heads)  
in Oyster Jus (Per Piece)

\$ 1,588

あわびのオイスターソース姿煮(28 頭級) (一個)

蠔皇鮮鮑片

Braised Sliced Abalone in Oyster Jus

\$ 850

スライスあわびのオイスターソース煮

碧綠鮮鮑片

Braised Sliced Abalone with Green Vegetables

\$ 680

スライスあわびの緑野菜添え

鮮鮑片鵝掌

Braised Sliced Abalone with Goose Webs

\$ 580

スライスあわびとがちょうの水かき煮

玉簪鮑魚卷  
(每位)

Braised Abalone Rolls with Minced Shrimp and Asparagus  
(Per Person)

\$ 300

海老のすり身とアスパラガスのあわび巻き (一人前)

蠔皇原隻鮮鮑  
(每隻)

Braised Whole Fresh Abalone in Oyster Jus (Per Piece)

\$ 240

あわびのオイスターソース姿煮 (一個)

另加壹服務費

上記料金に10%のサービス料が加算されます

All prices are subject to 10% service charge

## 海

## 鮮

## SEAFOOD

## 海鮮

基圍蝦、龍蝦、  
肉蟹、膏蟹、  
海紅斑、老鼠斑、  
東星斑、方利

Shrimp, Lobster,  
Mud Crab, Cream Crab,  
Red Garoupa, Mouse Garoupa,  
Eastern Star Garoupa, Silver Sole  
海老、ロブスター、肉蟹、  
子持ち蟹、大ハマグリ、  
マウスガルーパ、レッドガルーパ、  
イースタンスターガルーパ、鰈。

時價  
Market Price  
市價

玉液芙蓉伴龍蝦  
(每位)

Poached Lobster and Bird's Nest in Egg White (Per Person)  
ロブスターのつばめの巣と卵白のあんかけ (一人前)

\$ 280

上湯焗開邊龍蝦  
(每位)

Simmered Lobster with Supreme Broth (Per Person)  
ロブスターのスープ煮 (一人前)

\$ 280

龍皇炒鮮奶



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

\$ 650

金盞椒鹽龍蝦球

Golden Lobster with Spicy Salt  
served in a Golden Wheat Flour Basket  
ロブスターのから揚げ山椒風味

\$ 650

蟹皇龍蝦球蒸豆腐



Steamed Lobster with Crab Roe and Tofu  
ロブスターと蟹みその蒸し豆腐

\$ 650

豉汁碧綠龍蝦球

Wok-fried Lobster with Green Vegetables in Black Bean Sauce  
ロブスターと緑野菜のトウチソース炒め

\$ 650

蒜子火腩星斑翅煲

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

\$ 460

豉油皇香煎斑柳

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

\$ 420

麵醬薑蔥炆斑球

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

\$ 420

京蔥椒鹽銀鱈魚

Golden Cod Fish with Spicy Salt and Scallion  
銀鱈と葱のスパイシーソルト焼き

\$ 380

大千京蔥爆桶蠔

Wok-seared Oyster with Scallion in Spicy Sauce  
オイスターとねぎのXOソース炒め

\$ 280

梅辣茄子鱈球煲

Stewed Freshwater Eel and Eggplant with Hot Plum Sauce  
served in a Casserole  
ウナギと茄子のプラムソース土鍋煮

\$ 240



廚師劉耀輝推介

Chef Lau's Recommendation

当レストランおすすめ料理

另加壹服務費

上記料金に10%のサービス料が加算されます

All prices are subject to 10% service charge

## 海

## 鮮

## SEAFOOD

## 海鮮

豉汁白露筍明蝦球		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	\$ 310
XO 醬粉絲蝦球煲		Stewed King Prawns with Vermicelli in Homemade XO Chili Sauce served in a Casserole 大海老と春雨の XO ソース土鍋煮	\$ 310
馬友蔥花滑旦蝦球		Wok-fried Prawns with Salted Fish and Egg 海老の塩魚、卵と葱の炒め	\$ 310
四川明蝦球		Wok-fried Prawns with Chili Sauce 海老のチリソース炒め	\$ 300
桂花瑤柱炒花膠絲		Wok-fried Scramble Egg with Conpoy and Fish Maw 貝柱と魚の浮き袋入り卵炒め	\$ 240
梅辣蟹肉茄子		Stewed Crabmeat and Eggplant with Hot Plum Sauce 茄子と蟹肉のホットプラムソース煮	\$ 210
蟹皇帶子蒸豆腐		Steamed Scallops with Crab Roe and Tofu 帆立貝と蟹みその蒸し豆腐	\$ 240
醬燒帶子茄瓜		Braised Scallops and Eggplant in Sweet and Spicy Sauce 帆立貝と茄子のみそ炒め	\$ 230
籠仔薑蔥蒸蟹拑 (每位)		Steamed Crab Claws with Ginger and Spring Onion served in a Bamboo Basket (Per Person) 蒸し蟹爪のねぎしょうが風味 (一人前)	\$ 150
百花炸蟹拑 (每隻)		Golden Crab Claw with Minced Shrimp (Per Piece) 蟹爪のフライ (一個)	\$ 130
焗釀鮮蟹蓋 (每隻)		Golden Stuffed Crab Shell with Crabmeat (Per Piece) 蟹の甲羅揚げ (一個)	\$ 130
焗釀大響螺 (每隻)		Baked Stuffed Sea Whelk in Shell (Per Piece) ほら貝の詰めもの焼 (一個)	\$ 130



廚師劉耀輝推介

Chef Lau's Recommendation

当レストランおすすめ料理

另加壹服務費

上記料金の10%のサービス料が加算されます

All prices are subject to 10% service charge

## 肉

## 類

MEAT  
肉料理

蒜片青尖椒爆和牛		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	\$ 480
金杯黑椒爆和牛		Stir-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	\$ 480
柱侯大根牛面珠		Stewed Turnip and Wagyu Beef Cheek 大根と和牛ほほ肉の煮込み	\$ 240
醬爆牛柳甫		Wok-fried Beef Fillet with Spicy Sauce 牛ヒレ肉のみそ炒め	\$ 250
山渣百花脆肉粿		Crispy Minced Shrimp and Pork Sachets with Haw Sauce 海老のすり身と豚肉のカリカリ焼き	\$ 280
芝麻豚肉布袋豆腐		Stewed Tofu Sachets with Pork and Sesame 油揚げと豚肉、胡麻のあわびソース煮	\$ 220
野菌 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	\$ 200
菠蘿咕嚕肉		Crispy Pork Fillet and Pineapple with Sweet and Sour Sauce 酢豚	\$ 175
吊片馬蹄煎藕餅		Wok-seared Lotus Root Patties with Pork, Squid and Water Chestnuts イカとクワイ入り蓮根餅	\$ 175
中式焗排骨		Simmered Spare Ribs in Sweet and Sour Sauce スペアリブの甘酢ソース煮	\$ 175



廚師劉耀輝推介

Chef Lau's Recommendation

当レストランおすすめ料理

另加壹服務費

上記料金に 10% のサービス料が加算されます

All prices are subject to 10% service charge

家

禽

## POULTRY

## 鳥肉

		Half 半隻	Whole 每隻
脆皮龍崗雞	 Crispy Lung Kong Chicken 広東風ローストチキン	\$ 230	\$ 460
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	\$ 240	\$ 480
原隻鮮鮑魚雞球茄子煲	 Braised Whole Fresh Abalone with Chicken and Eggplant served in a Casserole あわびと鶏肉の土鍋煮		\$ 290
瓦罉花彫豉油雞	 Stewed Chicken with Soy Sauce and Hua Diao Wine served in a Casserole 鶏の醤油と花彫酒の煮込み		\$ 230
椒鹽鵝肝石窩雞煲	Stewed Chicken and Goose Liver with Spicy Salt served in a Hot Stone Casserole 石焼鍋入り鶏肉とグースレバーのスパイシーソルト煮		\$ 300
原粒瑤柱生菜鵝掌煲	Braised Goose Webs with Whole Conpoy and Lettuce がちょうの水かき 帆立 レタス入り 土鍋煮		\$ 280
西檸煎雞甫	Wok-seared Chicken Fillet with Lemon Sauce 鶏肉のレモンソースかけ		\$ 185
蟲草花木耳蒸田雞腿	Steamed Frog Legs with Fungus 木耳と蛙の蒸し物		\$ 180
香芋梅子鴨煲	Braised Duck and Taro in Sweet Plum Sauce served in a Casserole ダックとタロイモの土鍋プラムソース煮		\$ 200
檸汁奇異鴨	Roasted Duck with Kiwi in Lemon Sauce ローストダックとキウイのレモンソース		\$ 185



廚師劉耀輝推介

Chef Lau's Recommendation

当レストランおすすめ料理

另加壹服務費

上記料金に10%のサービス料が加算されます

All prices are subject to 10% service charge

素菜  
(全素材料)

VEGETARIAN  
(Strict Vegetarian)  
精進料理  
(肉なし)

松茸北菇燉菜膽湯 (每位) (製作需時二十分鐘)	Double Boiled Chinese Cabbage with Matsutake Mushrooms and Black Mushrooms in Soup (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)	\$ 100
燕液竹筍上素卷	Braised Bird's Nest and Imperial Fungus Stuffed in Bamboo Piths 絹筍茸に詰めたつばめの巣ときくらげ	\$ 185
鮮菌竹筍炒白露筍	Wok-fried White Asparagus with Bamboo Piths and Mixed Mushrooms ホワイトアスパラガス 絹筍茸 きのこの炒め	\$ 185
竹筍扒時蔬	Braised Bamboo Piths with Green Vegetables 絹筍茸と緑野菜の炒め煮	\$ 175
榆耳燒豆腐	Braised Tofu with Black Mushrooms and Fungus 豆腐としいたけ、きくらげの炒め煮	\$ 175
欖菜乾燒玉豆	Braised String Beans with Preserved Olives インゲン豆とオリーブの煮物	\$ 175
野菌 XO 醬燒茄子	Braised Eggplant with Fungus XO Chili Sauce きのこと茄子、きくらげの XO ソース炒め煮	\$ 175
香酥野菌腐皮卷	Crispy Tofu Sheet Rolls with Assorted Mushrooms きのこ入り湯葉巻のフライ	\$ 175
法海佛菩團	Braised Imperial Fungus in Tofu Sheets きくらげの湯葉包み	\$ 175
芹香炒爽菜	Wok-fried Crunchy Vegetables しゃきしゃき野菜の炒めもの	\$ 175

另加壹服務費

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

主

菜

MAIN COURSE

メイン コース

紅洋蔥蕃茄百合昆布星斑柳



Steamed Eastern Star Garoupa Fillet with Red Onion, Tomato, Fresh Lily Bulbs and Konbu

\$ 320

紫玉葱、トマト、ゆり、昆布入りハタの蒸し煮

柚子炒甜椒  
新薯牛仔柳



Wok-fried Veal Loin with Mixed Bell Peppers and Potatoes with Yuzu

\$ 240

子牛肉、ベルペッパー、ポテトの炒め  
マスタードと柚子のソース

生蒜大蔥燒汁羊仔肉焗茄子



Baked Eggplant with Lamb, Garlic and Spring Onion in Gravy

\$ 240

ラム肉、葱入りラム肉焼き グレイビーソース

湯

類

SOUP

スープ

蟲草花芫茜生薑斑片湯



(每位)

(製作需時二十分鐘)

Garoupa with Ginger, Parsley and Fungus in Soup (Per Person)

\$ 150

(Requires 20 minutes Preparation)  
生姜とパセリ入りハタのスープ

(一人前) (調理時間は約 20 分)

飯

麵

RICE AND NOODLES

ご飯・麵

紫菜牛仔柳雞湯拉麵

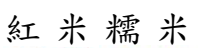


Noodles with Veal Loin and Laver in Chicken Broth

\$ 100

子牛肉、レバー入りうどん

舞茸菌美國有機牛柳



紅米糯米荷葉包

Steamed Red Grain Rice and Glutinous Rice

\$ 60

with U.S. Organic Beef Tenderloin and Maitake Mushrooms wrapped in Lotus Leaf

オーガニックビーフと舞茸入り赤米のおこわ、蓮の葉包み



另加壹服務費

上記料金に 10% のサービス料が加算されます

All prices are subject to 10% service charge

## 飯

## 麵

## RICE AND NOODLES

## ご飯・麵

鵝肝和牛肉餅煲仔飯  
(製作需時四十五分鐘)

Steamed Rice with Goose Liver and Minced Wagyu Beef  
served in a Casserole (Requires 45 minutes' preparation)  
和牛とフォアグラの土鍋焼き込みご飯  
(調理時間は約45分) \$ 280

三文魚瑤柱蛋白炒飯

Fried Rice with Salmon, Conpoy and Egg White  
サーモン、貝柱入り卵白チャーハン \$ 148

葡汁牛油果焗海鮮飯

Baked Fried Rice with Seafood and Avocado  
in Portuguese Sauce  
アボガドと海鮮入り炒飯 ポルトガル風ソース \$ 185

野菌 XO 醬海鮮石窩飯  
(每位)

Fried Rice with Seafood and Fungus XO Chili Sauce  
served in a Hot Stone Casserole (Per Person)  
海鮮チャーハンきくらげのXOソースの土鍋焼き(一人前) \$ 100

飄香荷葉飯  
(每位)

Fried Rice Wrapped and Steamed in Lotus Leaf (Per Person)  
はすの葉包み蒸しご飯(一人前) \$ 65

鮑魚汁撈麵

Stewed Noodles Flavoured with Abalone Sauce  
あわび風味のつけ麵 \$ 190

海鮮皇炒麵

Fried Noodles with Assorted Seafood  
海鮮のかたやきそば \$ 190

榨菜黑豚炒麵

Fried Noodles with Pork and Preserved Vegetables  
黒豚とザーサイのかたやきそば \$ 145

瑤柱豉油皇炒麵

Fried Noodles and Conpoy with Soy Sauce  
ホタテの貝柱入り醤油焼きそば \$ 145

瑤柱蝦籽燒伊麵

Braised E-Fu Noodles with Conpoy and Shrimp Roe  
貝柱と海老味噌イーフー麵 \$ 145

干炒和牛河粉

Fried Rice Noodles and Wagyu Beef  
和牛肉入り米粉のやきそば \$ 145

鮑魚上湯生麵  
(每位)

Sliced Abalone and Noodles in Supreme Broth (Per Person)  
あわび入り特製スープ麵(一人前) \$ 160

班球昆布紅米粥

Red Grain Rice Congee with Garoupa Fillet and Seaweed  
ハタのフィレと昆布いり赤米がゆ \$ 200

## 另加壹服務費

上記料金に10%のサービス料が加算されます

All prices are subject to 10% service charge

## 特級茗茶

## PREMIUM CHINESE TEA

### 極上銘茶

### 綠茶

### GREEN TEA (NON-FERMENTED)

#### 綠茶

東山明前碧螺春

Dongshan Spring Bi Lou Chun  
東山明前碧螺春 (綠茶)

\$ 45

獅峰荔香龍井

Lychee Scented Longjing  
ライチロンジン茶 (綠茶)

\$ 45

### 青茶

### OOLONG (SEMI-FERMENTED)

#### 青茶 (ウーロン)

紫珍安溪鐵觀音

Royal Lavender Anqi Super Ti Kuan Yin  
紫珍安溪鐵觀音 (鐵觀音)

\$ 95

潮安鳳凰單叢

Chaoan Mt. Phoenix Daffodil  
鳳凰單叢

\$ 80

武夷特選大紅袍

Wu Yi Dao Hung Pao Select  
武夷特選大紅袍 (ウーロン)

\$ 65

台灣凍頂烏龍

Taiwan Dongding Oolong  
台灣凍頂烏龍 (ウーロン)

\$ 45

### 黑茶

### PU ER (HEAVILY FERMENTED)

#### 黑茶 (プーアル)

特級珍藏普洱餅

Reserved Extra Old Pu Er Cake  
特級プーアール餅茶

\$ 300

不知年雲南普洱

Yunnan Pu Er  
不知年雲南普洱 (プーアル)

\$ 45

### 茗茶

### SELECTION OF HOUSE TEA

#### 茶

鐵觀音

Ti Kuan Yin,  
鐵觀音 (ウーロン)

\$ 22

香片

Jasmine  
香片 (ジャスミン)

水仙

Shui Hsin  
水仙 (スイセン)

壽眉

Shou Mei  
壽眉 (白茶)

龍井

Lung Jin  
龍井 (綠茶)

普洱

Pu Er  
普洱 (プーアル)

菊花

Chrysanthemum  
菊花 (キク)

烏龍

Oolong  
烏龍 (ウーロン)

另加壹服務費

上記料金に10%のサービス料が加算されます

All prices are subject to 10% service charge



**iHealth** 餐單是結合洲際酒店豐富的國際化餐飲營運經驗以及港安醫院在海外及香港多年促進健康生活模式的經驗而設計的營養餐單。本餐單亦是由註冊營養師按照目前全球最受關注的四大身體症狀— 糖尿病、心臟病、高血壓、抗氧化物的攝取而設計的預防性健康餐單。

本餐單是一份五星級的預防性健康餐單，除了顧及到個人健康需要，還符合色香味美及品質的保證，更可令閣下享受一份全新及美味的餐飲選擇，但也可以遵守個人健康養生法。

THE **IHEALTH** MENU IS A COLLABORATION BETWEEN INTERCONTINENTAL HONG KONG, RENOWNED FOR ITS OUTSTANDING FOOD AND BEVERAGE OPERATIONS, AND HONG KONG ADVENTIST HOSPITAL, A LEADER IN LIFESTYLE MANAGEMENT IN HONG KONG AND ABROAD. **IHEALTH** IS A GROUND-BREAKING PREVENTIVE HEALTH MENU BASED ON ACADEMIC NUTRITIONAL GUIDANCE FOR THE PREVENTION OF 4 PREVALENT HEALTH CONCERNS WORLDWIDE- DIABETES, HYPERTENSION, HEART DISEASE AND THE NEED FOR ANTI-OXIDANTS.

THE **IHEALTH** MENU IS A 5-STAR SELECTION OF PREVENTIVE HEALTHY DISHES FOR ALL-DAY DINING. THE MENU GENUINELY BENEFITS ANYONE WHO WISHES TO MAKE INTELLIGENT FOOD CHOICES SUITING HIS/HER INDIVIDUAL HEALTH NEEDS, WITH THE ADDED VALUE OF GREAT TASTE, PRESENTATION AND QUALITY INGREDIENTS. WITH THE **IHEALTH** MENU, YOU CAN ENJOY A NEW AND DELICIOUS DINING OPTION THAT ALLOWS YOU TO FOLLOW YOUR PERSONAL HEALTH REGIME.

飲食事業運営で定評のあるインターコンチネンタル香港の最新の I-ヘルスマニューは、同じくライフスタイル改善管理の牽引役として国内外で有名な香港アドベンティスト病院とのコラボレーションにより開発したものです。I-ヘルスは、世界共通の4大疾病 - 糖尿病、心臓病、高血圧症、体内酸化 - の予防のための栄養学的ガイダンスに基づいた画期的なヘルシーメニューです。

I-ヘルスマニューの内容は、5ツ星レベル。病気予防のためのヘルシーメニューとして終日お召し上がりいただけます。ご自分の身体の状態にあった食品を選び、味や盛付け、食材にもこだわりをもつ。そんな賢い選択をなさる方に最も適しています。I-ヘルスマニューは、新しいグルメオプション。ご自身の健康プログラムに逆らうことなく、お楽しみいただける新メニューです。

另加壹服務費

上記料金に10%のサービス料が加算されます

All prices are subject to 10% service charge



## 糖尿病

控制及防止糖尿病的建議食品  
糙米，紅米，全麥麵飽及蕎麥

### Diabetes

Recommended food for control or prevention  
Brown Rice, Red Rice, Whole Wheat Bread and Buckwheat.

## 糖尿病

糖尿病の管理・予防にお勧めの食品  
玄米、紅米、全粒小麦粉パン、そば



## 心臟病

控制及防止心臟病的建議食品  
全麥，燕麥，糙米，豆類及大豆類產品

### Heart Disease

Recommended food for control or prevention  
Whole Wheat, Oat, Brown Rice, Beans and Soy Products.

## 心臟病

心臟病の管理・予防にお勧めの食品  
全粒小麦、オート麦、玄米、豆類、大豆製品



## 高血壓

控制及防止高血壓的建議食品  
露筍，芹菜，亞麻籽，深綠葉菜及低脂乳酪

### Hypertension

Recommended food for control or prevention  
Asparagus, Celery, Flax Seed, Dark Green Vegetables and Low Fat Yoghurt.

## 高血壓症

高血壓症の管理・予防にお勧めの食品  
アスパラガス、セロリ、亜麻の種、綠色野菜、低脂肪ヨーグルト



## 抗氧化

攝取抗氧化物的建議食品  
甘筍，南瓜，哈密瓜，木瓜，藍梅，大麥及蒜頭

### Antioxidants

Recommended food  
Carrots, Pumpkin, Cantaloupe, Papaya, Blueberries, Barley and Garlic.

## 抗酸化

抗酸化にお勧めの食品  
人參、カボチャ、マスクメロン、パパイヤ、大麥、ニンニク

另加壹服務費

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

欣  
園  
軒

Yan Toh Heen

鹿兒島美饌佳餚套餐

Kagoshima Promotion

鹿兒島プロモーション特別メニュー

Available from February 1 to 28, 2012

特式四小碟

荔茸大根和牛角, 清酒紅燒黑豚

金腿南瓜扎, 梅子青瓜

Appetizer Combination

Crispy Taro Net with Kagoshima Turnip and Wagyu Beef

Braised Kagoshima Pork with Shochu

Yunnan Ham and Pumpkin Roulade

Cucumber in Sweet Plum

4種類の前菜

鹿兒島大根と和牛、タロイモ入り

鹿兒島豚肉の焼酎煮

雲南ハムとかぼちやの巻物、梅ときゅうりの冷菜

龍皇炒鹿兒島牛乳

Wok-fried Lobster with Crab Roe and Fresh Kagoshima Milk

ロブスターと蟹みそ、鹿兒島のミルク炒め

迷你蘿蔔雲腿燉翅

Double Boiled Superior Shark's Fin with Kagoshima Turnip and Yunnan Ham

極上フカヒレ、鹿兒島大根と雲南ハムの煮込み

碧綠原隻鮮鮑魚

Braised Whole Abalone with Kagoshima Green Vegetables

あわびの姿煮、鹿兒島産野菜を添えて

京蔥和牛爆鵝肝

Wok-fried Wagyu Beef with Goose Liver and Scallion

和牛、ぐースレバーと葱の炒め

昆布干貝稻庭麵

Inaniwa Udon with Seaweed and Conpoy

昆布とホタテ入り稲庭うどん

薑薯香芋焗布甸

Baked Pudding with Taro, Ginger and Kagoshima Sweet Potatoes

生姜と鹿兒島産サツマイモ入り焼きプリン

安納薯蓉糯米糍

Glutinous Rice Dumplings with Kagoshima Potatoes

種子島産安納芋入り粽

杭州桂花

Hangzhou Osmanthus

杭州モクセイ茶

每位 Per Person お1人様

HK\$1288

All prices are subject to 10% service charge