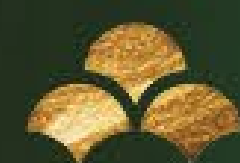


LAKEVIEW
PALACE

永翠宮



櫻花蝦紫白菜

甘酢ソースがけ紫キャベツと
桜エビの冷製

MOP 128

所有價格須另加10%服務費
すべての料金には10%のサービス料が加算されます



江南熟醉富貴蝦

酔っ払いシャコ

MOP 888



所有價格須另加10%服務費
すべての料金には10%のサービス料が加算されます



鹽水妙齡鴿

南京風塩鳩

MOP 148



所有價格須另加10%服務費
すべての料金には10%のサービス料が加算されます

椒麻凍馬友魚飯
四川山椒漬けのツバメコノシ
ロとキャビアの冷製
MOP 198

清酒鵝肝
酒漬けフォアグラ
MOP 368



欖仁脆鱔沙琪瑪
インドアーモンド、キノア、ゴマ、マカダミアナッツ、
カリカリのうなぎを使った中華風砂糖揚げ餅
MOP 168



所有價格須另加10%服務費
すべての料金には10%のサービス料が加算されます

醬烤馬蹄筍
江南風醬油タケノコ炒め
MOP 158



爽口酸菜拌蛭子皇
冷製マスタードグリーン野菜、マテ貝、
豚モツのレモングラスソース和え
MOP 358



所有價格須另加10%服務費
すべての料金には10%のサービス料が加算されます



松露松仁拌龍豆

トリュフがけインゲン豆と松の実の冷製

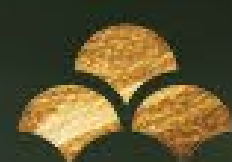
MOP 158

所有價格須另加10%服務費
すべての料金には10%のサービス料が加算されます

梅乾菜醬鴨卷

塩漬け野菜入りローストダックロール

MOP 228



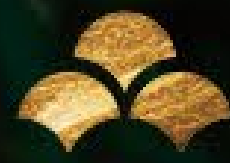
蓑衣爽口胚藍

コールラビの自家製スパイシーソースの冷製

MOP 78



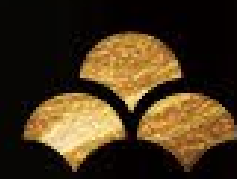
所有價格須另加10%服務費
すべての料金には10%のサービス料が加算されます



紅油炎焼鰹魚
胡麻ラー油添え炙りハマチ
MOP 298



所有價格須另加10%服務費
すべての料金には10%のサービス料が加算されます



江南五福

永翠宮特製コールドプッター

MOP 428

清酒鵝肝、蓑衣爽口胚藍、
魚子醬八寶烤鴨卷、欖仁脆鱈沙琪瑪、
冰梅番茄

酒漬けフォアグラとライスビスケット
茎カラシナのキムチ風ソースの冷製
キャビアをトッピングしたローストダックロール
インドアーモンド、キノア、松の実、カリカリのうなぎを使った中華風砂糖揚げ餅
冷製梅風味トマト

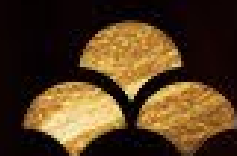


所有價格須另加10%服務費
すべての料金には10%のサービス料が加算されます

撈汁滄拌花甲皇

アサリのチリソース和え

MOP 328



老上海燻鱈魚

上海風カリカリスモーク鱈

MOP 388



所有價格須另加10%服務費

すべての料金には10%のサービス料が加算されます

五香素雞

上海風豆腐の醤油煮込み

MOP 88

蔥香素鮑海蜇絲

冷製クラゲと豆腐のネギ油漬け

MOP 158



脆皮鹹香雞

上海風塩鶏

MOP 188



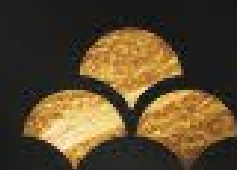
所有價格須另加10%服務費
すべての料金には10%のサービス料が加算されます

石斛螺頭燉花膠/遼參

セッコクとコンク貝入り

魚の浮袋またはナマコのスープ

MOP 388 位 / 一人前



金陵文武鴨湯

金陵風鴨肉の二度煮込みスープ

MOP 688 4人份 / 4人分

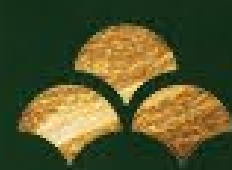


所有價格須另加10%服務費
すべての料金には10%のサービス料が加算されます

宋嫂魚蓉羹

熟成した陳皮と野菜の煮魚スープ

MOP 128 位 / 一人前



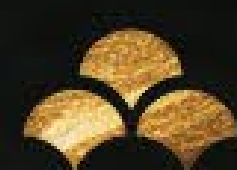
揚州清燉獅子頭

定番の二度煮揚州風豚肉団子

MOP 158 位 / 一人前



所有價格須另加10%服務費
すべての料金には10%のサービス料が加算されます



明月雪絨豆腐湯

絹糸豆腐とウズラの卵の極上スープ

MOP 98 位 / 一人前



所有價格須另加10%服務費
すべての料金には10%のサービス料が加算されます



嶺南三寶燉三套鴨湯

(需提前48小時預訂)

嶺南三寶鴨肉の二度煮込み極上スープ

陳皮、生姜、稻わら入り

(48時間前までにご注文ください)

MOP 1, 688

佐燕窩/花膠另加

燕の巣または魚の浮き袋を追加

MOP 688 位 / お一人様あたり



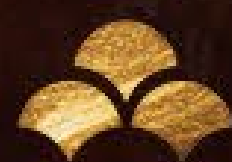
所有價格須另加10%服務費

すべての料金には10%のサービス料が加算されます

果木焼鵝

薪オーブンのローストグース

MOP 438 半隻 / ハーフ



魚子醬八寶烤鴨卷

キャビアをトッピングしたローストダックロール
ナマコ、アワビ、チョウザメの腱、ハム、鶏もも肉、
蓮の実、きのこ、タケノコ、もち米入り

MOP 488

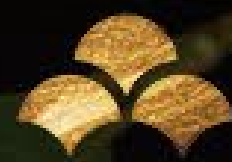


所有價格須另加10%服務費
すべての料金には10%のサービス料が加算されます

蝦籽醬滷雞

蛸子のソースで煮込んだチキン

MOP 328



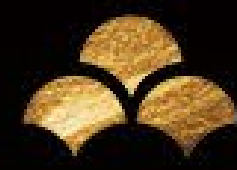
英紅九號茶燻雞

インホンNo.9紅茶スモークチキン

MOP 358 半隻 / 半身



所有價格須另加10%服務費
すべての料金には10%のサービス料が加算されます



果木黒豚叉焼佐意大利陳釀黒醋
イベリコ豚のローストチャーシュー、イタリア
産熟成バルサミコ添え

MOP 358



所有價格須另加10%服務費
すべての料金には10%のサービス料が加算されます



MOP 時價 時価

東星斑

キジハタ

蘇鼠斑

スジハタ

黃皮老虎斑

アカマダラハタ

黃皮筍殼魚

マーブルゴビー

金邊龍利

マカオカレイ

烹飪方式

シェフおすすめの調理法

江南家焼

江南家庭料理風薄口醤油煮込み

沸騰

チリオイル漬け

老陳皮蒸

陳皮蒸し

蝦籽滑炒

蛭子との炒め物

雪菜筍絲焼

漬けキャベツとタケノコの煮込み

所有價格須另加10%服務費
すべての料金には10%のサービス料が加算されます

MOP 時價 時価

西澳龍蝦

西オーストラリア伊勢海老

藍龍蝦

ブルーロブスター

大肉蟹

ジャイアントグリーンクラブ

阿拉斯加蟹

アラスカキングクラブ

烹飪方式

シェフおすすめの調理法

麻蝦醬炒

香ばしい発酵エビペースト炒め

手工年糕焼

自家製餅との煮込み

頭抽三蔥爆

エシャロット、ネギ、玉ねぎ炒め



所有價格須另加10%服務費
すべての料金には10%のサービス料が加算されます



MOP 時價 時価

南非鮮鮑

南アフリカ産アワビ

蛸子皇

マテ貝

加拿大象拔蚌

カナダ産ミル貝

烹飪方式

シェフおすすめの調理法

薑蔥炒

生姜と玉ねぎ炒め

蒜蓉粉絲蒸

ニンニクと春雨蒸し

麻蝦醬炒

香ばしい発酵エビペースト炒め

白灼

湯通し

所有價格須另加10%服務費
すべての料金には10%のサービス料が加算されます



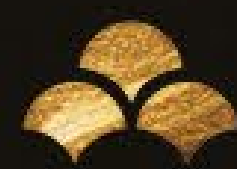
翡翠芙蓉文思松葉蟹

蒸しズワイガニとロブスタービスク、花釣卵白、
ほうれん草ソースと細切り豆腐

MOP 1,988



所有價格須另加10%服務費
すべての料金には10%のサービス料が加算されます



麻蝦醬爆澳洲龍蝦

オーストラリア産ロブスターの香り豊かな発

酵エビペースト炒め

MOP 時價 時価



所有價格須另加10%服務費
すべての料金には10%のサービス料が加算されます



白條魚 カワイワシ

可選配 からお選びください

魚頭 魚の頭	魚腹 魚の腹	魚尾 魚の尾
MOP 888	MOP 788	MOP 688

烹飪方式 シェフおすすめの調理法

鶏油蔥花蒸 鶏油とエシャロットとの蒸し焼き

三椒蒸 赤青黄のパプリカとの蒸し焼き



所有價格須另加10%服務費
すべての料金には10%のサービス料が加算されます



閩東黃魚 キグチ

MOP 1,388

烹飪方式 シェフおすすめの調理法

雪菜筍絲燒

漬けキャベツとタケノコの煮込み

桂香醋溜

キンモクセイビネガーソース
のから揚げ

子薑燒

生姜と漬け
唐辛子煮込み

糟溜

酒粕煮

雪菜蒸

漬けキャベツ蒸し



所有價格須另加10%服務費

すべての料金には10%のサービス料が加算されます

灌蟹小黃魚

カニ内子詰めキグチの煮込み

MOP 238

水庫圓魚

スッポン

MOP 688

烹飪方式 シェフおすすめの調理法

江南家焼

雲腿酒香蒸

江南家庭料理風

花彫酒蒸しハム

薄口醤油煮込み



青檸元寶蝦

ライム風味のエビの炒め物

MOP 328



所有價格須另加10%服務費

すべての料金には10%のサービス料が加算されます

家焼本港三鮮

本日の地元漁港の魚介三種盛り合わせ

江南家庭料理風薄口醤油煮込み

MOP 時價 時価



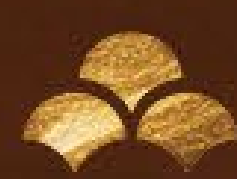
清炒手剥河蝦仁

バルサミコゼリーをトッピングしたエビの炒め物

MOP 588



所有價格須另加10%服務費
すべての料金には10%のサービス料が加算されます



文思龍蝦球

絹糸豆腐ロブスター

MOP 368 位 / 一人前

烹飪方式 シェフおすすめの調理法

酸湯芙蓉

翡翠芙蓉

豆腐のトマトサワ
ースープ漬け

エメラルドグリーンの
ホウレン草ソース



所有價格須另加10%服務費
すべての料金には10%のサービス料が加算されます

松鼠桂魚

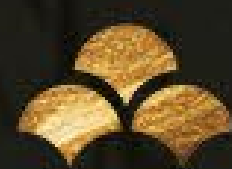
甘酢がけケツギョのから揚げ

MOP 588

淮揚軟兜

淮揚風黄うなぎの炒め物

MOP 368



黒金蒜蔥焼鰻魚

ネギと発酵黒ニンニク入り煮込みうなぎ

MOP 368



所有價格須另加10%服務費
すべての料金には10%のサービス料が加算されます



乾隆九絲湯

乾隆帝九つの翡翠糸のコンソメスープ、1784年レシピ
ナマコ、魚の浮き袋、ハム、エビ、鶏肉の細切り、タケノコ、
椎茸、冬虫夏草の花、グリーンキャベツ添え

MOP 888



所有價格須另加10%服務費

すべての料金には10%のサービス料が加算されます



遼參

高級ナマコ

MOP 388 位 / 一本

烹飪方式 シェフおすすめの調理法

蔥焼

葱ソース煮

鮑汁扣

アワビソース煮

四頭花膠

魚の浮き袋

MOP 688 位 / 一人前

烹飪方式 シェフおすすめの調理法

鮑汁扣

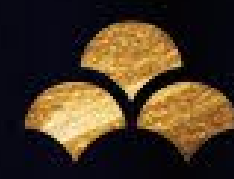
アワビソース煮込み

蟹粉扒

カニ肉とカニ子の煮込み



所有價格須另加10%服務費
すべての料金には10%のサービス料が加算されます



蠔皇扣南非乾鮑（每隻）

南アフリカ産乾燥アワビの極上
オイスターソース煮（一枚）

十九頭

二十四頭

19頭

24頭

MOP 1, 088

MOP 688



所有價格須另加10%服務費
すべての料金には10%のサービス料が加算されます

蝦籽紅燒官燕
蜆子入り燕の巣の煮込み
MOP 688 位 / 一人前



魚頭佛跳牆
ナマコ、アワビ、チョウザメの
臍を添えた川魚の頭の煮込み
MOP 2, 388



所有價格須另加10%服務費
すべての料金には10%のサービス料が加算されます



蠔汁花膠釀生敲

エビのすり身と一緒に魚の浮き袋に詰められたうなぎの煮もの、
アワビソースと新鮮なユリ根添え

MOP 258 位 / 一人前



所有價格須另加10%服務費
すべての料金には10%のサービス料が加算されます



海參八寶醬

餅入り上海の八珍味炒めナマコ、アワビ、イカ、
エビ、タケノコ、豚モツ、キノコ、豆腐

MOP 888



所有價格須另加10%服務費
すべての料金には10%のサービス料が加算されます

子薑雪花牛柳

生姜と漬け唐辛子、松の実入り和牛ヒレ肉の炒め物

MOP 368



指橙脆皮雪花牛

パリパリの皮とグリーンライム入り和牛煮込み

MOP 688



所有價格須另加10%服務費
すべての料金には10%のサービス料が加算されます

蟹粉豆腐

蟹粉豆腐

MOP 328

雞汁百葉包

干し貝柱、干しエビ、
塩豚バラの肉湯葉巻きの
チキンスープ漬け

MOP 228



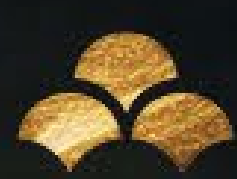
武陵寶塔肉

武陵風豚バラ肉の煮込み、
干しタケノコと塩漬け野菜添え

MOP 358



所有價格須另加10%服務費
すべての料金には10%のサービス料が加算されます



陳年花雕黃豆豬手

熟成花彫酒入り大豆と豚足の煮物

MOP 358



所有價格須另加10%服務費
すべての料金には10%のサービス料が加算されます

小城辣子雞丁

鳥のから揚げの唐辛子炒め

MOP 308

椒麻四件

牛すね肉、牛タン、牛モツ、
牛センマイの四川山椒炒め

MOP 368



老四川水煮牛（可選猪肉）

伝統的な牛肉（または豚肉）のチリオイル煮

MOP 338



所有價格須另加10%服務費
すべての料金には10%のサービス料が加算されます

魚湯浸菜苗
野菜の極上魚スープ煮
MOP 108



三鮮麵筋
自家製の麩、キノコ、タケノコ、
野菜の煮込み
MOP 208



所有價格須另加10%服務費
すべての料金には10%のサービス料が加算されます

時令蔬菜

旬の野菜

MOP 時價 時価



家焼時蔬

江南スタイルの野菜炒め

MOP 108



所有價格須另加10%服務費
すべての料金には10%のサービス料が加算されます

老上海菜泡飯

上海風野菜ライススープ

(チキンスープに豚バラ肉、エビ、椎茸入り)

MOP 238



軟兜炒飯

鰻、海老、野菜入り炒飯

MOP 258



所有價格須另加10%服務費
すべての料金には10%のサービス料が加算されます



禿黄油拌飯

白米と黄金色のカニ子とカニペースト

MOP 888

所有價格須另加10%服務費
すべての料金には10%のサービス料が加算されます

雞湯鮮蝦薺菜餛飩
エビとナズナのワンタンのチキンコンソメスープ
MOP 168



薺菜手打年糕
ナズナ入り炒め自家製餅
MOP 158



所有價格須另加10%服務費
すべての料金には10%のサービス料が加算されます

蟹粉小籠包
上海風蟹子入り小籠包
MOP 228 6 隻 / 6 個



開洋蔥油拌麵
干しエビ入りネギ油そば
MOP 128 位 / 一人前
MOP 328 4-6人份 / 4-6人分



所有價格須另加10%服務費
すべての料金には10%のサービス料が加算されます

茅台辣椒朱古力雪糕

「茅台」チリチョコレート
アイスクリーム

MOP 98

合時鮮果盤

新鮮な季節のフルーツの
盛り合わせ

MOP 128 位 / 一人前



永翠宮方糕

永翠宮の蒸し角餅

ナツメ、陳皮とあんこ、パイナップル

MOP 88



所有價格須另加10%服務費
すべての料金には10%のサービス料が加算されます



冰花官燕

上等な燕の巣のスープ

MOP 688

可選配 からお選びください

冰糖汁	椰汁	紅棗汁	杏汁
こおりとうじる	ココナツミルク	レッドデーツ	アーモンドクリーム



所有價格須另加10%服務費
すべての料金には10%のサービス料が加算されます

古田銀耳桃膠燕窩
桃膠、燕の巣、シロキクラゲ
MOP 268

陳皮紅豆沙
陳皮入りぜんざい
MOP 78

陳皮豆沙窩餅
陳皮入り甘いあんこパンケーキ
MOP 88

黒糖核桃年糕
クルミと黒砂糖の年糕
MOP 78



自製桂花酒釀丸子
団子とキンモクセイ入り自家製甘酒汁
MOP 68



所有價格須另加10%服務費
すべての料金には10%のサービス料が加算されます