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。

RESTAURANT SELECTION MICHELIN GUIDE 2026

LA LISTE.COM the world's best restaurant selection

2025 橄榄中国·餐厅大奖 THE BEST RESTAURANT AWARDS Since 2009 橄榄画报

至臻之選

魚米之鄉清炒蟹粉

江南風 蟹粉炒め

MOP 1, 288

圖片僅供參考

写真はイメージです

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

雲腿酒香蒸鰻魚

金華ハムと花彫酒の香り うなぎ蒸し

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

関東海参・鮑・チョウザメ腱入り 魚頭仏跳牆

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

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

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

魚子醤八寶烤鴨卷

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

明月雪絨豆腐湯

絹糸豆腐の極上スープ

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

紅油辣滷澳洲黑金鮑

辣香オイル仕立て

オーストラリア産ブラックゴールド鮑 煮込み

MOP 1, 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

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

金陵鹽滷鵝三拼

南京風 塩漬けガチョウ 3 種盛り

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

煙燻馬友魚

上海風 茶燻し スレッドフィンフィッシュ

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

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

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

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

紅油炎燒鰤魚

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

紅油炎燒鰤魚、江南熟醉富貴蝦、魚子醬八寶烤鴨卷、
欖仁脆鱔沙琪瑪、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

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

金蒜海蜇頭

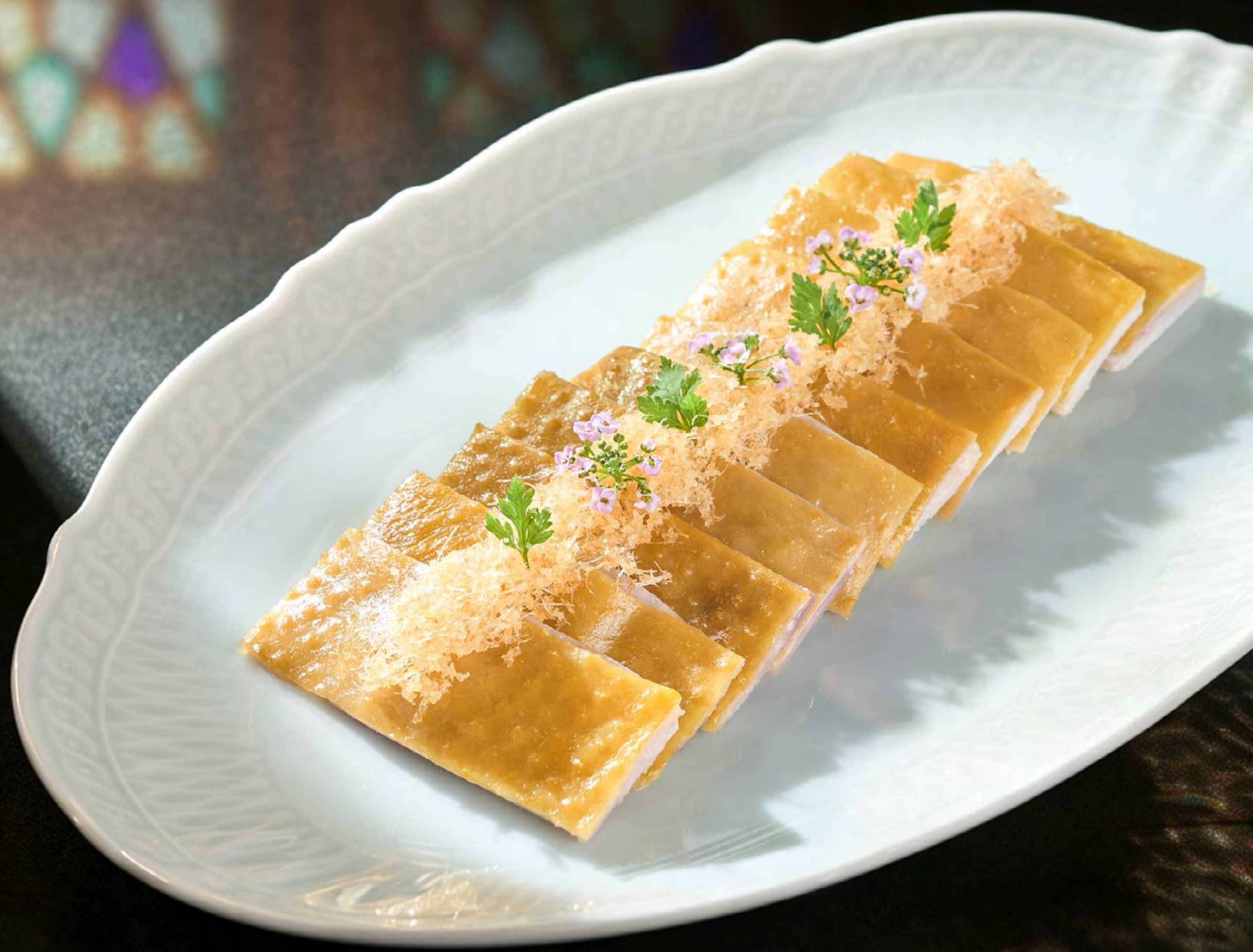
黄金にんにく クラゲ頭 和え

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

燒椒醋香杭茄佐溏心皮蛋

焼き唐辛子・熟成酢風味
杭州なすに 半熟ピータン添え

MOP 98

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

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

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）

嶺南三宝鴨肉の二度煮込み極上スープ

陳皮、生姜、稲わら入り

（48時間前までにご注文ください）

MOP 1, 688 6-8人份 / 6-8 人分

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

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 998 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

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

濠江月影蔥油雞

ネギ油仕立て ポーチドチキン

MOP 588 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

果木黑豚叉燒佐意大利陳釀黑醋

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

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

荔茸鮮蝦文武鵝釀關東參

ガチョウ・海老・里芋ピューレ 詰め 関東海参

MOP 488

關東參

関東海参

MOP 388 位 / 一 人前

烹飪方式 シェフおすすめの調理法

蔥燒 **葱ソース煮**	鮑汁扣 **アワビソース煮込み**

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

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
腱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

MOP 時價 時価

南非鮮鮑
南アフリカ産アワビ

蠑子皇
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

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

金邊龍脷魚
金縁 カレイ

烹飪方式
シェフおすすめの調理法

江南家燒
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
蛯子との炒め物

雪菜筍絲燒
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

澳洲龍蝦
オーストラリアロブスター

法國藍龍蝦
フランスブルーロブスター

斯里蘭卡大肉蟹
スリランカマッドクラブ

帝皇蟹
ズワイガニ

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

手工年糕燒
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

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

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

雞油蔥花蒸 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

糟溜
酒粕煮

子薑家燒
江南家庭風薄口醤油と
漬けベ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

黒金蒜蔥燒鰻魚

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

雲腿酒香蒸鰻魚

金華ハムと花彫酒の香り うなぎ蒸し

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

新鮮鰲魚膠

新鮮なミンユイのファーカオ

MOP 488 位 / 一人前

烹飪方式 シェフおすすめの調理法

蔥燒 葱ソース煮	鮑汁扣 アワビソース煮込み

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

淮揚軟兜
淮揚風黄うなぎの炒め物

MOP 368

申江糟香三白
上海風しゅかす香る三白

MOP 680

老黄瓜手打年糕燒大肉蟹
ろうきゅうりと手打ち年糕で煮込んだ大肉蟹

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

黄貢椒醬瓜蒸象拔蚌

黄唐辛子・酸菜 ジオダック蒸し

MOP 1, 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

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

豆腐のトマトサワースープ漬け

翡翠芙蓉

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

魚米之鄉清炒蟹粉

江南風 蟹粉炒め

MOP 1, 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

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

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

懷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

酸湯馬友魚

サンタン仕立ての馬友魚

MOP 198 位 / 一人前

清炒手剝河蝦仁

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

小城辣子雞丁

鳥のから揚げの唐辛子炒め

MOP 308

老四川水煮牛（可選豬肉）

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

老四川水煮魚

伝統的なチリオイルで
煮た魚の切り身

MOP 時價 Market Price

關東參樟樹港辣椒小炒肉

樟樹港唐辛子を使った関東
ナマコと豚バラ肉の炒め物

MOP 888

龍蝦麻婆豆腐

豆板醤で煮込んだロブスターと豆腐

MOP 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

時令蔬菜

旬の野菜

MOP 98

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

家燒時蔬

江南スタイルの野菜炒め

MOP 108

魚湯浸時蔬

魚だし仕立て 季節の野菜 ゆで

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

菌香關東參滑珍珠

きのこ香る 関東海参 パールライス煮込み

MOP 458 位 / 一人前

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

禿黃油拌飯

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

紅油抄手
ピリ辛ラー油の豚肉水餃子
MOP 98

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

蝦籽陽春麵

蛯子入り陽春麺（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

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

桂花拉糕

桂花のラーガオ

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

陳皮豆沙窩餅

陳皮入り甘いあんこパンケーキ

MOP 88

紅糖麻糍

黒糖とクルミ入りの餅

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

自家製雪糕

ハウスメイド アイスクリーム

MOP 88

蒓菜銀耳雙珍玉露羹

ジュンサイ・白キクラゲ

ダブルトレジャー スイートスープ

MOP 98

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

老陳皮紅豆沙

陳皮入りぜんざい

MOP 78

黒糖核桃年糕

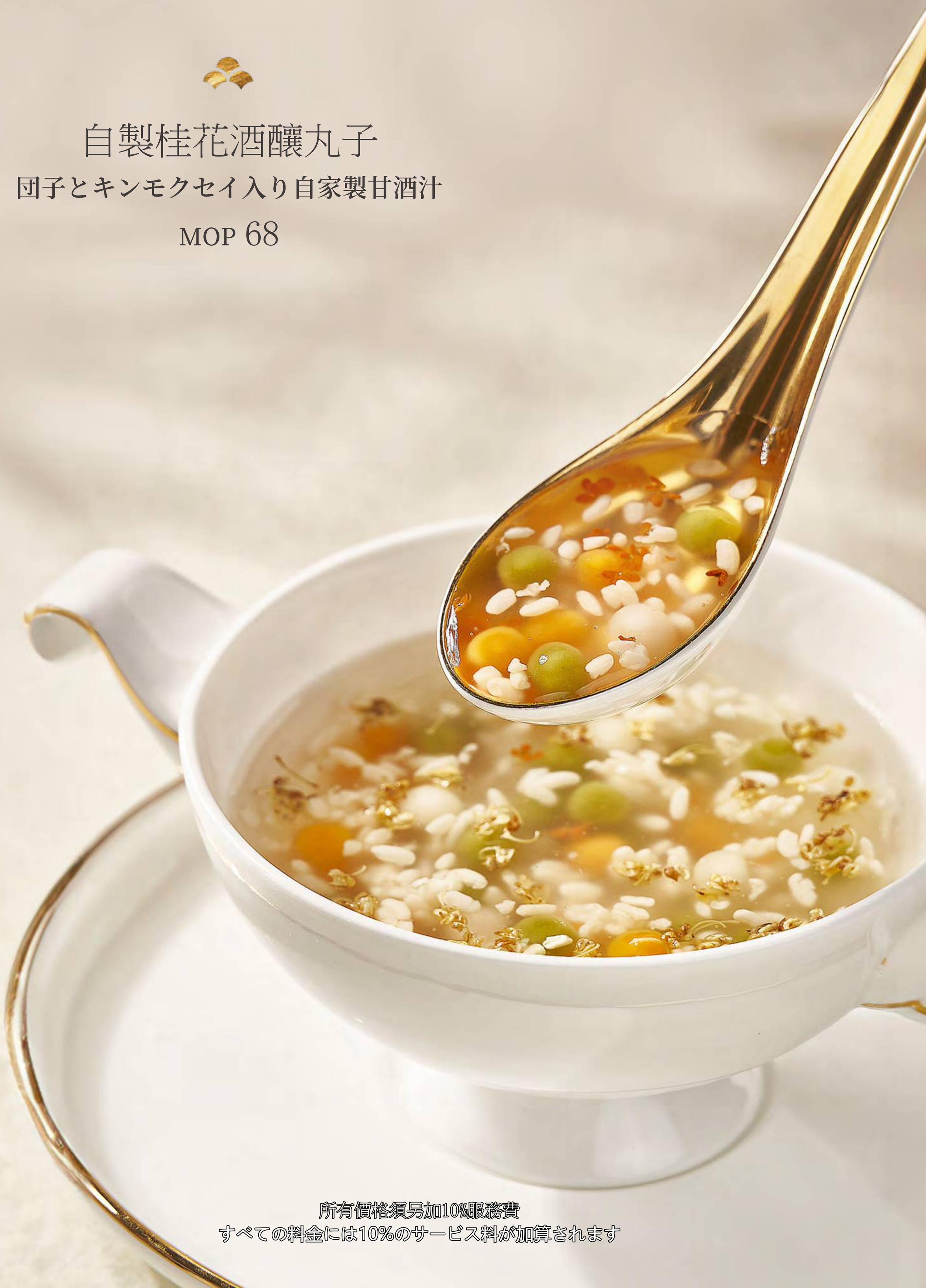
クルミと黒砂糖の年糕

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

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