

ENTRÉE



Vegetable San Choy Bow (4)

素生菜包 (4) \$ 23.80

Chicken San Choy Bow(4)

鸡肉生菜包 (4) \$ 23.80



Steamed Prawn Dumplings (3)

蒸蝦餃 (3) \$ 13.80

Deep Fried Prawn Dumplings (3)

炸蝦餃 (3) \$ 13.80



Steamed Dim Sum (Pork & Prawn) (4)

蒸點心 (4) \$ 13.80

Deep Fried Dim Sum (Pork & Prawn) (4)

炸點心 (4) \$ 13.80



King Prawn Spring Rolls(3)

酥脆蝦春卷 (3) \$ 18.80

Vegetable Spring Rolls(3)

春卷 (3) \$ 10.80

Salt and Pepper Soft Shell Crabs

椒鹽軟殼蟹

\$ 22.80

Salt and Pepper Quail (Each)

椒鹽鵝鶉 (1只)

\$ 19.80

SOUP

Crab Meat and Sweet Corn Soup

蟹肉粟米羹

\$ 13.80

Combination Wonton Soup

什會雲吞湯

\$ 18.80

Hot and Sour Soup

酸辣湯

\$ 13.80

Seafood With Dried Scallops Soup

海皇瑶柱羹

\$ 16.80

Seafood and Tofu Soup

海鮮豆腐羹

\$ 16.80

Vegetable Soup

素菜汤

\$ 13.80



Chicken and Sweet Corn Soup

雞絲粟米羹

\$ 12.80

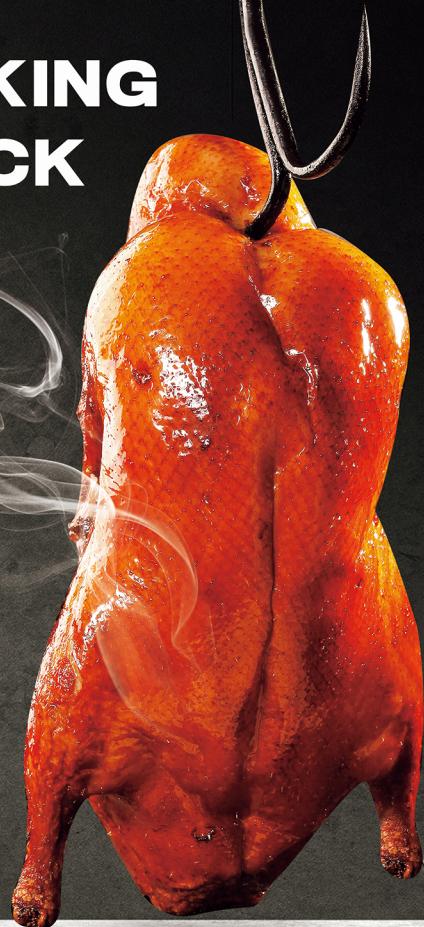


Wonton Soup (Add Noodles +\$8)

雲吞湯 (加面、米粉、河粉另加\$8)

\$ 12.80

PEKING DUCK



Peking Duck 2 Courses 北京片皮鴨二食

\$ 88.80

• COURSE 1

PEKING DUCK PANCAKES

wrapped with duck skin, cucumber, shallot and peking duck sauce



• COURSE 2

DUCK SAN CHOY BOW 鴨生菜包

with roast duck meat, onion, capsicum and lettuce leaf

OR DUCK FRIED RICE / NOODLE 鴨炒饭/面

BBQ SPECIAL 燒味類



BBQ Duck (Duck with Bones)

燒鴨 \$ 34.80



BBQ Pork

蜜味叉燒 \$ 30.80

\$ 34.80

Crispy Pork Belly

秘制燒肉

Combination BBQ Special

(2 Selection from BBQ Duck, BBQ Pork and Crispy Pork Belly)

燒味雙拼

Crispy Duck With Plum Sauce (Boneless Duck)

梅子鴨 \$ 35.80

CHICKEN

Honey Chicken

蜜糖鷄球

\$ 30.80



鷄肉類

Deep Fried Crispy Skin Chicken (Chicken with Bones) \$ 32.80

招牌脆皮炸子鷄

Steamed Chicken With Ginger&Shallots \$ 32.80

(Chicken with Bones)

金牌霸王鷄

Sweet and Sour Chicken \$ 30.80

咕嚕鷄球

Braised Chicken With Garlic \$ 30.80

蒜蓉鷄球

Lemon Chicken \$ 30.80

檸檬鷄球

Chicken With Mix Vegetables \$ 30.80

什菜鷄球

Chicken With Chilli Sauce \$ 30.80

辣子鷄球

Chicken With Satay Sauce \$ 30.80

沙爹鷄球

Chicken With Kung Pao Sauce \$ 30.80

宮保鷄球

Chicken With Black Bean Sauce \$ 30.80

豉汁鷄球

BEEF

牛肉類

Sliced Fillet Steak With Honey & Black Pepper Sauce \$ 38.80

蜜椒牛柳絲

Fillet Steak In Chinese Style \$ 38.80

中式牛柳

Chilli Beef \$ 32.80

辣子牛肉



Fillet Steak In Black Pepper Sauce \$ 38.80

黑椒牛柳粒



Beef With Black Bean Sauce \$ 32.80

豉汁牛肉

Beef With Cashew Nuts \$ 34.80

腰果牛肉

Beef With Oyster Sauce \$ 32.80

蚝油牛肉

Beef With Mix Vegetables \$ 32.80

什菜牛肉

Beef With Satay Sauce \$ 32.80

沙爹牛肉

Rainbow Beef \$ 38.80

京都牛柳絲

PORK

Sweet and Sour Pork

菠蘿咕嚕肉

\$ 30.80



Salt and Pepper Spare Ribs

椒鹽排骨

\$ 32.80

豬 肉 類

Spare Ribs With Peking Sauce

京都都排骨

\$ 32.80

B. B.Q Pork With Plum Sauce

梅子醬叉燒

\$ 32.80

Steamed Pork Mince With Salted Fish

咸魚蒸肉餅

\$ 35.80

Steamed Spare Ribs With Black Bean Sauce

豉汁蒸排骨

\$ 32.80



PRAWNS

Honey King Prawns

\$ 39.80

蜜糖蝦球



King Prawn With Ginger and Shallots

姜葱蝦球

\$ 39.80



Stir Fried King Prawns With Kung Pao Style

\$ 39.80

宮保蝦球

Boiled Fresh King Prawns (Prawn With Shell)

\$ 39.80

白灼海蝦

Salt and Pepper King Prawns

\$ 39.80

椒鹽蝦球

Chilli King Prawns

\$ 39.80

辣子蝦球

Wasabi King Prawns

\$ 39.80

芥末蝦球

King Prawns With Vegetables

\$ 39.80

時菜蝦球

King Prawns With Cashew Nuts

\$ 39.80

腰果蝦球

Steamed King Prawns With Garlic Sauce

\$ 39.80

蒜蓉蒸開邊蝦

(Prawn With Shell)

Oysters, Scallops and Fish Fillets

生蠔扇貝魚片類	
Steamed Oysters With Garlic Sauce 蒜蓉蒸生蚝	\$ 39.80
Steamed Oysters With XO Sauce XO醬蒸生蚝	\$ 39.80
Steamed Oysters With Ginger and Shallots 姜葱蒸生蚝	\$ 39.80
Steamed Scallops With Vermicelli and Garlic Sauce 蒜蓉粉絲蒸帶子	\$ 39.80
Steamed Scallops With Ginger and Shallots 姜葱蒸带子	\$ 39.80
Steamed Scallops With XO Sauce XO醬蒸带子	\$ 39.80
Honey Scallops 蜜糖带子	\$ 39.80
Wasabi Scallops 芥末帶子	\$ 39.80
Steamed Fish Fillets With Ginger & Shallots 薑葱蒸魚片	\$ 39.80
Salt and Pepper Fish Fillets 椒鹽魚片	\$ 39.80
Salt and Pepper Whitebait 椒鹽白飯魚	\$ 39.80

SQUID

Salt and Pepper Calamari 椒鹽魷魚	\$ 32.80
Squid With Ginger and Shallots 姜葱鮮魷	\$ 32.80
Squid With Capsicum & Black Bean Sauce 豉椒鮮魷	\$ 32.80
Chilli Squid 辣子鮮魷	\$ 32.80
Stir Fried Squid With Celery 西芹鮮魷	\$ 32.80

VEGETABLE

Green Beans With Chicken Mince and Chilli Sauce 幹煸四季豆	\$ 28.80
Fresh Vegetable With Oyster Sauce 蚝油時菜	\$ 22.80
Stir Fried Mix Vegetables 清炒時菜	\$ 22.80
Chinese Mushroom and Fresh Vegetables In Oyster Sauce 北菇扒菜膽	\$ 32.80
Spinach Leaves In Broth 上湯菠菜苗	\$ 32.80
Stir Fried Broccoli With Chili and Preserved Bean Curd Sauce 椒絲腐乳西蘭花	\$ 32.80
Green Garden Soup With Chinese Pickles 鹽水菜心	\$ 32.80

Tofu

豆腐類

Crispy Salt and Pepper Tofu 

椒鹽豆腐

\$ 25.80



Mapo Tofu

麻婆豆腐

\$ 25.80

Braised Tofu With Salted Egg Yolk

蟹黃豆腐

\$ 32.80

In House Tofu

黃金滑豆腐

\$ 32.80

OMELETTE

芙蓉類

Combination Omelette

什會芙蓉

\$ 32.80

Seafood Omelette

海鮮芙蓉

\$ 38.80

King Prawns Omelette

蝦球芙蓉

\$ 38.80

B.B.Q. Pork Omelette

叉燒芙蓉

\$ 32.80

Vegetable Omelette 

菜芙蓉

\$ 32.80

SIZZLING HOT POT

煲仔類

Mngolian Beef In Sizzling Hot Pot

蒙古牛肉煲

\$ 38.80

Mongolian Chicken In Sizzling Hot Pot

蒙古雞肉煲

\$ 38.80

Mongolian Lamb In Sizzling Hot Pot

蒙古羊肉煲

\$ 38.80



Seafood With Tofu In Sizzling Hot Pot

海鮮豆腐煲

\$ 39.80

Braised Eggplant With Chilli Sauce In Sizzling Hot Pot

魚香茄子煲

\$ 35.80

Braised Tofu In Sizzling Hot Pot 

紅燒豆腐煲

\$ 32.80

Prawns In Shell and Vermicelli With XO Sauce

In Sizzling Hot Pot

\$ 39.80

XO醬粉絲蝦碌煲

Braised Beef Brisket In Sizzling Hot Pot

\$ 38.80

柱候牛腩煲

RICE

炒飯類

Minced Beef Fried Rice

生炒牛肉飯

\$ 23.80



Combination Seafood Fried Rice

海鮮炒飯

\$ 32.80

King Prawn Fried Rice

蝦球炒飯

\$ 32.80

Salted Fish and Chicken Fried Rice

咸魚雞粒炒飯

\$ 32.80



Special Fried Rice

揚州炒飯

\$ 18.80

Chicken Fried Rice

生炒雞絲飯

\$ 22.80

Chinese Olive Fried Rice

橄欖菜炒飯

\$ 32.80

Vegetable Fried Rice

菜炒飯

\$ 23.80

Steam Rice

白飯

\$ 3.80

NOODLES

炒面類

Combination Noodles

什會炒面

\$ 28.80



Seafood Noodles

海鮮炒面

\$ 35.80

Seafood With Egg White Sauce and Flat Rice Noodles

滑蛋海鮮河粉

\$ 35.80

King Prawn Noodles

蝦球炒面

\$ 35.80

Beef Noodles

牛肉炒面

\$ 25.80

Chicken Noodles

雞肉炒面

\$ 25.80

Stir Fried Beef Flat Rice Noodles

幹炒牛河

\$ 26.80

Singapore Rice Noodles

星洲炒米粉

\$ 26.80

Stir Fried E-Fu Noodles

幹燒伊面

\$ 28.80

Vegetable Noodles

菜炒面

\$ 26.80

AUSTRALIAN KING CRAB



皇帝蟹 时价

澳洲皇帝蟹是海鲜中的上品，蟹中之皇。

皇帝蟹體大肥重，一般甲竟可達60厘米，足展1.5米；重量平力52公斤到5公斤，是世界上最重的螃蟹，體重可達36公斤，但是其生長周期緩慢，要生長十年左右才有七八斤重；其甲殼較為堅硬，呈紅白色，甲殼扇形；螯足粗壯，通常雙鉗一大一小，鉗指黑色。

產區主要在南澳塔斯馬尼亞島、袋鼠島附近水溫在2 - 5°C的海域。

生長棲息在20 - 820米水深的岩石和泥底的大陸架邊緣。

其中110 - 180米水深的海底是最豐富的產區，

澳洲皇帝蟹紅白相間，多膏多肉，蟹肉結實，

爽口無比是海鲜上品，蟹中之皇。

其肉鮮味美，管養價值高，

能提供人體所需蛋白質，礦物質和其他維生素微量元素。

KING CRAB

澳洲皇帝蟹

Live King Crab Two Courses Or Three Courses 時價 SEASONAL PRICE
(皇帝蟹兩食或三食
(蟹黃可做撈伊面，炒饭，蒸水蛋)

Live King Crab Hot and Spicy Hong Kong Style 時價 SEASONAL PRICE
港式避風塘皇帝蟹

Live King Crab Stir Fried With Ginger and Shallots 時價 SEASONAL PRICE
姜葱皇帝蟹

Live King Crab With Garlic and Butter Sauce 時價 SEASONAL PRICE
蒜蓉牛油皇帝蟹

Steamed Live King Crab 時價 SEASONAL PRICE
清蒸皇帝蟹

Salt And Pepper Live King Crab 時價 SEASONAL PRICE
椒鹽皇帝蟹



LOBSTER

刺身是日本料理中最具特色的美食，若要追溯历史。

刺身最早是唐代从中国传入日本的。

据记载，公元14世纪时，日本人吃刺身便已经成为时尚，

那人用“脸”字来概括刺身和类似刺身的食品，

当时的“脸”是指生的鱼丝和肉丝，也可指醴泡的鱼魏和肉丝，

而那时刺身只是“脸”的一种烹调技法。

直到15世纪，酱油传入日本并被广泛使用以后，刺身才逐渐演变成现在的格式。

刺身以漂亮的造型、新鲜的原料、柔嫩鲜美的口感以及带有刺激性的调味料，

强烈地吸引着人们的注意力。近百年，随着餐饮业国际间交往的增多、

世界各国好吃的东西都能在国内找到。刺身也是这样，

它已经从日本料理店走进了数量众多的中高档中餐馆。

LOBSTER 龍蝦

Live Lobster Sashimi 龍蝦刺身	時價 SEASONAL PRICE
Live Lobster With Ginger and Shallots 姜葱龍蝦	時價 SEASONAL PRICE
Live Lobster With Hot and Spicy HongKong Style 港式避風塘炒龍蝦	時價 SEASONAL PRICE
Live Lobster With Supreme Sauce 上湯焗龍蝦	時價 SEASONAL PRICE
Live Lobster With Garlic and Butter Sauce 蒜蓉牛油焗龍蝦	時價 SEASONAL PRICE
Salt and Pepper Live Lobster 椒鹽龍蝦	時價 SEASONAL PRICE
Lobster Congee 生滾龍蝦粥	時價 SEASONAL PRICE

澳洲野生鮑魚以啃食海底藻類為生，生長十分緩慢，
大約需要經過八年左右的時間，
才能長到一公斤大小。肥美的優質野生鮑魚，
對於生存環境的要求非常之高。所居岩礁區域的海水要冷，
鹽分要高，水質要清，水流要快，又要背風背流。具有足夠的海藻。
澳大利亞的海域遼闊，海流清澈，操作適宜，地理環境得天獨厚，
才可孕育出了這些聞名于世、鮮美異常、倍受青睞的澳洲野生鮑魚。



LIVE ABALONE

游水鮑魚

Steamed Sliced Live Abalone With Ginger
and Shallots

時價 SEASONAL PRICE

清蒸游水鮑魚

Stir Fried Sliced Live Abalone

時價 SEASONAL PRICE

油泡游水鮑魚

Stir Fried Sliced Live Abalone With Capsicum

時價 SEASONAL PRICE

雙椒炒鮑魚

MUD CRABS

昆士兰泥蟹

Live Mud Crab With Ginger and Shallots

姜葱炒泥蟹

時價 SEASONAL PRICE

Live Mud Crab With Hot and Spicy HongKong Style

港式避風塘炒泥蟹

時價 SEASONAL PRICE

Steamed Live Mud Crab With Chinese Wine

花雕蛋白蒸泥蟹

時價 SEASONAL PRICE

Singapore Chilli Live Mud Crab

星洲炒泥蟹

時價 SEASONAL PRICE

Salt and Pepper Live Mud Crab

椒鹽泥蟹

時價 SEASONAL PRICE

Live Mud Crab Congee

生滾泥蟹粥

時價 SEASONAL PRICE

LIVE FISH

游水魚類 / 活魚

Steamed Live Coral Trout With Ginger and Shallots

清蒸游水東星斑

時價 SEASONAL PRICE

Braised Live Coral Trout with HongKong Style

港式紅燜游水東星斑煲

時價 SEASONAL PRICE

Steamed Live Perch With Chinese Mushroom

雙冬蒸游水鱸魚

時價 SEASONAL PRICE

Braised Live Perch

紅燒游水鱸魚

時價 SEASONAL PRICE



BANQUET A

\$68.00 P/P Minimum 4 persons

Steamed Pork & Prawn Dim Sums

Chicken San Choy Bow

Honey King Prawns

Mongolian Lamb In Sizzling Hot Pot

Sweet and Sour Pork

Beef With Mix Vegetables

Special Fried Rice

Deep Fried Ice Cream

Chinese Tea



BANQUET B

\$80.00 P/P Minimum 4 persons

Steamed Shanghai Pork Soup Dumplings

Mixed Entree

(Vegetable Spring Rolls, Deep Fried Prawn Dumplings)
(Deep Fried Pork & Prawn Dim Sum)

Peking Duck 2 Courses

1st Peking Duck Skin With Pancake
2nd Peking Duck Meat San Choy Bow

Wagyu Beef With Black Pepper Sauce

Salt and Pepper King Prawns

Crispy Skin Chicken

Spare Ribs With Peking Sauce

Steamed Fish Fillets With Ginger & Shallots

Special Fried Rice

Deep Fried Ice Cream

Chinese Tea

经典川菜

凉拌牛腱子	\$23.80	水煮牛肉	\$46.80
凉拌牛杂	\$29.80	孜然羊肉	\$35.80
鱼香肉丝	\$32.80	酸菜炒大肠	\$38.80
酸菜鱼	\$46.80	水煮鱼	\$46.80
辣子鸡	\$38.80	口水鸡	\$35.80
孜然野生鹿肉	\$68.80	酸菜猪肝	\$32.80
香幹回锅肉	\$40.80	醋溜土豆丝	\$28.80
奇味大肠煲	\$43.80		

DESSERT 甜品类

Mango Pancake \$ 12.80
芒果班戟



Mango Pudding \$ 9.80
芒果布丁



Coconut Jelly
椰汁棉花糕
\$ 8.80



Steamed Custard Buns \$ 9.80
奶黄包



Steamed Salted Egg Yolk Custard Bun \$ 9.80
黄金流沙包



Deep Fried Ice-Cream
炸雪糕 \$ 9.80

\$ 15.80

Banana Fritter with Ice-Cream
香蕉雪糕

Chinese Tea (Per Person)
中國名茶(每位) \$ 3.00



金
御
酒
家

Nikon

ZENTRO

大丸

丸一 横

P

CCC

文

一

正

福

文

一

正

福

文

一

正

福

文

一

正

福

文

一

正

福

文

一

正

福

文

一

正

福

文

一

正

福

文

一

正

福

文

一

正

福

文

一

正

福

文

一

正

福

文

一

正

福

文

一

正

福

文

一

正

福

文

一

正

福

文

一

正

福

文

一

正

福

文

一

正

福

文

一

正

福

文

一

正

福

文

一

正

福

文

一

正

福

文

一

正

福

文

一

正

福

文

一

正

福

文

一

正

福

文

一

正

福

文

一

正

福

文

一

正

福

文

一

正

福

文

一

正

福

文

一

正

福

文

一

正

福

文

一

正

福

文

一

正

福

文

一

正

福

文

一

正

福

文

一

正

福

文

一

正

福

文

一

正

福

文

一

正

福

文

一

正

福

文

一

正

福

文

一

正

福

文

一

正

福

文

一

正

福

文

一

正

福

文

一

正

福

文

一

正

福

文

一

正

福

文

一

正

福

文

一

正

福

文

一

正

福

文

一

正

福

文

一

正

福

文

一

正

福

文

一

正

福

文

一

正

福

文

一

正

福

文

一

正

福

文

一

正

福

文

一

正

福

文

一

正

福

文

一

正

福

文

一

正

福

文

一

正

福

文

一

正

福

文

一

正

福

文

一

正

福

文

一

正

福

文

一

正

福

文

一

正

福

文

一

正

福

文

一

正

福

文

一

正

福

文

一

正

福

文

一

正

福

文

一

正

福

文

一

正

福

文

一

正

福

文

一

正

福

文

一

正

福

文

一

正

福