

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


Eater
BEST
2025


100
TOP
TABLES
2025



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



茅台火焰脆皮雞
クリスピーチキン、
マオタイ酒フランベ

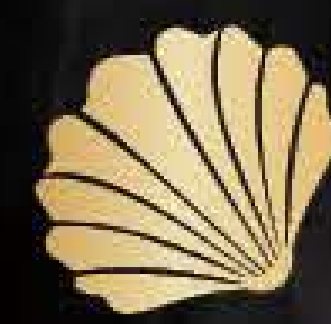
MOP 488



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
ドランケン・フィッシュ
シグネチャー・ディッシュ



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





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



秘製黒椒斯里蘭卡大肉蟹

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





九鯤・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 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



鯉

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 炭火焼牛リブ

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

鯉

九鯉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

秘製黒椒
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
香港風ガーリックフレーク



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

鯤

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



鯉

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





時令海鮮
旬のシーフード



波士頓龍蝦 ボストンロブスター

MOP 688 / 隻尾

日本松葉蟹 日本産松葉ガニ

MOP 時價 時価

紅花蟹 アカイシガニ

MOP 時價 時価

烹飪方式
調理法

烹飪方式
調理法

烹飪方式
調理法



咖喱飛蛋
卵入り自家製カレー

花雕水蛋
黄酒蒸し卵

薑蔥炒
生姜と葱炒め

上湯
極上スープ煮

冬陰煮
トムヤムスープ煮

潮州打冷
潮州風冷製

新加坡辣炒
シンガポールチリソース炒め

糟粕醋過橋
糟粕醋煮





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



鯧

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





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



雙味剁椒蒸
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
オイルポーチ



鯧

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



鯉

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
北京風アーモンドスープ

MOP 68

蜂蜜豆花
はちみつ豆花

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