

# 燒 口味涼菜

Barbecue Selections  
& Appetizers  
旨味前菜

片皮鴨二吃  
Roasted Duck Served  
in two courses  
北京ダック (1羽を2種類の調理法で)

紹興醉雞 620  
Shaoxing Wine Marinated Chicken  
紹興酒漬け鶏もも肉

16 明爐燒鴨 620  
Roasted Duck  
ローストダック

玫瑰豉油雞 620  
Soy Sauce Chicken  
豆豉鶏肉

川味口水雞 620  
Boiled Chicken with Chili Sauce  
四川風蒸し鶏

蜜汁叉燒 豬肉產地：台灣 620  
Honey-Glazed Barbecued Pork  
蜂蜜漬けチャーシュー

16 脆皮叉燒(限量販售) 豬肉產地：台灣 720  
Crispy Roasted Pork (Limited Sale)  
特製チャーシュー (數量限定)

16 鴻運乳豬 豬肉產地：台灣 1,080  
Roasted Suckling Pig  
パリパリ子豚ロースト

16 燒味雙拼 豬肉產地：台灣 880  
Barbecue Meat Combinations (2 Combinations)  
前菜2種盛り合わせ  
明爐燒鴨、玫瑰豉油雞、蜜汁叉燒、紹興醉雞(任選二様)  
Roasted Duck, Soy Sauce Chicken, Honey-Glazed BBQ Pork,  
Shaoxing Wine Marinated Chicken (2 choices)  
鴨のロースト、醬油鶏、叉燒、紹興酒鶏より二品お選び下さい

燒味三拼 豬肉產地：台灣 1,380  
Barbecue Meat Combinations (3 Combinations)  
前菜3種盛り合わせ  
明爐燒鴨、玫瑰豉油雞、蜜汁叉燒、紹興醉雞(任選三様)  
Roasted Duck, Soy Sauce Chicken, Honey-Glazed BBQ Pork,  
Shaoxing Wine Marinated Chicken (3 choices)  
鴨のロースト、醬油鶏、叉燒、紹興酒鶏より三品お選び下さい

先知鴨(一天前預約) 1,480  
Roasted Baby Duck (Required 1 days advance notice)  
ローストベビーダック(一日前予約)

16 片皮鴨二吃(一天前預約) 全隻 2,780  
Roasted Duck Served in two courses (Required 1 day advance notice)  
北京ダック (2種類の調理法にてご提供) (一日前予約)  
300 加一吃 (一食追加)

# 鮑參料理

Delicacies - Abalone,  
Sea Cucumber,  
Bird's Nest & Fish Maw  
アワビとナマコとツバメの巣

澳洲鮑魚扣花菇鵝掌(位)  
Braised Australian Abalone  
with Mushroom and Goose Palm (Per Person)  
あわびとガチョウの水掻きの煮込み (一人前)



澳洲鮑魚扣花膠(位) 一天前預約 2,480  
Braised Australian Abalone with Fish Maw (Per Person)  
Required 1 day advance notice  
オーストラリア産あわびと鰹の煮込み (一人前) 一日前要予約

關東刺參扣鵝掌(位) 一天前預約 2,080  
Japan Sea Cucumber and Goose Palm  
with Oyster Sauce (Per Person) Required 1 day advance notice  
ナマコとガチョウの水掻き  
のオイスターソース仕立て (一人前) 一日前要予約

花菇紅燒關東刺參(位) 一天前預約 1,880  
Braised Japan Sea Cucumber with Mushroom (Per Person)  
Required 1 day advance notice  
ナマコとキノコの醤油煮込み (一人前) 一日前要予約

澳洲鮑魚扣花菇鵝掌(位) 1,780  
Braised Australian Abalone  
with Mushroom and Goose Palm (Per Person)  
あわびとガチョウの水掻きの煮込み (一人前)

原盅花膠燉土雞(位) 1,680  
Fish Maw with Chicken Soup (Per Person)  
魚の浮袋と鶏肉のスープ (一人前)

濃湯雞粥煨花膠(位) 1,680  
Double-boiled Chicken Rice Congee  
With Fish Maw (Per Person)  
お粥入り魚の浮袋と鶏肉の煮込みスープ (一人前)

老爺純香佛跳牆(位) 1,680  
Double-boiled  
with Assorted Meat and Seafood in Casserole (Per Person)  
ロイヤル特製 鮑、魚の浮袋 蒸しスープ 佛跳牆 (一人前)

紅燒頂級官燕盞(位) 1,680  
Braised Birds Nest in Superior Broth (Per Person)  
燕の巣の特製醤油煮込み (一人前)



毎日老火例湯 (盅)  
Soup of the Day  
日替わり特製スープ

美湯類  
Soups スープ

酸白菜魚球鍋  
Fish Hot Pot with Pickled Cabbage  
白身魚と白菜酢漬けのスープ

蟹肉淮山粟米羹 380 位  
Corn Soup with Crab Meat and Yam 680 3-4人份  
蟹肉と山芋のとろみスープ

人蔘紅棗燉雞湯(位) 380  
Boiled Chicken Soup  
with Ginseng and Red Date (Per Person)  
人蔘と紅棗のチキンスープ (お一人様)

山藥松茸燉排骨(位) 豬肉產地：台灣 380  
Boiled Pork Spare Ribs Soup  
with Yam and Matsutake (Per Person)  
山芋とマツタケ、スペアリブの煮込み (お一人様)

西湖芙蓉牛肉羹 牛肉產地：紐奧 680  
Minced Beef Soup  
with Crab Meat and Tofu and Mushroom  
牛肉そぼろと豆腐のとろみスープ

竹笙蘆薈海皇羹 780  
Seafood Soup with Bamboo Fungus and Aloe  
アロエと海鮮のスープ

毎日老火例湯 豬肉產地：台灣 980  
Soup of the Day  
日替わり特製スープ

酸白菜魚球鍋 豬肉產地：台灣 1,380  
Fish Hot Pot with Pickled Cabbage  
白身魚と白菜酢漬けのスープ

菜膽花膠雲吞雞鍋 豬肉產地：台灣 2,880  
Double-boiled Chicken Soup with Fish Maw  
and Baby Cabbage and Pork Dumplings in Clay Pot  
鯨とワンタンの土鍋チキンスープ仕立て

# 海鮮料理

Seafood Selections

海の幸



金沙虎蝦球  
Wok Fried Prawns with Salted Egg Yolk  
海老と塩付け卵黄炒め



XO醬蘆筍炒元貝  
Sautéed Scallop and Asparagus with X.O. Sauce (Spicy)  
アスパラガスと帆立貝のXO醬炒め (辛)

冬菜蒸虎斑件(位) 420  
Steamed Grouper with Ginger (Per Person)  
ハタの蒸し煮 (お一人様)

16 蔭瓜鳳梨蒸龍虎斑(位) 420  
Steamed Grouper  
with Pickled Melon and Pineapple (Per Person)  
白瓜とパイナップルの蒸籠蒸し (お一人様)

16 糖醋鮮魚球 780  
Deep-Fried Fish with Sweet and Sour Sauce  
魚の唐揚げチリソース

椒鹽中卷 680  
Neritic Squid with Salt and Pepper  
烏賊の胡椒揚げ

16 生菜炒蝦鬆 720  
Stir Fired Minced Shrimp with Lettuce  
エビのそぼろレタス包み

美極生抽蝦 780  
Wok Fired Prawns with Maggie Sauce  
車海老のマギーソース仕立て

避風塘焗草蝦 780  
Chili Fired Shrimps  
エビの大蒜香り揚げ

金沙虎蝦球 880  
Wok Fried Prawns with Salted Egg Yolk  
海老と塩付け卵黄炒め

16 XO醬蘆筍炒元貝 豬肉產地：台灣 920  
Sautéed Scallop and Asparagus with X.O. Sauce (Spicy)  
アスパラガスと帆立貝のXO醬炒め (辛)



鮮魚料理  
龍蝦

Live Seafood  
鮮魚介類

龍虎斑 (小尾) 1,680  
Dragon Grouper (Small Size)  
台湾ハタ (小)

龍虎斑 (大尾) 2,180  
Dragon Grouper (Large Size)  
台湾ハタ (大)

七星斑 (需預訂-依兩計價) 時價  
Coral Grouper (advance notice / 37.5g)  
マハタ \* 要予約 (量計算)

老鼠斑 (需預訂-依兩計價) 時價  
Humpback Grouper (advance notice / 37.5g)  
サラサハタ \* 要予約 (量計算)

筍殼魚 (需預訂-依兩計價) 時價  
Marble Goby (advance notice / 37.5g)  
はぜ \* 要予約 (量計算)

🔥 烹煮方式 Cooking Method 調理方法

・ 清蒸 | 油淋 | 麻辣水煮 | 蔴鼓蒸  
Steamed | Oil Poached | Spicy Soup | Black Bean Steamed  
素蒸し | 香り揚げ | 辛口スープ仕立て | 豆豉蒸し

珍珠龍蝦 (需預訂-依兩計價) 190  
White Spotted Lobster (advance notice / 37.5g)  
ロブスター \* 要予約 (量計算)

波士頓龍蝦 (需預訂-依兩計價) 135  
American Lobster (advance notice / 37.5g)  
ボストンロブスター \* 要予約 (量計算)

🔥 烹煮方式 Cooking Method 調理方法

・ 清蒸 | 蒜蓉蒸 | 上湯焗 | 薑蔥炒  
Steamed | Steamed with Garlic |  
Braised with Superior Soup | Ginger and Shallot Fried  
素蒸し | 大蒜蒸し | 煮込みスープ仕立て | 生姜と葱炒め

# 家 禽 野 味

Poultry &  
Meat Selections  
肉料理



日本大蔥和牛粒  
Wok Fried Australian Wagyu Beef with Japanese Green Onions  
オージー和牛と和葱の炒め物

- 16** 欖菜芥蘭炒牛肉 牛肉產地：紐澳 720  
Sautéed Sliced Beef with Kale and Persevered Vegetables  
牛肉と芥蘭菜の炒め物

---

- 白灼銀芽肥牛 牛肉產地：美國 820  
Scalded Beef Slices, Bean Sprouts and Enoki Mushroom with Soy Sauce  
牛肉ともやしの炒め物 (醤油ソース)

---

- 豆腐爆菲力牛 牛肉產地：美國 880  
Wok Fried Beef with Snap Peas, Salted Black Beans and Garlic  
牛フィレのニンニク炒め

---

- 16** 日本大蔥和牛粒 牛肉產地：澳洲和牛 1,780  
Wok Fried Australian Wagyu Beef with Japanese Green Onions  
オージー和牛と和葱の炒め物

---

- 菠蘿鮮果咕咾肉 豬肉產地：台灣 580  
Sweet and Sour Pork with Pineapple  
パイナップル入り酢豚

---

- 16** 山楂焗肉排 豬肉產地：台灣 680  
Fried Pork with Hawthorn Sauce  
焼き豚肉の山楂子ソース仕立て

---

- 黑椒松阪豬 豬肉產地：台灣 680  
Fried Pork Neck with Black Pepper sauce  
松坂豚の黒胡椒仕立て

---

- 豆撈爆松阪豬 豬肉產地：台灣 680  
Fried Matsusaka Pork with Dolar Sauce  
松坂豚の豆豉炒め

---

- 鼓椒炒雞球 680  
Sautéed Chicken with Black Bean and Chili  
チキンの豆豉炒め

---

- 16** 脆皮炸子雞(半隻) 880  
Crispy Fried Chicken with Pepper Salt (Half Portion)  
チキンの広東風クリスピー揚げ (半羽)

# 煲仔

Casserole Selections  
土鍋料理

海鮮豆腐煲  
Stewed Assorted Seafood with Tofu in Clay Pot  
海鮮と豆腐の煮込み鍋



薑蔥魚球煲  
Deep-Fried Fish  
with Scallion and Ginger in Clay Pot  
白身魚と葱生姜の煮込み鍋



- |    |  |     |
|----|--|-----|
| 🍲  | 鹹魚雞粒豆腐煲<br>Braised Tofu with Chicken and Salty Fish in Clay Pot<br>塩漬け魚・チキン・豆腐の煮込み鍋                    | 520 |
| 🍲  | 寧波年糕花雕雞煲<br>Braised Chicken and Rice Cake<br>with 『Hua Diao Wine』 in Clay Pot<br>餅と鶏肉の花雕酒煮込み鍋          | 720 |
|    | 薑蔥魚球煲<br>Deep-Fried Fish with Scallion and Ginger in Clay Pot<br>白身魚と葱生姜の煮込み鍋                          | 780 |
|    | 老爺鮮蝦粉絲煲<br>Braised Shrimp with Glass Noodle in Clay Pot<br>ロイヤル特製・海老と春雨の煮込み鍋                           | 780 |
|    | 瑤柱海味雜菜煲<br>Stewed Assorted Seafood<br>with Seasonal Vegetables Soup in Clay Pot<br>帆立貝と季節の野菜の煮込み鍋      | 780 |
| 🌶️ | 香辣水煮牛 牛肉產地：美國<br>Poached Sliced Beef with Hot Chili (Spicy) in Clay Pot<br>牛肉のスパイス煮込み鍋 (辛)             | 880 |
| 🍲  | 黑椒牛仔骨煲 牛肉產地：美國<br>Wok Fried Beef Short Rib<br>with Black Pepper sauce in Clay Pot<br>牛ショートリブの黒胡椒煮込み鍋   | 880 |
|    | 沙茶金菇肥牛煲 牛肉產地：美國<br>Satay Sliced Beef and Enoki Mushroom<br>and Bean Sprouts in Clay Pot<br>牛肉ともやしの煮込み鍋 | 880 |
| 🍲  | 海鮮豆腐煲<br>Stewed Assorted Seafood with Tofu in Clay Pot<br>海鮮と豆腐の煮込み鍋                                   | 920 |

# 豆腐時蔬

Tofu and Vegetable Selections

豆腐と旬野菜

上湯娃娃菜

Baby Chinese Cabbage with Broth Sauce

ベビー白菜の炒め餡かけ



攪菜肉鬆乾扁四季豆

Wok Fried String Beans and Minced Pork

with Preserved Vegetable

豚肉そぼろとインゲン豆炒め

季節時蔬

Stir-Fried Seasonal Vegetable

季節の野菜炒め

480



攪菜肉鬆乾扁四季豆 猪肉產地：台灣

480

Wok Fried String Beans and Minced Pork

with Preserved Vegetable

豚肉そぼろとインゲン豆の炒め物

金銀富貴

Stir-Fried Seasonal Greens

with Pumpkin, Broccoli and Black Fungus

五目野菜炒め

480



金銀蛋時蔬

480

Stir-fried Seasonal Vegetables

with Preserved Egg and Salty Egg

ピータンと塩漬け卵のあんかけ野菜炒め

攪菜肉鬆炆豆腐 猪肉產地：台灣

480

Wok Fried String Beans and Minced Pork and Tofu

with Preserved Vegetables

豚肉そぼろと豆腐の炒め物



川香麻婆豆腐 猪肉產地：台灣

480

Mapo Tofu (Spicy)

四川麻婆豆腐 (辛)



上湯娃娃菜

520

Baby Chinese Cabbage with Broth Sauce

ベビー白菜の炒め餡かけ



# 齋 蔬食

Vegetarian  
ベジタリアン

銀杏山藥炒蘆筍  
Stir-fried Ginkgo and Yam with Asparagus  
銀杏と山芋とアスパラガスの炒め物

16 臻果什錦炒素丁 480  
Sautéed Hazelnuts with Assorted Vegetables  
野菜炒め

糖醋鳳梨炒素肉 480  
Sautéed Vegetarian Meat  
with Pineapple and Sweet and Sour Sauce  
ベジタリアンミートのスイートチリ炒め・パイナップル入り

16 蓮藕鍋炒素羅漢 480  
Stir-fried Lotus Root and Mixed Vegetable  
蓮根の炒め物

16 牛肝菌紅燒豆腐 520  
Braised Tofu and Porcini and Bok Choy with Soy Sauce  
きのこ豆腐の醤油煮込み

銀杏山藥炒蘆筍 580  
Stir-fried Ginkgo and Yam with Asparagus  
銀杏と山芋とアスパラガスの炒め物

松露黃耳素炒飯 520  
Fried Rice with Truffle and Golden Fungus  
キノコとトリュフの炒飯

16 竹筍羅漢廣炒飯 580  
Fried Rice with Bamboo Fungus and Mixed Vegetable  
キノコと野菜の炒飯

# 五穀豐登

Rice and Noodles

ご飯、麺類、お粥、ビーフン



瑤柱烏骨雞炒飯  
Fried Rice with Black Boned  
Chicken and Dried Scallop  
烏骨雞(うっこけい)  
炒飯揚げ貝柱のせ



星洲炒米粉  
“Singaporean Style”  
Fried Vermicelli with Seafood  
シンガポール風海鮮ビーフン

鹹魚雞粒炒飯 480

Fried Rice with Diced Chicken and Salty Fish  
塩漬け魚と鶏肉そぼろの炒飯

廣州炒飯 豬肉產地：台灣 480

Fried Rice with Barbecue Pork, Shrimp and Lettuce  
海老とチャーシューの炒飯

水晶蟹肉炒飯 580

Fried Rice with Egg White, Crab Meat and Kale  
蟹肉の炒飯

16 瑤柱烏骨雞炒飯 680

Fried Rice with Black Boned Chicken and Dried Scallop  
烏骨雞(うっこけい)と帆立貝の炒飯

16 星洲炒米粉 豬肉產地：台灣 480

“Singaporean Style” Fried Vermicelli with Seafood  
シンガポール風海鮮ビーフン

干炒牛肉河粉 牛肉產地：紐澳 520

Stir-Fried Rice Noodle with Sliced Beef  
牛肉のフォー(お米で作った麺)炒め

海鮮湯麵(位) 580

Seafood Noodle Soup (Per Person)  
海鮮スープヌードル(お一人様)

16 怡香海鮮炆伊麵 580

Braised E-Fu Noodle with Assorted Seafood  
海鮮焼きそば

廣東炒麵 豬肉產地：台灣 620

Cantonese Style Crispy Fried Noodles  
広東風海鮮焼きそば

16 海皇龍蝦西施泡飯(需預訂) 2,280

Deep-Fried Rice Puff in Superior Braised Lobster Stock (Limited Item)  
おこげ入り特選海鮮雜炊(要予約)

僅提供午間點購 Only for Lunch ランチのみご提供

皮蛋瘦肉粥(位) 豬肉產地：台灣 380

Porridge with Minced Pork and Preserved Egg (Per Person)  
ピータンと豚肉のお粥(お一人様)

北菇滑雞粥(位) 480

Porridge with Mushroom and Chicken Thigh (Per Person)  
キノコとチキンのお粥(お一人様)



# 飲茶

Yum-Cha Dim-Sum



菊花茶	Chrysanthemum Tea	菊花茶	\$ 80/位
茉莉香片	Jasmine Tea	ジャスミン茶	\$ 80/位
烏龍茶	Oolong Tea	ウーロン茶	\$ 80/位
東方美人	Oriental Beauty Tea	東方美人茶	\$ 80/位
普洱茶	Pu'er Tea	プアール茶	\$ 80/位
菊蕾茶	Chrysanthemum Pu'er Tea	菊花プアール茶	\$ 80/位

普娜天然礦泉水1000ml \$ 250/瓶  
 Acqua Panna Natural Mineral Water 1000ml  
 PANNA天然ミネラルウォーター

卡司得洛氣泡礦泉水1000ml \$ 300/瓶  
 Castello Natural Mineral Water 1000ml (Sparkling)  
 CASTELLOスパークリングミネラルウォーター

限午餐使用

Lunch Time Only ランチのみ 11:30~14:15



春風如意腸 320  
 Steamed Rice Noodle Rolls with Shrimp and Chinese Doughnuts  
 蝦と揚げパン入り腸粉(米粉のクレープ)



韭黃鮮蝦腸粉 280  
 Steamed Rice Noodle Roll with Shrimp  
 韭と海老の腸粉



絲瓜百果腸粉 220  
 Steamed Rice Noodle Roll with Loofah & Ginkgo  
 ヘチマの腸粉



脆皮叉燒包 220  
 Crispy Skin Oyster Sauce Barbecued Pork Buns  
 チャーシュー饅



海鮮奶油焗白菜 280  
 Baked Creamy Chinese Cabbage with Seafood  
 海鮮と白菜の広東風グラタン



家鄉鹹水餃 220  
 Fried Meat & Shrimp Dumplings  
 豚肉ミンチ入り揚げ団子



明宮小籠包 220  
 Steamed Pork Dumplings  
 明宮特製小籠包



**醬皇蘿蔔糕** 300  
Stir-fried Turnip Cake with X.O. Sauce  
大根餅のX.O.ソース炒め



**臘味蘿蔔糕** 220  
Pan-fried Sausage Turnip Cakes  
腸詰ソーセージ入り大根餅



**生菜龍鬚卷** 260  
Deep-fried Prawn Rolled by Spaghetti  
with Lettuce  
海老そぼろのレタス包み



**千層蘿蔔絲酥餅** 220  
Mille-feuille Roasted Radish Pastry  
大根の千切り饅頭



**鮮蝦腐皮卷** 280  
Deep-fried Bean Curd Skin Rolls stuffed Shrimps  
海老のすり身の湯葉揚卷



**韭黃鮮蝦春捲** 280  
Spring Rolls with Leeks and Shrimp  
韭と海老の春巻き



**水晶鮮蝦餃** 320  
Scallops with Steamed Shrimp Dumplings  
海老入り蒸し餃子



**上湯海皇灌湯包** 320  
Seafood Dumpling in Superior Soup  
スープ入り海鮮湯包



**黑松露蟹肉蛋白餃** 320  
Crab meat Egg White Dumplings with Black Truffle  
黒トリュフと蟹肉の蒸餃子



**鮑魚蒸燒賣** 300  
Steamed Pork Shaomai Dumplings with Abalone  
鮑の焼売



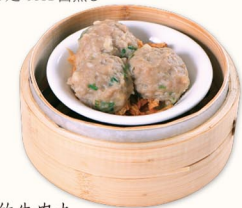
**南瓜餃** 220  
Pumpkin Dumplings  
カボチャの蒸餃子



**XO醬鼓汁蒸鳳爪** 220  
Marinated Chicken Claws  
with Salt Black Bean and X.O. Sauce  
鶏の足のXO醬蒸し



**鼓汁蒸排骨** 220  
Steamed Pork Spare Ribs with Black Bean Sauce  
豚スペアリブの黒豆ソース味



**腐竹牛肉丸** 220  
Steamed Beef Ball with Tofu Skin  
牛肉団子の湯葉蒸し



炸豆腐奶 (二件)  
Deep-fried Cheese Puff  
揚げチーズデザート

220



桂花紅豆糕  
Osmanthus and Red Bean Paste Jelly  
小豆ようかん金木犀ゼリー

220



黑金流沙包  
Steamed Creamy Custard Bun  
カスタード饅

220



豆沙芝麻球  
Deep-fried Red Bean Ball with Sesame  
あんこ入りごま団子

220



楊枝甘露(季節)  
Chilled Mango Sago Cream  
with Pomelo (per person)(seasonal)  
マンゴーとタピオカの甘味スープ(一人前)(季節限定)

260



杏仁茶油條  
Apricot Kernel Drink with Chinese Bread Stick  
杏仁茶と油條

220



核桃鮮奶露  
Creamy Sweet Walnut Soup  
クルミの甘みスープ

220



芋頭西米露  
Taro with Tapioca  
タロイモ入りココナッツミルク

220