

張志成  
張志成

行政總廚  
エグゼクティブ・シェフ



來自北京的行政總廚張志成是現今廚藝界炙手可熱的新星，  
被譽為現實版的中華小當家。

他從不違背自己的審美觀，不斷創新，  
以獨有風格創作出每一道蘊含細緻功夫的海鮮佳餚，  
帶您踏上一趟精彩絕倫的味覺之旅。

料理界のライジングスター張シェフが提供する料理は、  
単に味が良いだけでなく、気持ちが高まり、記憶に残る料理です。  
それぞれの素材の純粹な味を引き出し、それらを細部にまでこだわって組み  
合わせ、さらに磨きをかけ、美味しい一品に仕上げます。  
献身的で情熱的、かつ繊細なタッチで、宮廷料理の本質を守っています。

MICHELIN  
2025

  
携程美食林

  
Taster's  
BEST  
2025

  
100  
TOP  
TABLES  
2025

九鯤招牌菜  
ドリンク・フィッシュ  
シグネチャー・ディッシュ



茅台火焰脆皮雞  
クリスピーチキン、  
マオタイ酒フランベ

MOP 488



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 | 10%のサービス料金が別途加算されます



九鯤招牌菜  
ドリンク・フィッシュ  
シグネチャー・ディッシュ



# 九鯧木桶茅台酸湯東星斑 キジハタ、漬けトマトと唐辛子添え、 マオタイ酒

MOP 時價 時価



所有價格須另加10%服務費 | 10%のサービス料金が別途加算されます



九龍招牌菜  
ドランクン・フィッシュ  
シグネチャー・ディッシュ



## 秘製黒胡椒斯里蘭卡大肉蟹

スリランカ産マッドクラブ、  
特製ブラックペッパー

MOP 時價 時価





九鯤招牌菜  
ドランクン・フィッシュ  
シグネチャー・ディッシュ



# 水煮東星斑 スジアラ、チリオイル

MOP 時價 時価



所有價格須另加10%服務費 | 10%のサービス料金が別途加算されます



九龍招牌菜  
ドリンク・フィッシュ  
シグネチャー・ディッシュ



## 咖喱飛蛋澳洲龍蝦

オーストラリア産ロブスター、  
卵入りカレー風味

MOP 時價 時価



九鯤招牌菜  
ドランクン・フィッシュ  
シグネチャー・ディッシュ



## 小胖特色板前春卷（時令餡料）

ヘンリーシェフのシグネチャー春巻き（旬の具材）

MOP 288 / 件個



魚昆

陳年花雕醉蟹  
マリネしたミドリガニ、  
熟成紹興酒

MOP 488





九鯉・脆蔥鮑魚  
じっくり調理したアワビ、  
シャキシャキ葱

MOP 288





珍珠紅酒鵝肝  
フォワグラ、レッドワインソース

MOP 228



辣汁花螺  
バイ貝、チリソース

MOP 168



茅台熟醉羅氏蝦  
オニテナガエビ、熟成マオタイ酒

MOP 128





## 小胖特色板前春卷（時令餡料）

ヘンリーシェフのシグネチャー春巻き（旬の具材）

MOP 288 / 件個





粉絲西施舌  
荒磯貝、春雨

MOP 328





## 潮州魚飯 旬の魚の冷製、潮州風

MOP 168

魚味原鮮 | 源自漁民在船上以魚當飯，即捕即煮。  
以海水極致地保留了魚味的原鮮。  
独特の新鮮な味  
漁師に愛されている船上の伝統料理。新鮮な魚  
を海水で調理し、魚本来の風味を閉じ込めます。



## 嗆汁時令海魚 季節の魚、チリソース

MOP 288

## 意大利黑醋銀鱈魚 クリスピー鱈、バルサミコ酢

MOP 288

## 欖菜龍鬚筍 ロンシュースン、保存野菜

MOP 88



## 鳳尾白菜 白菜、黒酢

MOP 68



## 木薑油山蘇葉 シャンスの葉、 ムージャンユ

MOP 108



## 水洗蒜汁鮑芹 セロリ、ガーリック ソース

MOP 88



清 通過水洗工藝，使蒜味更為溫和，  
新 從而更好地突出鮑芹的清新脆嫩。

脆 柔らかくてシャキシャキ  
嫩 ニンニクを水で茹でてマイルドな風味に仕上げたソースで、セ  
ロリの新鮮でシャキシャキとした柔らかい食感を引き立てます。



茅台火焰脆皮雞  
クリスピーチキン、  
マオタイ酒フランベ

MOP 488



鯉

# 北京片皮烤鴨配魚子醬 北京ダック、キャビア

MOP 988

需提前 24 小時預訂  
24 時間前にご予約ください





## 椒麻蔥油雞

クリスピーチキン、胡椒、ねぎ油

MOP 488





**大紅袍乳鴿**  
クリスピーピジョン、大紅袍四川ペッパー

MOP 138



**咕嚕雞球**  
鶏のから揚げ、甘酢ソース

MOP 388

**三杯鳳翅**  
手羽先、台湾風

MOP 208

## 生炒靈菇牛仔骨 牛リブとフェルラ茸の炒め物

MOP 488



## 碳烤牛肋骨 炭火烧牛リブ

MOP 1,088





石焼一桶骨  
角切りポークリブ、熟成中国酒

MOP 268



炙子炒烤小羊肉  
ラム肉の炒め物、  
コリアンダー、葱

MOP 288

石鍋鮮花椒炒和牛粒  
石鍋角切りビーフ、  
フレッシュペッパー

MOP 588



# 九鯤木桶茅台酸湯東星斑 キジハタ、漬けトマトと唐辛子添え、 マオタイ酒

MOP 時價 時価





宮保大蝦球  
キングプローン、クンパオソース

MOP 468

樟樹港辣椒炒海參  
ナマコのピリ辛炒め

MOP 538





松露百合炒蝦球  
バナメイエビ、トリュフ、ユリ根

MOP 468





時令蔬菜  
季節の野菜

MOP 108

烹飪方式  
調理法



蝦醬啫  
エビペースト炒め

上湯  
極上スープ煮

蒜蓉  
ニンニク炒め

炆炒  
唐辛子とニンニク炒め

生炒  
素炒め

栗子扒白菜  
白菜と甘栗の中華風あんかけ

MOP 128





# 阿拉斯加帝王蟹 アラスカキングクラブ

MOP 時價 時価

烹飪方式  
調理法



花雕水蛋  
黄酒蒸し卵

港式避風塘  
香港風ガーリックフレーク

川香勁辣  
スパイシー四川風

蟹沐流沙  
塩卵黄ソース





## 斯里蘭卡大肉蟹 スリランカ産マッドクラブ

MOP 時價 時価

烹飪方式  
調理法



秘製黑椒  
特製ブラックペッパー

港式避風塘  
香港風ガーリックフレーク

白胡椒炒  
白コショウ炒め

川香勁辣  
スパイシー四川風

咖喱飛蛋  
卵入り自家製カレー

新加坡辣炒  
シンガポールチリソース炒め





# 澳洲龍蝦 オーストラリア 産ロブスター

MOP 時價 時価

烹飪方式  
調理法



三蔥炒  
ネギとエシャロット炒め

新加坡辣炒  
シンガポールチリソース炒め

川香勁辣  
スパイシー四川風

秘製黑椒  
特製ブラックペッパー

上湯  
極上スープ煮

刺身  
刺身





時令海鮮  
旬のシーフード



# 南海花竹蝦 クルマエビ

MOP 時價 時価

烹飪方式  
調理法



白灼  
湯通し

港式避風塘  
香港風ガーリックブレーク



所有價格須另加10%服務費 | 10%のサービス料金が別途加算されます



## 潮州本港大響螺 潮州コンク貝

MOP 時價 時価

烹飪方式  
調理法



雞油灼  
チキンオイル湯通し

## 巨型扇貝 大ホタテ貝

MOP 128 / 隻 枚

烹飪方式  
調理法

蒜蓉粉絲蒸  
ニンニク春雨蒸し



## 加拿大象拔蚌 カナダ産ミル貝

MOP 2,888 / 隻 枚

烹飪方式  
調理法



刺身  
刺身

雞湯灼  
チキンスープ湯通し

煲粥  
お粥



鯧

# 東星斑 キジハタ

MOP 時價 時価

烹飪方式  
調理法



普寧豆醬焗  
普寧豆ペースト焼き

清蒸  
姿蒸し

水煮  
チリオイル煮

過橋  
極上スープ湯通し

新會陳皮蒸  
陳皮姿蒸し

酸菜  
酸菜煮





## 波士頓龍蝦 ボストンロブスター

MOP 688 / 隻尾

烹飪方式  
調理法



咖喱飛蛋  
卵入り自家製カレー

上湯  
極上スープ煮

新加坡辣炒  
シンガポールチリソース炒め

## 日本松葉蟹 日本産松葉ガニ

MOP 時價 時価

烹飪方式  
調理法

花雕水蛋  
黄酒蒸し卵

冬陰煮  
トムヤムスープ煮

糟粕醋過橋  
糟粕醋煮

## 紅花蟹 アカイシガニ

MOP 時價 時価

烹飪方式  
調理法

薑蔥炒  
生姜と葱炒め

潮州打冷  
潮州風冷製





時令海鮮  
旬のシーフード



# 金邊龍利魚 マカオカレイ

MOP 1,388

烹飪方式  
調理法



蔥油蒸  
ネギ姿蒸し

清蒸  
姿蒸し

北方焼  
中国北方風炒め

# 紅瓜子斑 アカハタ

MOP 時價 時価

烹飪方式  
調理法

清蒸  
姿蒸し

蔥油蒸  
ネギ姿蒸し

黃貢椒蒸  
黄唐辛子入り姿蒸し

# 老鼠斑 サラサハタ

MOP 時價 時価

烹飪方式  
調理法

清蒸  
姿蒸し

新會陳皮蒸  
陳皮姿蒸し



所有價格須另加10%服務費 | 10%のサービス料金が別途加算されます



# 水煮東星斑 スジアラ、チリオイル

MOP 時價 時価



魚

## 黃皮老虎斑 マダラハタ

MOP 時價 時価

烹飪方式  
調理法



水煮  
チリオイル煮

酸菜  
酸菜煮

古法蒸  
伝統的なスタイル

普寧豆醬焗  
普寧豆ペースト焼き



鯉

## 開刀龍躉 オオハタ

(魚頭 / 魚肉)  
(さかなあたま / さかな)

MOP 468

烹飪方式  
調理法



雙味剝椒蒸  
漬け唐辛子蒸し

水煮  
チリオイル煮

酸菜  
酸菜煮

過橋  
極上スープ湯通し

## 筍殻魚 マーブルゴビー

MOP 時價 時価

烹飪方式  
調理法

油泡  
から揚げ





## 澳洲黑金鮑 オーストラリア産アカアワビ

MOP 1,088 / 隻 枚

烹飪方式  
調理法



蒜蓉粉絲蒸  
ニンニク春雨蒸し





# 泰國瀨尿蝦 タイ産シャコ

MOP 488 / 隻尾

烹飪方式  
調理法

澳門本地椒鹽  
マカオ風塩コショウ

港式避風塘  
香港風ガーリックフレーク

薑蔥炒  
生姜と葱炒め

白灼  
湯通し





## 環球生蠔 旬の牡蠣

MOP 98 / 隻 個

烹飪方式  
調理法



脆炸  
生牡蠣

刺身  
フライ

## 蠣子皇 マテ貝

MOP 98 / 隻 個

烹飪方式  
調理法

蒜蓉蒸  
ニンニク蒸し

鮮辣炒  
ピリ辛炒め

薑蔥炒  
生姜と葱炒め

豉椒炒  
ブラックビーンズコショウ炒め





龍蝦湯貴妃泡飯  
海老とロブスタースープ雑炊

MOP 328

鯉

席前老菜脯雜錦炒飯  
漬物ひき肉入り五目炒飯

MOP 208





鮮魷蝦球兩面黃  
イカとエビのせた両面黄焼きそば

MOP 288



鯉

氣泡蔥油餅  
ふっくらネギ焼き餅

MOP 48



北方餃子  
北方餃子

MOP 138

西紅柿雞蛋蒸餃  
トマトと卵の蒸し餃子

MOP 138



黑芝麻燕窩湯圓  
燕の巣、黒胡麻団子

MOP 88



京味杏仁茶  
アーモンドスープ

MOP 68

蜂蜜豆花  
豆腐プリン

MOP 68

核桃露  
クルミスープ

MOP 68

鯉

手工拉絲酸奶  
自家製ヨーグルト

MOP 68





茅台辣椒醬  
マオタイチリソース

MOP 68 / 碟 小皿 MOP 328 / 瓶 瓶



九鯤 X.O. 醬  
ドランクン・フィッシュ X.O. ソース

MOP 88 / 碟 小皿 MOP 388 / 瓶 瓶

秘製海皇醬  
自家製海鮮ソース

MOP 68 / 碟 小皿 MOP 288 / 瓶 瓶