

頭盤小食精選  
APPETISERS AND SNACKS  
前菜と小皿料理

每份  
Per Dish  
一皿  
HK\$

珊瑚紅蜆頭 	178
Chilled Crispy Jelly Fish Head with Sesame Oil くらげ頭部のゴマ油あえ	
椒鹽太湖銀魚  	138
Deep-fried Whitebait in Spicy Salt 白身魚フライの辛塩あえ	
胡麻茄子	118
Chilled Eggplants in Sesame Sauce ナスの胡麻ソースあえ	
蒜泥雲片白肉	108
Marinated Sliced Fatty Pork in Garlic Soy Sauce しゃぶしゃぶ豚肉のガーリックソースあえ	
海蜆川汁牛腩片	178
Marinated Beef Shank and Jelly Fish with Spicy Sauce きくらげと牛肉のスパイシーソースあえ	
酥炸鮮蝦雲吞(四件)	128
Deep-fried Shrimp Dumplings (Four pieces) 揚げエビワンタン (四個)	
滷水豬腳仔	118
Marinated Pig Knuckle 豚足のマリネ	
鍋塌小棠菜	168
Deep-fried Cake with Shrimp Paste and Shanghai Cabbage チンゲン菜、豆腐のエビペーストあえ	
百花釀皮蛋	108
Deep-fried Preserved Egg with Shrimp Paste 揚げピータンのエビペーストあえ	
奶油香酥雞	178
Deep-fried Chicken with Butter Cream Sauce 唐揚げのバターソース仕立て	

 廚師推介 CHEF'S RECOMMENDATION シェフお薦め

 辣味精選 SPICY スパイシーセレクト

燒味・滷水  
BARBECUED MEAT AND CHINESE  
MARINATED MEAT SPECIALTIES  
バーベキューミートと中華風マリネミート

每份  
Per Dish  
一皿  
HK\$

北京片皮鴨(兩食) 可選薄餅皮味道: 原味/菠菜/甘筍 638

Peking Duck (Prepared two ways) Choice of pancakes flavor: Original / Spinach / Carrot  
ペキンダック (二通りの調理法にてご賞味下さい) 薄皮の味: オリジナル / ホウレン草 / ニンジン

脆皮五層燒腩仔  178

Roasted Crispy Pork Belly  
クリスピー焼き豚

蜜汁叉燒  178

Honey Barbecued Pork  
チャーシューの薄切り

麻皮乳豬件(例) 298

Suckling Pig (Standard portion)  
豚の丸焼き (スタンダードサイズ)

乳豬燒味拼盤(三拼) 348

Suckling Pig and Assorted Barbecued Meat Platter (Three kinds)  
豚の丸焼き・薄切りローストの盛り合わせ (3種)

風沙脆皮燒雞(半隻) 238

Crispy Chicken in Garlic Sauce (Half piece)  
ガーリッククリスピーローストチキン (半羽)

風沙脆皮燒雞(一隻) 448

Crispy Chicken in Garlic Sauce (Whole piece)  
ガーリッククリスピーローストチキン (一羽)

潮蓮燒黑棕鵝(例) 208

Roasted Goose (Standard portion)  
ローストガチョウの薄切り (スタンダード盛り)

玫瑰豉油雞(半隻) 238

Marinated Chicken in Soy Sauce (Half piece)  
マリネチキンの薄切り (半羽)

玫瑰豉油雞(一隻) 448

Marinated Chicken in Soy Sauce (Whole piece)  
醤油蒸しマリネチキンの薄切り (一羽)

餐前小食 Snacks 前菜 \$28

中國茶 / 水 Chinese Tea / Water 中國茶/お水 (每位 per person おひとり様) \$20

另加一服務費

Plus 10% Service Charge

別途10%のサービスチャージを加算致します

如對任何食物有過敏性反應, 請於落單時通知服務員。

Please advise your server of any food product allergies.

食物アレルギーがある方は、ご注文の際に係員へお申しつけ下さい。

# 湯羹 SOUP スープ

	每份 Per Dish 一皿 HK\$
蟹肉燕窩羹(位) Braised Bird Nest Soup with Crab Meat (Per person) 蟹肉入り燕の巣あんかけ風スープ (おひとり様)	338
蟹皇燕窩羹(位) Braised Bird Nest Soup with Crab Roe (Per person) 蟹みそ入り燕の巣あんかけ風スープ (おひとり様)	398
紅燒雞蓉燕窩羹(位) Braised Bird Nest Soup with Minced Chicken in Brown Sauce (Per person) 鶏肉入り燕の巣あんかけ風スープ (おひとり様)	338
花旗參螺頭燉竹絲雞(位) Double-boiled Silky Chicken Soup with Sea Conch and American Ginseng (Per person) アメリカ人参とサザエのチキンスープ (おひとり様)	108
花膠燉響螺(例) Double-boiled Fish Maw Soup with Sea Whelk and Pork (Standard portion) つぶ貝と豚肉の魚の浮き袋入りスープ (スタンダードサイズ)	498
川貝螺頭燉豬脰(例) Double-boiled Sea Whelk Soup with Pork Shank and Chinese Herb (Standard portion) つぶ貝・豚テール香草のスープ (スタンダードサイズ)	398
杏汁燉豬肺湯(例)  Double-boiled Pig Lungs with Pork and Almond Soup (Standard portion) 豚肉と豚の肺のアーモンドスープ (スタンダードサイズ)	398

# 湯羹 SOUP スープ

每份  
Per Dish  
一皿  
HK\$

雲腿花膠燉菜膽(例/位) Double-boiled Fish Maw Soup with Cabbage and Yunnan Ham (Standard portion / Per person) 雲南ハムと白菜の魚の浮き袋入りスープ(スタンダードサイズ / おひとり様)	558 / 158
蟹肉 / 雞蓉粟米羹(例/位) Braised Sweet Corn Soup with Crab Meat or Minced Chicken (Standard portion / Per person) 蟹肉または鶏肉とスイートコーンのあんかけ風スープ(スタンダードサイズ / おひとり様)	288 / 88
龍苑海皇豆腐羹(例/位) Braised Seafood and Bean Curd Soup (Standard portion / Per person) シーフードと豆腐のあんかけ風スープ(スタンダードサイズ / おひとり様)	288 / 88
海鮮酸辣羹(例/位) ㇿ Hot and Sour Soup with Seafood (Standard portion / Per person) 海鮮の酸辣湯スープ(スタンダードサイズ / おひとり様)	288 / 88
西湖牛肉羹(例/位) Braised Minced Beef and Egg White Soup (Standard portion / Per person) 牛ひき肉と卵白のあんかけ風スープ(スタンダードサイズ / おひとり様)	288 / 88
竹筍上素燉菜膽湯(例/位) Double-boiled Bamboo Pith and Cabbage Soup (Standard portion / Per person) キノガサダケと白菜の煮込みスープ(スタンダードサイズ / おひとり様)	288 / 88

餐前小食 Snacks 前菜 \$28

中國茶 / 水 Chinese Tea / Water 中國茶/お水 (每位 per person おひとり様) \$20

另加一服務費

Plus 10% Service Charge

別途10%のサービスチャージを加算致します

如對任何食物有過敏性反應, 請於落單時通知服務員。

Please advise your server of any food product allergies.

食物アレルギーがある方は、ご注文の際に係員へお申しつけ下さい。

山珍海味  
DRIED SEAFOOD  
海の幸

每份  
Per Dish  
一皿  
HK\$

廿八頭禾麻乾鮑魚(位) Braised Dried Oma Premium Abalone (28 Heads) (Per person) 二十八頭大間産干し鮑(お一人様)	888
蠔皇扣兩頭澳洲鮮鮑魚(位) Braised Fresh Australian Abalone in Oyster Sauce (2 Heads) (Per person) 二頭オーストラリア産鮑のオイスターソース煮(お一人様)	688
蠔皇扣六頭南非鮑魚玉掌(位) Braised Fresh South Africa Abalone with Goose Web in Oyster Sauce (6 Heads) (Per person) 六頭南アフリカ産鮑とガチョウの水かきのオイスターソース煮(お一人様)	338
蠔皇扣日本關東遼參伴花菇蘆筍(位) Braised Japanese Sea Cucumber with Black Mushroom and Asparagus in Oyster Sauce (Per person) 日本産ナマコのシイタケとアスパラガス入りオイスターソース煮(お一人様)	238
龍苑一品鮑魚海鮮煲(例) Braised Abalone with Assorted Seafood served in Clay Pot (per portion) 鮑とシーフードの土鍋煮(スタンダードサイズ)	488
紅燒花膠扣鵝掌(例) Braised Fish Maw and Goose Web in Abalone Sauce (Standard portion) 魚の浮き袋とガチョウの水かきオイスターソース煮(スタンダードサイズ)	368
紅燒海參扣鵝掌(例) Braised Sea Cucumber with Goose Web in Brown Sauce (Standard portion) ナマコとガチョウの水かきオイスターソース煮(スタンダードサイズ)	288
鮑汁扣鮑螺片北菇鵝掌煲(例) Braised Sliced Sea Whelk with Black Mushroom and Goose Web served in Clay Pot (Standard portion) ツブ貝とシイタケ、ガチョウの水かきのオイスターソース土鍋ご飯(スタンダードサイズ)	288

 廚師推介 CHEF'S RECOMMENDATION シェフお薦め

 辣味精選 SPICY スパイスーセレクト

海鮮  
SEAFOOD  
シーフード

每份  
Per Dish  
一皿  
HK\$

游水海星斑(約一斤) Spotted Garoupa (Approx. one catty) はた(マハタ)(約600g)	668
新鮮老虎斑(約一斤) Tiger Garoupa (Approx. one catty) はた(アカハタ)(約600g)	438
枝竹火腩紅炆龍躉翅煲 Braised Giant Garoupa Fin with Pork Belly and Bamboo Sheet in Casserole はた(タマカイ)のヒレと豚肉と湯葉の土鍋煮	498
遠年花雕蛋白蒸龍躉球 Steamed Sliced Giant Garoupa with Egg White and Chinese Wine はた(タマカイ)と卵白の紹興酒蒸し	378
黑椒洋蔥龍躉球煲 Sautéed Sliced Giant Garoupa with Black Pepper Sauce and Onion served in Casserole はた(タマカイ)の黒コショウ入りオニオンソース炒め	348
果皮蔥花蒸龍躉球 Steamed Sliced Giant Garoupa with Dried Mandarin Peel はた(タマカイ)と干した蜜柑の皮の蒸しもの	348
胡椒雲耳浸斑球煲 Braised Sliced Garoupa with Fungus and Pepper in Casserole はたの切り身・キクラゲ・コショウのうま煮	348
油泡海斑球 Stir-fried Sliced Giant Garoupa はた(タマカイ)の切り身炒め	348

餐前小食 Snacks 前菜 \$28

中國茶 / 水 Chinese Tea / Water 中國茶/お水 (每位 per person おひとり様) \$20

另加一服務費

Plus 10% Service Charge

別途10%のサービスチャージを加算致します

如對任何食物有過敏性反應, 請於落單時通知服務員。

Please advise your server of any food product allergies.

食物アレルギーがある方は、ご注文の際に係員へお申しつけ下さい。

# 海鮮 SEAFOOD シーフード

每份  
Per Dish  
一皿  
HK\$

## 波士頓龍蝦 (約一斤)

368

可選擇食法: 瓦罉薑蔥粉絲煲 / 蒜蓉金菇開邊蒸 / 日本清酒豆腐煮 / 上湯焗 / 芝士焗, 如需另加伊麵底 / 稻庭烏冬底 +\$30(份)

Fresh Boston Lobster (Approx. one catty)

Cooked to your liking: Braised with Ginger, Spring Onion and Vermicelli in Casserole; Steamed with Garlic and Enoki Mushroom; Braised with Bean Curd and Sake; Baked in Superior Soup; Baked with Cheese, Additional \$30 for E-Fu Noodles or Udon (per portion)

ボストンロブスター (約600g)

お好みに合わせて調理致します: ショウガ; 青ネギ; ビーフン煮; ニンニクとエノキ蒸しにて; 豆腐入り日本酒煮にて; スーペリアスープ焼き; チーズ焼き、中華細きしめんまたはうどん仕立て、+\$30(お一人様)で承ります

## 游水中蝦 (例)

368

可選擇食法: 白灼/豉油皇煎 / 避風塘焗 / 火焰太白酒 / 瓦罉薑蔥粉絲煲

Fresh Live Shrimps (Standard portion)

Cooked to your liking: Poached; Pan-fried with Premium Soy Sauce; Baked with Chili and Garlic; Drunken; Braised with Vermicelli, Ginger and Scallion served in Casserole

活エビの料理 (一皿)

お好みに合わせて調理致します: 熱湯通し; プレミアムしょう油炒め; 唐辛子とガーリック焼き; 太白酒炒め; ビーフン、ショウガ、大ネギ煮

## 美國生蠔(例)

338

可選擇食法: 脆皮酥炸/砵酒焗/瓦罉薑蔥焗

American Oyster (Standard portion)

Cooked to your liking: Deep-fried; Baked with Port Wine; Braised with Ginger and Scallion served in Casserole

アメリカ産オイスター (一皿)

お好みに合わせて調理致します: 素揚げ; ポートワイン焼; ショウガと大ネギ煮



廚師推介 CHEF'S RECOMMENDATION シェフお薦め



辣味精選 SPICY スパイシーセレクト

海鮮  
SEAFOOD  
シーフード

每份  
Per Dish  
一皿  
HK\$

香草焗大虎蝦(隻) Baked Tiger Prawns with Herbs (Each) 車エビの香味焼 (匹)	128
玉簪明蝦球 Sautéed Crystal Prawn stuffed with Vegetable 車エビと野菜の炒め物	328
宮保大虎蝦球 Sautéed Tiger King Prawn, Carrot and Bell Pepper with Cashew Nuts in Chili Sauce 大エビ、ニンジン、ピーマン、カシューナッツのチリソース炒め	328
翡翠百合鮮蝦仁 Sautéed Shrimps with Fresh Lily Blubs and Vegetables 芝エビ、ユリ根、いどり野菜の炒め物	298
四川蝦仁 (配蒸花卷四件) Sichuan Sautéed Shrimps (Served with four steamed buns) 四川風芝エビの炒め物 (花卷蒸しパン付)	298
黑椒粉絲蟹煲 Braised Crab with Vermicelli and Black Pepper Sauce 蟹肉とビーフンの黒コショウソース仕立て	348
百花炸釀蟹鉗(隻) Deep-fried Crab Claw Stuffed with Shrimp Paste (Each) エビのすり身入り蟹ツメ揚げ (1個)	88

餐前小食 Snacks 前菜 \$28

中國茶 / 水 Chinese Tea / Water 中國茶/お水 (每位 per person おひとり様) \$20

另加一服務費

Plus 10% Service Charge

別途10%のサービスチャージを加算致します

如對任何食物有過敏性反應, 請於落單時通知服務員。

Please advise your server of any food product allergies.

食物アレルギーがある方は、ご注文の際に係員へお申しつけ下さい。



海鮮  
SEAFOOD  
シーフード

每份  
Per Dish  
一皿  
HK\$

桂花銀芽炒蟹肉 Stir-fried Egg with Crab Meat and Bean Sprouts 玉子、蟹肉、もやしの炒め物	268
蟹肉西施蛋白賽螃蟹 Scrambled Egg White with Crab Meat スクランブル卵白と蟹肉の炒め物	268
龍苑黃金蝦球 Sautéed Prawns with Salty Egg Yolk 車エビと塩漬け卵の炒め	348
魚香蝦球帶子 Sautéed Prawns and Scallops with Scallion in Chili Paste 車エビ、ホタテ、大ネギのチリソース炒め	328
金絲鵝肝百花炸釀北海道帶子 Deep-fried Hokkaido Scallops and Foie Gras 北海道産ホタテとフォアグラの揚げ物	368
鮮檸檬鱈魚扒 Pan-fried Cod Fish Fillet with Fresh Lemon Sauce 鱈のフィレの焼き物 レモンソースがけ	348
粟米汁/甜酸汁吉列石斑塊 Deep-fried Garoupa Fillet served with Sweet and Sour Sauce or Sweet Corn Sauce ハタの揚げ物 スイートコーンまたはスイートサワーソースがけ	348

雞肉  
CHICKEN  
鷄肉

每份  
Per Dish  
一皿  
HK\$

招牌脆皮炸子雞(半隻) Deep-fried Crispy Chicken (Half piece) クリスピーローストチキン(半羽)	238
招牌脆皮炸子雞(一隻) Deep-fried Crispy Chicken (Whole piece) クリスピーローストチキン(一羽)	448
秘製蔥油雞(半隻) Steamed Chicken with Scallion and Spring Onion (Half piece) 秘伝の香味蒸し鶏(一羽)	238
秘製蔥油雞(一隻) Steamed Chicken with Scallion and Spring Onion (Whole piece) 秘伝の香味蒸し鶏(一羽)	448
東江沙薑鹽焗雞(半隻) Baked Salted Chicken with Ginger (Half piece) ベークドソルトチキン焼きショウガソース風味(半羽)	238
東江沙薑鹽焗雞(一隻) Baked Salted Chicken with Ginger (Whole piece) ベークドソルトチキン焼きショウガソース風味(一羽)	448
荷香金針雲耳蒸雞(半隻) Steamed Chicken with Black Fungus and Enoki mushroom in Lotus Leaf (Half piece) キクラゲ、エノキ入り蒸し鶏の蓮の葉包み(半羽)	238
荷香金針雲耳蒸雞(一隻) Steamed Chicken with Black Fungus and Enoki mushroom in Lotus Leaf (Whole piece) キクラゲ、エノキ入り蒸し鶏の蓮の葉包み(一羽)	448

餐前小食 Snacks 前菜 \$28

中國茶 / 水 Chinese Tea / Water 中國茶/お水 (每位 per person おひとり様) \$20

另加一服務費

Plus 10% Service Charge

別途10%のサービスチャージを加算致します

如對任何食物有過敏性反應, 請於落單時通知服務員。

Please advise your server of any food product allergies.

食物アレルギーがある方は、ご注文の際に係員へお申しつけ下さい。

雞肉  
CHICKEN  
鶏肉

每份  
Per Dish  
一皿  
HK\$

辣子雞球 	218
Sautéed Chicken Fillet in Chili and Garlic Sauce 骨なしチキンのスパイシーガーリック風味	
菠蘿咕嚕雞	218
Sweet and Sour Chicken パイナップル入り酢豚	
羅定豆豉雞球煲	218
Sautéed Chicken in Black Bean Sauce served in Casserole 鶏肉のブラックビーンズ炒め	
蝦子柚皮扣鵝掌	298
Braised Goose Web with Pomelo and Dried Shrimp Roe ザボンと干し海老の卵入りガチョウの煮物	
咖哩薯仔滑雞煲	218
Braised Chicken and Potato with Curry Sauce in Casserole 鶏肉とジャガイモのカレー風味蒸し	
三蔥酒香滑雞煲	218
Stewed Chicken with Assorted Scallions and Chinese Wine served in Casserole 柔らか鶏肉と新玉ねぎのチャイニーズワイン蒸し煮	

豬、牛、羊  
PORK, BEEF AND LAMB  
豚/牛/羊肉

每份  
Per Dish  
一皿  
HK\$

招牌紅酒燴牛尾煲 (四件) (配蒸花卷四件) 398  
Braised Ox Tail in Tomato and Red Wine Sauce (with steamed buns) (Four pieces)  
オックステールのトマトと赤ワイン煮込み (花巻蒸しパン付)

蒜香黑醋牛柳粒 238  
Sautéed Diced Beef Fillet with Garlic and Black Vinegar  
ニンニクと黒酢であえた牛肉サイコロステーキ

孜然煎羊架 (四件) 268  
Pan-fried Lamb Rack with Cumin (Four pieces)  
ラムチョップステーキのクミンソースがけ

黑椒牛仔骨 238  
Beef Ribs in Black Pepper Sauce  
黒胡椒ソースの牛リブ肉焼き

日式京蔥炒肉絲 238  
Sautéed Sliced Pork with Onion in Japanese Style  
和風細切り豚肉と玉ねぎの炒め物

原個菠蘿咕嚕肉  218  
Sweet and Sour Pork with Pineapple  
パイナップル入り酢豚

香芹胡椒雲耳浸排骨煲 218  
Simmered Spare Rib with Celery, Black Fungus and Pepper  
柔らかスペアリブのセロリとキクラゲ入りコショウ風味

咸蛋蒸肉餅 218  
Steamed Minced Pork with Salted Egg  
塩漬け卵入り豚ミンチ蒸しバーグ

原件咸魚蒸肉餅 228  
Steamed Minced Pork with Salted Fish  
塩漬け魚入り豚ミンチ蒸しバーグ

餐前小食 Snacks 前菜 \$28

中國茶 / 水 Chinese Tea / Water 中國茶/お水 (每位 per person おひとり様) \$20

另加一服務費

Plus 10% Service Charge

別途10%のサービスチャージを加算致します

如對任何食物有過敏性反應, 請於落單時通知服務員。

Please advise your server of any food product allergies.

食物アレルギーがある方は、ご注文の際に係員へお申しつけ下さい。

蔬菜  
VEGETABLES  
野菜

每份  
Per Dish  
一皿  
HK\$

羅漢上素燴手製千層 208

Braised Imperial Fungus and Vegetable with Deep-fried Crispy Bean Curd Layer Pudding

キクラゲと野菜のあんかけとクリスピー湯葉のうま煮

竹筴雲耳野菌泡時蔬 208

Simmered Seasonal Vegetables with Bamboo Piths, Black Fungus and Mushroom in Chicken Stock

季節の野菜、キノガサダケ、キクラゲ、キノコのうま煮

豉汁帶子蒸豆腐 228

Steamed Scallop and Bean Curd in Black Bean Sauce  
ブラックビーンズ入りホタテの蒸し豆腐

蟹肉扒西蘭花 228

Sautéed Broccoli Topped with Crab Meat  
蟹肉とブロッコリーの炒め物

黑松露野菌炒蘆筍 208

Sautéed Mushroom and Asparagus with Black Truffle  
黒トリュフとキノコとアスパラガスの炒め物

魚香海皇茄子煲 238

Braised Eggplants and Minced Pork with Salty Fish and Assorted Seafood in Chili and Garlic Sauce served in Casserole  
塩干し魚と海鮮、ナス、豚ミンチ、チリソース鍋



廚師推介 CHEF'S RECOMMENDATION シェフお薦め



辣味精選 SPICY スパイシーセレクト

蔬菜  
VEGETABLES  
野菜

	每份 Per Dish 一皿 HK\$
紅燒花膠絲野菌豆腐 Braised Deep-fried Bean Curd with Shredded Fish Maw and Mushroom 魚の浮き袋とキノコ入り揚げ豆腐	228
海參麻婆豆腐 Stewed Bean Curd with Sea Cucumber and Minced Pork in Chili and Garlic Sauce ナマコの麻婆豆腐	218
海味粉絲雜菜煲  Poached Dried Seafood, Vermicelli and Assorted Vegetables Soup in Casserole 干しシーフードとビーフンの野菜鍋	218
南乳上素齋煲  Braised Superior Vegetables with Preserved Red Bean Curd served in Casserole 精進野菜の腐乳炒め鍋	198
蝦乾蝦醬唐生菜煲 Stewed Lettuce and Dried Shrimp with Shrimp Paste served in Casserole レタスと干しエビの炒め鍋	198

餐前小食 Snacks 前菜 \$28

中國茶 / 水 Chinese Tea / Water 中國茶/お水 (每位 per person おひとり様) \$20

另加一服務費

Plus 10% Service Charge

別途10%のサービスチャージを加算致します

如對任何食物有過敏性反應, 請於落單時通知服務員。

Please advise your server of any food product allergies.

食物アレルギーがある方は、ご注文の際に係員へお申しつけ下さい。

粉麵飯  
RICE AND NOODLES  
ご飯と麵類

每份  
Per Dish  
一皿  
HK\$

鮮拆蟹肉炒粉絲 Fried Rice Vermicelli with Fresh Crab Meat 蟹肉入りビーフン	188
南丫島蝦仁蝦醬炒飯 Fried Rice with Shrimps and Shrimp Paste 香港ラマ島産特製エビペースト入りエビチャーハン	188
鮑汁鮑魚窩仔飯 Fried Rice with Diced Abalone and Abalone Sauce Served in Casserole 鮑チャーハン	298
金銀蒜帶子蒸飯 Steamed Fried Rice with Scallop in Fresh and Deep-fried Garlic ホタテとニンニクの炊き込みご飯	188
蛋花芙蓉海鮮煎米粉 Pan-fried Rice Vermicelli with Assorted Seafood and Egg 海鮮と玉子のビーフン	188
滑蛋蝦仁炒河 Fried Rice Flat Noodles with Shrimp and Egg エビと玉子のきしめん炒め	188
花膠絲銀芽炆伊麵 Braised E-fu Noodles with Shredded Fish Maw and Bean Sprout 魚の浮き袋入りもやしと黄ニラの中華きしめん	198
XO醬頭抽牛肉炒河 Fried Rice Flat Noodles with Sliced Beef in X.O. and Premium Soy Sauce XO醬のスライスビーフ入りきしめん	198
海鮮皇炒麵 Fried Noodles with Seafood 海鮮焼きそば	208
雪菜肉絲炆鴛鴦米 Braised Vermicelli and Rice Noodles with Shredded Pork and Preserved Vegetable 味付け野菜と細切りポーク入り二色ビーフン	208

 廚師推介 CHEF'S RECOMMENDATION シェフお薦め

 辣味精選 SPICY スパイシーセレクト

精選晚市套餐  
SET DINNER  
セットディナー

龍苑精選小食

脆皮五層燒腩仔・珊瑚海蜆頭

Loong Yuen Assorted Appetisers

Roasted Crispy Pork Belly • Chilled Crispy Jelly Fish Head with Sesame Oil

龍苑お薦め前菜

焼き豚の薄切り・くらげ頭部のゴマ油あえ

蟹肉粟米羹

Braised Sweet Corn Soup with Crab Meat

蟹肉とスイートコーンのあんかけ風スープ

黑松露炒蝦球帶子

Sautéed Prawns and Scallop with Black Truffle Mushroom

黒トリュフとエビとホタテの炒め物

蛋白蒸海斑球

Steamed Sliced Giant Garoupa with Egg White

はたの卵白蒸し

鮑汁薑蔥煎雞球

Pan-fried Chicken with Ginger and Onion in  
Abalone Sauce

鮑ソースのショウガ風味唐揚げ

揚州鮮蝦炒飯

Chinese Fried Rice with Shrimps and Diced Barbecued Pork

五目エビ炒飯

美點雙輝

Chinese Petit Fours

デザート

HK\$388位 (兩位起)

HK\$388 per person (Minimum 2 persons)

お一人様HK \$388 (二名様より承ります)

餐前小食 Snacks 前菜 \$28

中國茶 / 水 Chinese Tea / Water 中國茶/お水 (每位 per person おひとり様) \$20

另加一服務費

Plus 10% Service Charge

別途10%のサービスチャージを加算致します

如對任何食物有過敏性反應, 請於落單時通知服務員。

Please advise your server of any food product allergies.

食物アレルギーがある方は、ご注文の際に係員へお申しつけ下さい。