

**岑師傅招牌菜式**  
**岑調理長のおすすめメニュー**  
**Chef Sum Signature Dishes**

高湯响螺燉海虎翅 つぶ貝とフカヒレのスープ Double-boiled superior shark's fin with sea conch soup	\$588
鮑汁原件花膠扒 (每位 / per person) 魚の浮き袋の姿煮アワビソース(一人前) Braised fish maw in abalone sauce	時價 Market price
山珍菌汁玉帶子 ホタテのソテーきのこソース Sautéed scallop with assorted mushroom sauce	\$228
御品杏汁燉豬肺 豚の肺のダブルボイル入りアーモンドと野菜のスープ Double boiled Pig's lung, almond and vegetable soup	\$68
鵝肝葡汁焗釀蟹蓋 (每隻 / per piece) フォアグラ入りかきの甲羅焼き(一人前) Baked crab shell stuffed with goose liver, onion and fresh crab meat	\$85
四喜頭抽禾牛 オーストラリア神戸牛のサイコロステーキ Pan-fried diced Australian Kobe beef in supreme soya sauce accompanied with potato cake, red dates, crispy lotus root and ginkgo	\$228
野菌汁大花蝦 (每位 / per person) 大えびのソテーきのこソース Sautéed king prawn in mild mushrooms cream sauce	\$168

## 風味小食、前菜 手輕

### Appetizers

皮蛋小黃瓜 ピータンときゅうりの漬物 Marinated cucumber with preserved egg	\$50
日本海蜇頭 くらげ醤油漬 Marinated jelly fish	\$50
五香脆素鵝 野菜豆腐巻き揚げ Deep fried bean curd sheet rolled with assorted vegetable	\$50
炸菜鹵豆腐 揚げ豆腐と辛味菜和え Marinated bean curd with sliced pickles	\$50
凉拌窩枝筍 冷し竹の子 Chilled bamboo shoot	\$50
重慶口水雞 冷し鶏肉千切四川風味和え Marinated chicken in spicy sauce "Sichuan" style	\$65
冶味和牛展 牛すねの煮込みの冷製 Marinated beef shin	\$65
蜜餞鴨胸肉 鴨の蜂蜜ソース Duck breast in honey sauce	\$65
水晶鹹餡肉 豚肉ゼリー Salty pork jelly	\$65

**魚翅及鮑魚類**  
**フカヒレ.アワビ**  
**Shark's Fin and Abalone**

	每位 per person
高湯雲腿燉海虎翅 雲南ハム入り特選フカヒレスープ Double-boiled superior shark's fin with Yunnan ham soup	\$588
鮮蟹肉乾撈翅 カニ肉入りフカヒレスープ Braised shark's fin with fresh crab meat serve with superior soup	\$588
菜膽竹筴燉鮑翅 竹の子白菜と入りフカヒレスープ Double-boiled superior shark's fin with bamboo pith and cabbage	\$588
鮮蟹肉紅燒翅 カニ肉入りフカヒレスープ Braised shark's fin with fresh crab meat soup	\$288
紅燒雞絲翅 鶏肉入りフカヒレスープ Braised shark's fin soup with shredded chicken	\$248
日本岩手縣二十頭吉品鮑 (每隻 / per piece) 吉浜あわび(20頭サイズ) Braised whole "Gibbon" abalone in oyster sauce (20-head)	\$980
蠔皇原隻澳洲鮮鮑 (三頭)(每隻 / per piece) オーストラリア産あわびの姿煮オイスターソース味(3頭サイズ) Braised whole Australia abalone in oyster sauce (3-head)	\$380
鮮鮑片扣遼參 (每位 / per person) あわびの薄切りとなまこの煮物(一人前) Braised sliced abalone with sea cucumber in oyster sauce	\$180

燕窩、御品燉湯及羹類  
燕の巣とスープ  
Bird's Nest and Soup

	每位 per person
紅燒官燕 特選燕の巢スープ Braised superior bird's nest soup	\$498
蟹黄燴官燕 蟹子入り特選燕の巢スープ Braised superior bird's nest with crab roe soup	\$498
雞蓉燴燕窩 燕の巣と鶏肉クリームソース Braised bird's nest with chicken broth	\$180
杏汁燉官燕 ツバメの巣のダブルボイルとアーモンドクリーム Double-boiled Superior bird's nest served with almond cream	\$498
淮杞花膠燉螺頭湯 法螺貝と鶏足の中華スープ Double-boiled sea conch, chicken feet and Chinese herbs soup	\$148
川芎天麻燉大魚頭 魚のかぶとのダブルボイル中華スープ Double-boiled fish head with Chinese herbs soup	\$68
花旗參鮮奶燉雞 鶏のダブルボイルの花旗参ミルク Double-boiled chicken with ginseng in fresh milk	\$68
花膠瑤柱羹 魚の浮き袋と貝柱のスープ Braised fish maw and conpoy soup	\$62
蟹肉粟米羹 カニ肉とコーンの卵白スープ Braised sweet corn with crab meat soup	\$62
是日明火老湯 本日の中華スープ Daily Chinese traditional soup	\$55

海鮮類  
シーフード  
Seafood

富貴牡丹蝦球 蟹子入りエビのソテー Sautéed prawn with crab meat and crab roe	\$238
龍蝦汁大蝦球 大えびのソテー伊勢えびソース Sautéed prawn in lobster sauce	\$228
油泡鮮螺片 薄切り法螺貝のソテー Sautéed sliced sea conch	\$328
百花釀鮮蟹钳 (每隻 / per piece) エビすり身入りカニ爪揚げ Deep fried crab claw coated with shrimp paste	\$65
葡汁焗釀响螺 (每隻 / per piece) サザエの薄切りポルトガルソース Baked stuffed sea whelk in Portuguese sauce	\$78
燒雲腿玉簪帶子 雲南ハムとホタテと野菜のソテー Sautéed scallops with deep-fried sliced Yunnan ham and vegetables	\$248
法國鵝肝煎大花蝦 (每隻 / per piece) 車エビとフォアグラのクリームソース Pan-fried prawn with goose liver in cream sauce	\$168
白酒磨菇燴銀雪魚 銀だらとマッシュルームの白ワインソース Braised silver cod with mushroom in white wine sauce	\$148
XO 醬金勾帶子花蚌 ホタテと二枚貝のソテーXO ジャンソース Sautéed scallop and clam in X.O. chili sauce	\$198
花椒宮保蝦仁 エビと落花生のピリ辛炒め Fried shrimp with chili and peanut	\$128

**豬牛羊類**  
**肉類**  
**Pork, Beef and Lamb**

鮮冬筍炒雪花肥牛 牛肉とたけのこのソテー Sautéed marble beef with bamboo shoot	\$128
菌汁紐西蘭牛脷 牛タンの煮込みミックスきのこソース Braised Ox tongue in assorted mushroom sauce	\$128
四喜頭抽牛柳粒 オーストラリア神戸牛のサイコロステーキ Pan-fried diced Australian Kobe beef in supreme soya sauce	\$228
醬爆京葱羊肉卷 ラム長ねぎ巻き醤油煮 Braised lamb rolls with chives	\$180
菠蘿咕嚕肉 酢豚 Sweet and sour pork with pineapple	\$98
中式牛柳 牛ヒレ肉広東風味焼き Pan-fried fillet of beef Chinese style	\$128
津菜水煮牛肉 牛肉と白菜の煮物ピリ辛ソース Braised sliced beef with Tianjin cabbage in spicy soup sauce	\$128
蒜香金沙一吋骨 スペアリブにんにく揚げ Deep-fried spare rib with garlic	\$98
燒汁什菌炒牛柳條 牛ヒレ肉の細切り炒めミックスきのこソース Fried fillet of shredded beef with assorted mushroom in teriyaki sauce	\$128
臺式肉糴四季豆 インゲン豆と豚肉のミンチ台湾風味炒め Fried string bean with minced pork "Taiwan" style	\$108

**家禽.  
とり料理.  
Poultry.**

	半隻	壹隻
脆皮龍崗雞 醤油味チキン揚げ Deep-fried crispy chicken	\$168	\$320
海鹽金牌焗泰安雞 タイオン鶏の鹽釜 Baked salted chicken	\$168	\$320
紅袍辣子雞丁 鶏もも肉唐辛子風味の炒め Steamed chicken with straw mushrooms	(例 / Regular portion)	\$88
北京片皮鴨 北京ダック Peking Duck	(每隻 / whole bird)	\$360
脆皮燒乳鴿 鳩の丸揚げ Deep-fried crispy young pigeon	(每隻 / whole bird)	\$88
菜片乳鴿崧 鳩肉干切炒め Fried minced pigeon served with lettuce	(例 / Regular portion)	\$98

**素菜  
ベジタリアン  
Vegetarian**

竹筍鼎湖上素 たけのこと野菜の煮込み Braised assorted vegetable with bamboo fungus	\$88
砂窩燒汁玉茄 なす醤油煮込み, 土鍋入り Braised eggplant with gravy	\$78
XO 醬炒什菌 ミックスきのこの XO ジャンソース炒め Fried assorted mushroom with X.O. chili sauce	\$78
豆乾榨菜炒銀芽 揚げ湯葉とザーサイともやしの和え物 Fried dried bean curd, pickled vegetable and bean sprout	\$78
紅燒豆腐 揚げ豆腐と椎茸の醤油煮 Braised bean curd with black mushroom	\$78

## 特色粉麵飯及煲仔飯

### Noodles / Rice and Rice in clay pot

魚翅撈飯 フカヒレスープチャーハン Fried rice serve with shark's fin soup	(每位 / per person)	\$138
海膽蝦腰炒飯 うにとえびのチャーハン Fried rice with sea urchin and shrimps		\$198
雪菜帶子粒炒飯 帆立貝と香菜チャーハン Fried rice with scallop and pickled vegetable		\$108
菩提素炒飯 山菜チャーハン Vegetarian fried rice		\$88
鮑汁雜菌炆伊麵 きのことイー麵のあわびソース Braised e-fu noodles with assorted mushrooms in abalone sauce		\$88
菌皇三鮮魚湯米線 シーフードスープの米線 Rice noodles with seafood and fungus in soup		\$138
蝦子薑葱水餃撈粗麵 えびぎょうざと干切うどんの万能葱, しょうが和え Braised noodles with shrimp dumplings, spring onion and ginger		\$128
臘味煲仔飯 肉干しの釜飯 Steamed rice with assorted air dried meat in clay pot	(兩位起, 每位)	\$95
北菇滑雞煲仔飯 鶏肉と椎茸の釜飯 Steamed rice with chicken and black mushroom in clay pot	(兩位起, 每位)	\$75
冬菜牛崧煲仔飯 牛肉と香菜のミンチの釜飯 Steamed rice with minced beef and pickled vegetables in clay pot	(兩位起, 每位)	\$75
豉汁排骨煲仔飯 スペアリブ豆豉ソースの釜飯 Steamed rice with spare ribs and black bean sauce in clay pot	(兩位起, 每位)	\$75