

學  
與  
中  
學

100  
學  
與  
中  
學

學  
與  
中  
學

學  
與  
中  
學

學  
與  
中  
學

## 前菜 Appetizers 前菜

② 無錫脆鱈 Crispy Eel in Sweet and Sour Sauce タウナギの唐揚げ 甘酢ソース	\$420	② 油爆蝦 Wok Fried Shrimp 揚げエビの甘酢炒め	\$480 六隻/6 PCS
蔥燻鯽魚 Braised Carp with Scallions in Soy Sauce フナと葱の蒸し煮 醤油ダレ	\$380	醉元寶 (豬肉產地 台灣) Pork Trotter with Hua Diao Wine (Pork Origin: Taiwan) 豚足の紹興酒煮込み (台湾産豚肉)	\$380
寧式烤麩 Gluten with Mushroom and Bamboo Shoots 中華麩/しいたけ/筍の煮物	\$280	② 老酒醉蝦 Marinated Shrimp in Shaoxing Wine 紹興酒漬けエビの冷菜	\$480 六隻/6 PCS
桂花糖蓮藕 Stuffed Lotus Root with Glutinous Rice in Osmanthus Syrup レンコンのもち米詰め	\$300	② 花雕醉雞 Marinated Chicken in Huadiao Wine 鶏肉の花雕紹興酒漬け	\$420
西芹海蜇頭 Marinated Jellyfish with Celery クラゲとセロリの和え物	\$300	千層燒素鵝 Beancurd Filled with Assorted Vegetables 上海風湯葉巻きの燻製	\$360
② 鎮江肴肉 (豬肉產地 台灣) Crystal Pork Jelly in Zhenjiang Style (Pork Origin: Taiwan) 塩漬け豚肉の煮こごり (台湾産豚肉)	\$360	口水雞 🌶️ Poached Chicken Served with Chili Sauce 蒸し鶏のピリ辛ソース	\$460
② 酥炸響鈴 Hangzhou Style Crispy Beancurd Rolls 野菜の湯葉包み揚げ	\$260	② 皮蛋老虎菜 🌶️ Preserved Egg with Lettuce and Chili Sauce ピータンと豆腐干のチリソース和え	\$260
② 杭式熏魚 Hangzhou Style Smoked Fish 杭州風白身魚の燻製	\$520	紅油耳絲 (豬肉產地 台灣) 🌶️ Shredded Pork Ear with Chili Oil (Pork Origin: Taiwan) 豚耳のスライスピリ辛ソース(台湾産豚肉)	\$380
煙燻溏心蛋 Smoked Egg 燻製卵の前菜	\$200 兩顆/2 PCS	② 髮絲牛百頁 (牛肉產地 台灣) 🌶️ Shredded Ox-Tripe in Szechuan Pepper Oil (Beef Origin: Taiwan) 牛モツの四川山椒和え (台湾産牛肉)	\$380

② 主廚推薦 Chef Recommendation      🌶️ 辣味 Spicy 辛さ

以上價格均需另加10%服務費 | All prices are subject to a 10% service charge | 上記料金に10%のサービス料が加算されます

## 古韻湯羹 Soup スープ

- |   |                         |  |                          |
|---|-------------------------|--|--------------------------|
| ㊟ 宋嫂魚羹<br>Madame Sung "Fish Soup"<br>杭州風白身魚と魚団子入りとろみスープ   | \$380<br>每位/ Per Person | 老雞湯蝦雲吞 (豬肉產地 台灣)<br>Double Boiled Chicken Soup with Shrimp Wonton<br>(Pork Origin: Taiwan)<br>ワンタンスープ (台湾産豚肉)  | \$380<br>每位/ Per Person  |
| 西湖蓴菜羹<br>Water Shield Soup "West-Lake" Style<br>西湖風じゅんさいとろみスープ  | \$360<br>每位/ Per Person | 酸辣湯 (豬肉產地 台灣) <br>Spicy and Sour Soup (Pork Origin: Taiwan)<br>サンラータン (台湾産豚肉)               | \$420                    |
| ㊟ 蓴菜魚圓湯<br>Water Shield with Fish Ball Soup<br>じゅんさいと魚団子のとろみスープ   | \$420<br>每位/ Per Person | ㊟ 齋菜餛飩魚圓鴨湯 (豬肉產地 台灣)<br>(需2日前預訂)<br>Shepherd's Purse Wonton and Fish Ball with Duck Soup<br>(Requires 2 days advance notice)(Pork Origin: Taiwan)<br>砂鍋鴨スープ(2日前までに要予約) (台湾産豚肉) | \$3,280<br>六人份/ 6 Person |
| ㊟ 芽白燉獅子頭 (豬肉產地 台灣)<br>Braised Pork Meatball with Baby Cabbage<br>(Pork Origin: Taiwan)<br>キャベツの芽と豚肉団子スープ (台湾産豚肉)  | \$320<br>每位/ Per Person | ㊟ 砂鍋醃篤鮮 (豬肉產地 台灣)<br>Doubled-Boiled Salted Pork, Bamboo Shoots<br>with Beaucurd in Casserole (Pork Origin: Taiwan)<br>豚肉とタケノコの白湯土鍋スープ (台湾産豚肉)                                  | \$1,380<br>六人份/ 6 Person |
| 火焗扁尖雞湯 (豬肉產地 台灣)<br>Chicken Soup with Dried Bamboo Shoots and Ham<br>(Pork Origin: Taiwan)<br>タケノコ入り鶏肉スープ (台湾産豚肉) | \$380<br>每位/ Per Person | ㊟ 砂鍋白菜 (豬肉產地 台灣)<br>(需等候40分鐘)<br>Double Boiled Cabbage with Seafood in Casserole (Wait for 40 minutes)<br>白菜の土鍋煮込み (調理に40分かかります)(台湾産豚肉)  | \$1,380<br>六人份/ 6 Person |
| ㊟ 芙蓉菊花盅<br>(需等候30分鐘)<br>Chrysanthemum Bean Curd Soup (Wait for 30 minutes)<br>菊花豆腐の特選スープ (調理に30分かかります)            | \$380<br>每位/ Per Person |  |                          |

㊟ 主廚推薦 Chef Recommendation  辣味 Spicy 辛さ

以上價格均需另加10%服務費 | All prices are subject to a 10% service charge | 上記料金に10%のサービス料が加算されます

## 海味珍饈 Seafood Delicacy アワビ、ナマコ、フカヒレ、ツバメの巣

㊦ 紅焼關東刺參 (須提前3日預訂)	\$2,380
Braised Sea Cucumber (Requires 3 days advance notice) ナマコとネギの煮込み (3日前までに要予約)	每位/ Per Person
極品煨五頭鮑	\$1,280
Braised Abalone in Oyster Sauce アワビの極上スープ煮	每位/ Per Person
燕窩 (雞蓉/青玉)	\$880
Braised Superior Bird's Nest Soup (Minced Chicken/Green Pea) ツバメの巣のスープ(鶏肉そぼろ/野菜)	每位/ Per Person
活鮑魚 (🌶️鮮花椒 / 麻醬 / 蠔汁)	\$780
Fresh Abalone (Szechuan Pepper/Sesame/Oyster Sauce) アワビ(四川山椒/胡麻/オイスターソース)	每位/ Per Person
㊦ 烏參 (蔥煨 / 紅燒 / 蝦籽)	\$780
Sea Cucumber (Scallions/ Braised/ Shrimp Roe) ナマコ(葱の蒸し煮 醬油ダレ / 醬油煮込み / エビの卵)	每位/ Per Person

㊦ 主廚推薦 Chef Recommendation      🌶️ 辣味 Spicy 辛さ

以上價格均需另加10%服務費 | All prices are subject to a 10% service charge | 上記料金に10%のサービス料が加算されます

## 海鮮/河鮮 Seafood シーフード

<p>㊦ 河蝦仁(龍井/豌豆) River Shrimps (Long Ching Leaf / Sweet Peas) 川エビのソテー (龍井/グリーンピース)</p>	\$1,680	<p>紅燒魚下巴 Shanghainese Braised Fish Chin 上海風 鮮魚のカマ醤油煮込み</p>	\$520 兩片/ 2 PCS
<p>黃魚 (600g)(乾燒/乾煎/蒜仔燒/清蒸) Yellow Fish (Dry-Braised with Chili Sauce / Pan-Fried /Beancurd and Garlic /Steamed) イシモチ(ピリ辛ニンニク炒め/香り揚げ/ニンニク醤油煮/蒸しもの)</p>	\$980	<p>西蘭花鮮帶子 Sautéed Fresh Scallops with Broccoli 貝柱とブロッコリーの炒め物</p>	\$680
<p>㊦ 生爆鱔背 Deep-Fried Water Eels Served with Black Vinegar Sauce タウナギの揚げ物 甘酢ダレ添え</p>	\$980	<p>生菜蝦鬆 Shrimp Floss in Lettuce エビそぼろのレタス包み</p>	\$680
<p>西湖醋魚 Poached Fish with Black Vinegar Sauce, "West-Lake" Style 西湖風白身魚の黒酢ソース</p>	\$420 每位/ Per Person	<p>㊦ 乾燒龍蝦 Dry-Braised Lobster with Chili Sauce ロブスターのチリソース合え</p>	\$1,800 隻/ 1 PCS
<p>㊦ 鍋巴蝦仁 Sweet and Sour Prawns with Crispy Rice おこげとエビの甘酢炒め</p>	\$460	<p>醬爆沙公年糕 (季節限定) (需2日前預訂) Sauteed Crab with Rice Cake (Requires 2 days advance notice) 蟹と餅の味噌炒め (季節限定) (2日前までに要予約)</p>	\$5,880
<p>㊦ 韭黃鱔糊 Sautéed Eel with Chives タウナギとニラのソテー</p>	\$680	<p>大閘蟹 (季節限定) Hairy Crab 毛ガニ料理(季節限定)</p>	\$時價 每兩/37.5g
<p>清水魚片  Boiled Fish Fillet in Szechuan Pepper Oil 白身魚の四川山椒かけ</p>	\$680	<p>時令鮮魚 Seasonal Fresh Fish 季節の鮮魚</p>	\$時價 每兩/37.5g

㊦ 主廚推薦 Chef Recommendation  辣味 Spicy 辛さ

以上價格均需另加10%服務費 | All prices are subject to a 10% service charge | 上記料金に10%のサービス料が加算されます

## 蟹粉 Crab Roe かにみそ

## 家禽/肉類 Meat and Poultry 肉料理

蟹粉蝦仁 Shrimps in Crab Roe 川エビのソテー 蟹みそソース添え	\$1,880
蟹粉豆苗 (季節限定) Pea Sprouts in Crab Roe 豆苗の蟹みそ炒め	\$1,280
蟹粉花膠羹 Fish Maw Soup in Crab Roe 魚の浮袋と蟹みそのスープ	\$880 每位 / Per Person
蟹粉拌麵 Dry Noodles in Crab Roe 蟹みそ入り汁なし麵	\$780 每位 / Per Person

富貴雞 (需兩日前預訂) Prosperity Chicken (Requires 2 Days Advance Notice) 富貴鶏の蓮の葉包み焼き (2日前までに要予約)	\$2,880
宮保雞丁 Kung Pao Chicken 鶏肉の唐辛子炒め	\$580
香根牛肉絲 (牛肉產地 台灣) Stir-Fried Shredded Beef with Parsley (Beef Origin: Taiwan) 細切り牛肉とパクチーの炒め物 (台湾産牛肉)	\$580
紅椒炒三絲 (豬肉產地 台灣) Fried Shredded Bean Curd with Pork and Chili (Pork Origin: Taiwan) 干し豆腐の細切りと豚肉の唐辛子炒め (台湾産豚肉)	\$480
蔥爆牛肉 (牛肉產地 台灣) Sautéed Beef with Scallions (Beef Origin: Taiwan) 細切り牛肉と葱の炒め物 (台湾産牛肉)	\$780
客家小炒 (豬肉產地 台灣) Hakka Style Stir-Fry (Pork Origin: Taiwan) イカと干し豆腐と豚肉の客家風炒め (台湾産豚肉)	\$520

主廚推薦 Chef Recommendation  辣味 Spicy 辛さ

以上價格均需另加10%服務費 | All prices are subject to a 10% service charge | 上記料金に10%のサービス料が加算されます

## 家禽/肉類 Meat and Poultry 肉料理

醬爆米香牛仔粒 (牛肉產地 美國) Stir Fried Beef with Oyster Sauce (Beef Origin: U.S.) 牛肉のオイスターソース炒め (米国产牛肉)	\$1,680	水煮牛煲 (牛肉產地 美國)  Szechuan Style Casserole Beef (Beef Origin: U.S.) 四川風土鍋煮 (米国产牛肉)	\$780
清蒸牛腩 (牛肉產地 台灣) Steamed Beef Brisket with Chinese Spices (Beef Origin: Taiwan) 牛バラ肉の蒸し物 (台湾産牛肉)	\$980	五更腸旺 (牛肉產地 台灣)  Stewed Pork Intestine and Duck Blood with Hot Chili Sauce in Casserole (Beef Origin: Taiwan) 豚ホルモンと鴨の血の豆板醬土鍋煮 (台湾産牛肉)	\$580
Ⓜ 紅燒牛腩筋煲 (牛肉產地 美國) Braised Beef and Beef Tendons in Casserole (Beef Origin: U.S.) 牛バラと牛筋の土鍋煮 (米国产牛肉)	\$980	豌豆炒雞米 Sautéed Minced Chicken with Snow Peas 鶏肉とグリーンピースの炒め物	\$780
外婆紅燒肉 (豬肉產地 台灣) Braised Pork Belly (Pork Origin: Taiwan) 豚肉の醤油煮 (台湾産豚肉)	\$680	Ⓜ 紅燒獅子頭 (豬肉產地 台灣) Braised Pork Meatballs in Casserole (Pork Origin: Taiwan) 肉団子の土鍋煮 (台湾産豚肉)	\$680 兩顆 / 2 PCS
Ⓜ 韭黃肉絲 (豬肉產地 台灣) Sautéed Pork with Chives and Bean Sprouts (Pork Origin: Taiwan) 豚肉、もやしとニラのソテー (台湾産豚肉)	\$420	無錫子排 (豬肉產地 台灣) Fried Spare Pork Ribs in Wuxi Style (Pork Origin: Taiwan) 無錫風スペアリブの甘辛煮 (台湾産豚肉)	\$680
京醬肉絲 (豬肉產地 台灣) Wok Fried Shredded Pork in Broad Bean Sauce (Pork Origin: Taiwan) 細切り豚肉の豆板醬炒め (台湾産豚肉)	\$680	Ⓜ 東坡肉 (豬肉產地 台灣) Braised Pork Belly (Pork Origin: Taiwan) 豚の角煮 (台湾産豚肉)	\$380 每位 / Per Person
		左宗棠雞 General Tso's Chicken 鶏肉の揚げ物 甘辛ダレ添え	\$580

Ⓜ 主廚推薦 Chef Recommendation  辣味 Spicy 辛さ

以上價格均需另加10%服務費 | All prices are subject to a 10% service charge | 上記料金に10%のサービス料が加算されます



## 豆腐/蔬食 Tofu & Vegetables 豆腐&野菜料理

㊟ 麻婆豆腐 (猪肉产地 台湾) 	\$480	㊟ 乾煸四季豆 (猪肉产地 台湾)	\$480
Mapo Tofu (Pork Origin: Taiwan) 麻婆豆腐 (台湾産豚肉)		Stir Fried String Beans (Pork Origin: Taiwan) インゲンと豚そぼろのソテー	
宮保臭豆腐 	\$480	瑤柱娃娃菜	\$480
Deep Fried Stinky Tofu with Kung Po Sauce 臭豆腐の唐辛子炒め		Stir- Fried Baby Cabbage with Dried Scallop ホタテの中華野菜炒め	
鮮筍 (乾煸/雪菜) (猪肉产地 台湾)	\$680	㊟ 雪菜百頁	\$480
Bamboo Shoots ( Minced Pork / Pickled Mustard Greens) 筍料理 (豚そぼろ炒め/ 雪菜炒め)		Firm Tofu Skin with Pickled Chinese Mustard Greens 雪菜と薄切り押し豆腐のソテー	
油燜雙冬	\$680	季節時蔬	\$480
Sautéed Vegetables with Black Mushrooms and Bamboo Shoot 野菜、タケノコ、シイタケの醤油炒め		Assorted Vegetables 季節の野菜	

㊟ 主廚推薦 Chef Recommendation  辣味 Spicy 辛さ

以上價格均需另加10%服務費 | All prices are subject to a 10% service charge | 上記料金に10%のサービス料が加算されます



## 麵飯 Rice & Noodles ご飯もの&麵類

寧波炒年糕 (猪肉産地 台湾) \$480  
Shanghai Style Fried Rice Cake (Pork Origin: Taiwan)  
トッポギの上海風炒め (台湾産豚肉)

㊦ 黄魚煨麵 (300g) \$480  
Yellow Fish Noodle Soup 每位/ Per Person  
イシモチの土鍋スープ麵

㊦ 蔥開海鮮煨麵 \$480  
Shanghai Style Seafood Noodle Soup and Scallions 每位/ Per Person  
上海風干しエビと葱の海鮮麵

片兒川煨麵 (猪肉産地 台湾) \$420  
Pianerchuan Noodles (Pork Origin: Taiwan) 每位/ Per Person  
豚肉とタケノコの上海風スープ麵 (台湾産豚肉)

㊦ 蝦爆鱔麵 \$520  
Noodle Soup with Fried Shrimp and Water Eels 每位/ Per Person  
エビとタウナギ炒め入りスープ麵

牛腩麵 (紅焼/清燉) (牛肉産地 台湾) \$780  
Beef Noodle Soup (Braised Broth/ Clear Broth) 每位/ Per Person  
(Beef Origin: Taiwan)  
牛肉麵 (ピリ辛スープ / さっぱりスープ)

㊦ 上海香菜飯 (猪肉産地 台湾) \$380  
Shanghainese Fried Rice with Vegetables 每位/ Per Person  
(Pork Origin: Taiwan)  
上海風野菜チャーハン (台湾産豚肉)

㊦ 主廚推薦 Chef Recommendation  辣味 Spicy 辛さ

以上價格均需另加10%服務費 | All prices are subject to a 10% service charge | 上記料金の10%のサービス料が加算されます

## 點心/甜品 Dim Sum & Desserts 點心、デザート

銀絲卷 (蒸/炸) Chinese Bread (Steamed / Deep-Fried) 中華風蒸しパン/ 揚げパン	\$260 六顆/6 PCS	桶豆花 (需等候40分鐘) Regent Signature Steamed Sweet Soya Bean Curd (Wait for 40 mins) 木桶入り豆腐プリン (調理に40分かかります)	\$480 每份/ 3-5 Person
㊟ 四季豆捲餅 (豬肉產地 台灣) Scallion Pancakes with String Beans (Pork Origin: Taiwan) インゲンと葱の中華風クレープ包み焼き (台湾産豚肉)	\$420 八塊/8 PCS	㊟ 橘香酒釀湯圓 Sweet Fermented Rice Dumpling with Osmanthus キンモクセイの砂糖漬けと白玉団子のスープ	\$280 每位/ Per Person
㊟ 杏仁茶油條 Almond Milk with Chinese Doughnut アーモンドミルクと中華風揚げパン	\$280 每位/ Per Person	銀耳蓮子湯 Red Dates and Lotus Seeds in Sweet Fungus Soup ナツメとハスの実と白キクラゲのデザートスープ	\$280 每位 /Per Person
㊟ 棗泥鍋餅 Pan Fried Red Date Paste Pancake ナツメ餡と中華風クレープ包み焼き	\$380 十二片/ 12 PCS		

㊟ 主廚推薦 Chef Recommendation

 辣味 Spicy 辛さ

以上價格均需另加10%服務費 | All prices are subject to a 10% service charge | 上記料金に10%のサービス料が加算されます

學古與中

100 學古與中

學古與中

學古與中

學古與中

學  
與  
中  
學

100  
學  
與  
中  
學

學  
與  
中  
學

學  
與  
中  
學

學  
與  
中  
學