

LAKEVIEW  
PALACE

永翠宮



朱光盼 ケビン朱

行政總廚

エグゼクティブ・シェフ

朱總廚師承淮揚菜大師，並精通廣東菜系，

在十餘年廚藝生涯中磨鍊出精湛技藝。

他堅持以時令食材為核心，通過美食詮釋藝術與文化的深刻內涵，

將江浙地區的鮮美滋味與粵菜的獨特元素巧妙融合，

打造出淮粵合流一系列兼具創意巧思與傳統風味的頂級美饌。

朱シェフは10年以上にわたり、淮揚料理と広東料理の腕を磨き上げてきました。

彼はその料理哲学において、

旬の食材と地域の伝統的な味をすべての料理に取り入れることを重視しています。

そのメニューは、伝統的な味を尊重しつつ現代的な調理法も取り入れ、

芸術と文化の美しさを表現しています。



黃瓜醬燒遼參卷餅  
キュウリ味噌煮遼東人參卷き  
MOP 988



如有任何食物過敏，請在點餐前告知您的服務員  
食物アレルギーのある方がいらっしゃる場合は、ご注文の前にウェイターにお知らせください

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

醬瓜雲腿桂魚柳  
塩漬け瓜と雲南ハムの鱸フィレ

MOP 288



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



外婆紅燒肉  
おばあちゃんの煮込み豚肉  
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



老上海懷舊黃醬  
懐かしの上海風味黄味噌

MOP 268



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



## 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、チョウザメの腿、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



## 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



## 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



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

醉っ払いシャコ

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

## 黄椒醬馬友魚飯

黄ピーマンソースのmanaカツオご飯

MOP 198

## 清酒鵝肝

酒漬けフォアグラ

MOP 368



## 欖仁脆鱈沙琪瑪

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

## 和味焗深海角螺

海産巻貝の香味煮込み

MOP 888



## 爽口酸菜拌蠔子皇

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

## 蓑衣脆芥蘭

チャイニーズブロッコリーの  
自家製スパイシーソースの冷菜

MOP 88

## 鮮麻汁茴香頭

ウイキョウの球根の  
青胡椒ソースの冷菜

MOP 88



## 糟滷鴨舌凍

黄酒漬け鴨タンゼリー

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



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ラッター

MOP 468

紅油炎焼鰻魚、江南熟醉富貴蝦、魚子醬八寶烤鴨卷、  
欖仁脆鱈沙琪瑪、冰梅番茄

胡麻ラー油添え炙りハマチ

酔っ払いシャコ

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

## 椒麻撈拌南非鮑魚

南アフリカ産アワビの青胡椒ソース和え

MOP 388



## 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

## 四喜烤麩

四喜烤麸  
(ピーナッツと黒キクラゲ  
と小麦グルテンのマリネ)

MOP 98

## 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

# 天子蘭花螺頭燉花膠/遼參

セッコクと巻貝の入った  
二度煮の魚の浮き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/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

## 果木燒鵝

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、チョウザメの腿、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

白切清遠雞

清遠鷄の白切鷄

MOP 308 半隻 / 半身

果木烤紐西蘭羊排

ライチの薪でローストした

ニュージーランド産ラムリブ

MOP 588

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

黄皮老虎斑

アカマダラハタ

黄皮筍殻魚

マーブルゴビー

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

寧式乾焼

寧波風煮込み

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

蛭子皇

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

## 手拆松葉蟹蒸肉餅

豚バラひき肉とシログワイ入り

松葉ガニと蟹子の蒸し焼き

MOP 1,888



## 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

## 蝦湯九絲煮澳洲龍蝦

オーストラリア産ロブスターと細切り中華ハム、  
エビ、鶏肉、たけのこ、椎茸、卵、  
キャベツ入りインペリアルコンソメスープ

MOP 時價 時価



## 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  
MOP 888

魚腹 魚の腹  
MOP 788

魚尾 魚の尾  
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

雪菜雲腿蒸  
中華ハムと漬けキャベツ蒸し

桂香醋溜  
キンモクセイビネガーソース  
のから揚げ

糟溜  
酒粕煮

子薑家焼  
江南家庭風薄口醤油と  
漬けペビージンジャー煮込み



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



### 灌蟹小黃魚

カニ内子詰めキグチの煮込み

MOP 238

### 江南酒蒸脆鱗鮳魚

鮳魚（ジギョ）の江南酒醤油蒸し

MOP 888 半條 / 半分

### 酸米油馬友魚

酸味米油マナガツオ

MOP 198 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

籠子荷葉蒸花竹蝦  
蓮の葉包みエビのせいろ蒸し

MOP 788



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



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

## 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

アワビソース煮込み

## 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



## 魚頭佛跳牆

ナマコ、アワビ、チョウザメの  
臛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



## 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

# 蟹粉豆腐

蟹粉豆腐

MOP 328



# 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



# 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

## 砂鍋鴨血肥腸

鴨の血豆腐と豚モツの土鍋煮込み

MOP 258



## 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

## 菌香遼參滑珍珠

黒トリュフ、キノコ入りナマコの煮込み、  
パールライス添え

MOP 458



## 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

## 蝦籽陽春麵

蛸子入り陽春麵（中華かけそば）

MOP 88



## 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



玫瑰定勝糕

ローズディンシェンガオ

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

こおりとうじる

椰汁

ココナツミルク

紅棗汁

レッドデーツ

杏汁

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

老陳皮紅豆沙  
陳皮入りぜんざい  
MOP 78

老陳皮豆沙窩餅  
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