

前菜 Appetizers 前菜

🍴 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	🍴 油爆蝦 Wok Fried Shrimp 揚げエビの甘酢炒め	\$480 六隻/ 6 PCS
蔥煸鯽魚 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	🍴 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	🍴 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
🍴 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
🍴 酥炸響鈴 Hangzhou Style Crispy Beancurd Rolls 野菜の湯葉包み揚げ	\$260	🍴 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
🍴 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	🍴 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

🍴 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	\$380
Madame Sung "Fish Soup"	每位 / Per Person
杭州風白身魚と魚団子入りとしろみスープ	
西湖蓴菜羹	\$360
Water Shield Soup "West-Lake" Style	每位 / Per Person
西湖風じゅんさいとしろみスープ	
Ⓡ 蓴菜魚圓湯	\$420
Water Shield with Fish Ball Soup	每位 / Per Person
じゅんさいと魚団子のとしろみスープ	
Ⓡ 芽白燉獅子頭 (豬肉產地 台灣)	\$320
Braised Pork Meatball with Baby Cabbage	每位 / Per Person
(Pork Origin: Taiwan)	
キャベツの芽と豚肉団子スープ (台湾産豚肉)	
火炯扁尖雞湯(豬肉產地 台灣)	\$380
Chicken Soup with Dried Bamboo Shoots and Ham	每位 / Per Person
(Pork Origin: Taiwan)	
タケノコ入り鶏肉スープ (台湾産豚肉)	
Ⓡ 芙蓉菊花盅	\$380
(需等候30分鐘)	每位 / Per Person
Chrysanthemum Bean Curd Soup (Wait for 30 minutes)	
菊花豆腐の特選スープ (調理に30分かかります)	

老雞湯蝦雲吞 (豬肉產地 台灣)	\$380
Double Boiled Chicken Soup with Shrimp Wonton	每位 / Per Person
(Pork Origin: Taiwan)	
ワンタンスープ (台湾産豚肉)	
酸辣湯 (豬肉產地 台灣) 🌶	\$420
Spicy and Sour Soup (Pork Origin: Taiwan)	
サンラータン (台湾産豚肉)	
Ⓡ 薺菜餛飩魚圓鴨湯(豬肉產地 台灣)	\$3,280
(需2日前預訂)	六人份 / 6 Person
Shepherd's Purse Wonton and Fish Ball with Duck Soup	
(Requires 2 days advance notice)(Pork Origin: Taiwan)	
砂鍋鴨スープ(2日前までに要予約) (台湾産豚肉)	
Ⓡ 砂鍋醃篤鮮 (豬肉產地 台灣)	\$1,380
Doubled-Boiled Salted Pork, Bamboo Shoots	六人份 / 6 Person
with Beaucurd in Casserole (Pork Origin: Taiwan)	
豚肉とタケノコの白湯土鍋スープ (台湾産豚肉)	
Ⓡ 砂鍋白菜 (豬肉產地 台灣)	\$1,380
(需等候40分鐘)	六人份 / 6 Person
Double Boiled Cabbage with Seafood in Casserole (Wait for 40 minutes)	
白菜の土鍋煮込み (調理に40分かかります)(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 \$2,380
(須提前3日預訂)

Braised Sea Cucumber (Requires 3 days advance notice) 每位/ Per Person
ナマコとネギの煮込み (3日前までに要予約)

極品煨五頭鮑 \$1,280
Braised Abalone in Oyster Sauce 每位/ Per Person
アワビの極上スープ煮

燕窩 (雞蓉/青玉) \$880
Braised Superior Bird's Nest Soup (Minced Chicken/Green Pea) 每位/ Per Person
ツバメの巣のスープ(鶏肉そぼろ/野菜)

活鮑魚 (🌶️鮮花椒 / 麻醬 / 蠔汁) \$780
Fresh Abalone (Szechuan Pepper/Sesame/Oyster Sauce) 每位/ Per Person
アワビ(四川山椒/胡麻/オイスターソース)

㊟ 烏參 (蔥煨 / 紅焼 / 蝦籽) \$780
Sea Cucumber (Scallions/ Braised/ Shrimp Roe) 每位/ Per Person
ナマコ(葱の蒸し煮 醬油ダレ / 醬油煮込み / エビの卵)

㊟ 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

Ⓜ 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)	\$1,680	紅焼魚下巴 Shanghainese Braised Fish Chin 上海風 鮮魚のカマ醤油煮込み	\$520
		兩片 / 2 PCS	
黃魚 (600g) (乾焼/乾煎/蒜仔焼/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)	\$980	西蘭花鮮帶子 Sautéed Fresh Scallops with Broccoli 貝柱とブロッコリーの炒め物	\$680
Ⓜ 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	\$980	生菜蝦鬆 Shrimp Floss in Lettuce エビそぼろのレタス包み	\$680
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	\$420	Ⓜ 乾焼龍蝦 Dry-Braised Lobster with Chili Sauce ロブスターのチリソース合え	\$1,800
	每位 / Per Person		隻 / 1 PCS
Ⓜ 鍋巴蝦仁 Sweet and Sour Prawns with Crispy Rice おこげとエビの甘酢炒め	\$460	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)	\$5,880
Ⓜ 韭黃鱔糊 Sautéed Eel with Chives タウナギとニラのソテー	\$680	大閘蟹 (季節限定) Hairy Crab 毛ガニ料理 (季節限定)	\$時價
			每兩/37.5g
清水魚片  Boiled Fish Fillet in Szechuan Pepper Oil 白身魚の四川山椒かけ	\$680	時令鮮魚 Seasonal Fresh Fish 季節の鮮魚	\$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

蟹粉蝦仁 \$1,880
Shrimps in Crab Roe
川エビのソテー 蟹みそソース添え

蟹粉豆苗 (季節限定) \$1,280
Pea Sprouts in Crab Roe
豆苗の蟹みそ炒め

蟹粉花膠羹 \$880
Fish Maw Soup in Crab Roe
魚の浮袋と蟹みそのスープ

蟹粉拌麵 \$780
Dry Noodles in Crab Roe
蟹みそ入り汁なし麺

家禽/肉類 Meat and Poultry 肉料理

富貴雞 (需兩日前預訂) \$2,880
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)

宮保雞丁 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) \$580
細切り牛肉とパクチーの炒め物 (台湾産牛肉)

紅椒炒三絲 (豬肉產地 台灣) Fried Shredded Bean Curd with Pork and Chili (Pork Origin: Taiwan) \$480
干し豆腐の細切りと豚肉の唐辛子炒め (台湾産豚肉)

蔥爆牛肉 (牛肉產地 台灣) Sautéed Beef with Scallions (Beef Origin: Taiwan) \$780
細切り牛肉と葱の炒め物 (台湾産牛肉)

客家小炒 (豬肉產地 台灣) Hakka Style Stir-Fry (Pork Origin: Taiwan) \$520
イカと干し豆腐と豚肉の客家風炒め (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 (米国産牛肉)	\$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 (米国産牛肉)	\$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 (米国産牛肉)	\$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 (豬肉產地 台灣)  Mapo Tofu (Pork Origin: Taiwan) 麻婆豆腐 (台湾産豚肉)	\$480	Ⓢ 乾煸四季豆 (豬肉產地 台灣) Stir Fried String Beans (Pork Origin: Taiwan) インゲンと豚そぼろのソテー	\$480
宮保臭豆腐  Deep Fried Stinky Tofu with Kung Po Sauce 臭豆腐の唐辛子炒め	\$480	瑤柱娃娃菜 Stir- Fried Baby Cabbage with Dried Scallop ホタテの中華野菜炒め	\$480
鮮筍 (乾煸/雪菜) (豬肉產地 台灣) Bamboo Shoots (Minced Pork / Pickled Mustard Greens) 筍料理 (豚そぼろ炒め/ 雪菜炒め)	\$680	Ⓢ 雪菜百頁 Firm Tofu Skin with Pickled Chinese Mustard Greens 雪菜と薄切り押し豆腐のソテー	\$480
油燜雙冬 Sautéed Vegetables with Black Mushrooms and Bamboo Shoot 野菜、タケノコ、シイタケの醤油炒め	\$680	季節時蔬 Assorted Vegetables 季節の野菜	\$480

Ⓢ 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 (豬肉產地 台灣)	\$480	㊤ 蝦爆鱔麵	\$520
Shanghai Style Fried Rice Cake (Pork Origin: Taiwan)		Noodle Soup with Fried Shrimp and Water Eels	每位 / Per Person
トッポギの上海風炒め (台湾産豚肉)		エビとタウナギ炒め入りスープ麵	
㊤ 黃魚煨麵 (300g)	\$480	牛腩麵 (紅燒/清燉) (牛肉產地 台灣)	\$780
Yellow Fish Noodle Soup	每位 / Per Person	Beef Noodle Soup (Braised Broth/ Clear Broth)	每位 / Per Person
イシモチの土鍋スープ麵		(Beef Origin: Taiwan)	
㊤ 蔥開海鮮煨麵	\$480	牛肉麵 (ピリ辛スープ / さっぱりスープ)	
Shanghai Style Seafood Noodle Soup and Scallions	每位 / Per Person	㊤ 上海香菜飯 (豬肉產地 台灣)	\$380
上海風干しエビと葱の海鮮麵		Shanghainese Fried Rice with Vegetables	每位 / Per Person
片兒川煨麵 (豬肉產地 台灣)	\$420	(Pork Origin: Taiwan)	
Pianerchuan Noodles (Pork Origin: Taiwan)	每位 / Per Person	上海風野菜チャーハン (台湾産豚肉)	
豚肉とタケノコの上海風スープ麵 (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 | 上記料金に10%のサービス料が加算されます

點心/甜品 Dim Sum & Desserts 点心、デザート

銀絲卷 (蒸/炸)	\$260
Chinese Bread (Steamed / Deep-Fried)	六顆/6 PCS
中華風蒸しパン/ 揚げパン	
㊟ 四季豆捲餅 (豬肉產地 台灣)	\$420
Scallion Pancakes with String Beans (Pork Origin: Taiwan)	八塊/8 PCS
インゲンと葱の中華風クレープ包み焼き (台湾産豚肉)	
㊟ 杏仁茶油條	\$280
Almond Milk with Chinese Doughnut	每位 / Per Person
アーモンドミルクと中華風揚げパン	
㊟ 棗泥鍋餅	\$380
Pan Fried Red Date Paste Pancake	十二片 / 12 PCS
ナツメ餡と中華風クレープ包み焼き	

桶豆花 (需等候40分鐘)	\$480
Regent Signature Steamed Sweet Soya Bean Curd	每份 / 3-5 Person
(Wait for 40 mins)	
木桶入り豆腐プリン (調理に40分かかります)	
㊟ 橘香酒釀湯圓	\$280
Sweet Fermented Rice Dumpling with Osmanthus	每位 / Per Person
キンモクセイの砂糖漬けと白玉団子のスープ	
銀耳蓮子湯	\$280
Red Dates and Lotus Seeds in Sweet Fungus Soup	每位 /Per Person
ナツメとハスの実と白キクラゲのデザートスープ	

㊟ 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