



新同樂於一九六九年由袁氏家族創辦。五十年來提供頂級粵菜，並以高廚藝造詣，盡取中西美食精粹，道道頂級佳餚，備受老饕推崇。

## 1969 年創業 Since 1969

SUN TUNG LOK Chinese Cuisine was founded in 1969 by the YUEN's family. Our focuses on top quality Guangdong cuisine and tailor made services have leaded our restaurant to an unparalleled reputation in the industry.

2011      3 MICHELIN Stars 米芝蓮三星  
2012 to 2021      2 MICHELIN Stars 米芝蓮二星



## 頭盤類 前菜 Appetizers



### 鮮蘑菇焗釀蟹蓋

蟹肉とマッシュルームの甲羅焼き

Baked stuffed crab shell with crab meat, onion, and mushrooms

每位 (お一人様) Per \$198

新鮮蟹肉混入鮮蘑菇及洋蔥粒，再以芝士焗至金黃色，蟹味鮮甜而配料惹味。



### 原隻九州蝦皇伴 芝麻汁翠蔬沙律

九州車海老、野菜サラダと胡麻ドレッシング

Kyushu King prawn and green salad

with sesame dressing

每位 (お一人様) Per \$178



### 百花炸釀蟹鉗

カニの揚げ物

Deep-fried stuffed crab claw with

minced shrimp paste

每位 (お一人様) Per \$158

風味三式拼盤 (鹵水鮮鮑魚、XO 醬鹵牛脷、蜜餞叉燒)

シェフの前菜盛り合わせ (新鮮なアワビ、牛タン、チャーシュー)

Chef's appetizer (Fresh abalone, ox tongue in XO chilli sauce, barbecued pork)

每位 (お一人様)

Per

\$138

廚師足料老火湯

シェフのお勤め日替わりスープ

Chef's soup of the day

每位 (お一人様)

Per

\$108

## 餐前小品類 前菜 Appetizers



### 皮蛋酸薑

ピータンとガリ

Century eggs and pickled ginger

\$98



### 蔥油海蜇頭

クラゲとネギのごま油和え

Jelly fish

with spring onion and sesame oil

\$108



### XO 醬滷牛脷

牛タンの XO 醬漬け

Ox tongue in XO chili sauce

\$128

黑魚籽 雲腿 圍蝦多士 (四件) 黒い魚卵、ハム、海老のトースト \$128  
Fried toast with Live shrimp and Yunnan ham (4 pcs)

滷水南非鮮鮑魚 (兩隻) 南アフリカ産アワビの醤油煮 \$128  
South African abalone marinated with soy sauce (2 pcs)

香麻灼谷飼牛柳片 せた牛ヒレ肉の煮物 \$128  
Poached sliced grain-fed beef tenderloin topped with sesame

山葵涼伴鮮圍蝦 エビのわさび風味 \$128  
Wasabi flavored fresh shrimps

脆炸山鹽百花釀茄子 エビのペーストを詰めたナスの揚げ物 \$128  
Deep-fried eggplant stuffed with shrimp paste

滷水豬仔腳 豚足の醤油煮 \$78  
Baby pig's feet marinated in soy sauce

鮑汁鳳爪 もみじのアワビソース煮 \$98  
Braised chicken feet in abalone sauce

花椒香酥雞甫 鶏肉を花椒で揚げたもの \$88  
Fried sliced chicken with Sichuan pepper

欖菜肉崧四季豆 豚ひき肉とインゲンのピリ辛炒め \$98  
Fried string beans with chopped olive pickles and minced pork

鮮菌煎素鵝 キノコと湯葉の北京ダック風 \$98  
Mock goose with mushrooms

## 魚翅類 フカヒレ類 Shark's Fin



### 紅燒大鮑翅

大フカヒレの姿煮

Braised shark's fin in superior soup

每位 (お一人様) Per \$680

每位淨重二兩六，以老雞、赤肉及精選金華火腿  
煨六小時煮成高湯，使魚翅吸收所有鮮味，  
不必添加任何調味料，翅湯香濃鮮味，  
新同樂招牌名菜。



### 火燉雞燉鮑翅

ハムと鶏肉のフカヒレスープ

Double boiled superior shark's fin with ham and chicken

每位 (お一人様) Per \$680

火燉雞燉鮑翅以純雞湯及火腿煨六小時讓魚翅和雞汁融合。  
口感比紅燒大鮑翅清淡。

### 原隻火燉雞燉鮑翅

(一日前預訂)

ブロックハムと鶏肉のフカヒレスープ (要前日予約)

Double boiled superior shark's fin with whole ham and chicken

十二兩 (約 456g) 12 tael \$4,380

加一服務費 Subject to 10% service charge



## 魚翅類 フカヒレ類 Shark's Fin



### 乾燒排翅 另附高湯

フカヒレの姿煮 スープ付

Stir-fried shark's fin and served with soup

每位 (お一人様) Per \$820

淨重超過三兩，以高湯及火腿煨四小時，另附高湯鮮味濃郁。



### 紅燒海虎翅

高級ふかひれ海虎翅 (ハイフーチー) のスープ煮込み

Braised supreme shark's fin

每位 (お一人様) Per \$1,050

### 鮮蟹肉乾燒海虎翅 另附高湯

カニと高級ふかひれ海虎翅 (ハイフーチー) の煮込み

Stir-fried supreme shark's fin with fresh crab meat and served with soup

每位 (お一人様) Per \$1,200

### 鮮蟹肉乾燒魚翅 另附高湯

カニとフカヒレ (ハイフーチー) の煮込み

Stir-fried shark's fin with fresh crab meat and served with soup

每位 (お一人様) Per \$800

## 鮑魚類 アワビ類 Abalone



### 日本六頭皇冠特級大網鮑

クラウンブランド特級日本産網採アワビ 6 頭サイズ

Crown brand dried abalone, 6pc / catty, from Amidori, Japan

每隻 (一個) Each \$12,800

精選來自日本的澳沪大網鮑、岩手縣大潤禾麻鮑及吉品鮑。  
禾麻鮑魚味較濃，魚身較淋滑，吉品鮑則較有口感。  
三類皆是鮑魚中的極品。

### 日本九頭皇冠特級大網鮑

クラウンブランド特級大間アワビ 9 頭サイズ

Crown brand dried abalone, 9pc / catty, from Amidori, Japan

每隻 (一個)  
Each  
\$8,800

### 日本皇冠特級吉品鮑

クラウンブランド特級吉浜アワビ

Crown brand superlative dried abalone from Yoshihama, Japan

每隻 (一個)  
Each

十三頭	13 頭サイズ 13pc/catty	\$6,800
十八頭	18 頭サイズ 17pc/catty	\$3,980
廿頭	20 頭サイズ 20pc/catty	\$2,880
廿五頭	25 頭サイズ 26pc/catty	\$1,680
卅三頭	33 頭サイズ 33pc/catty	\$720
卅九頭	39 頭サイズ 39pc/catty	\$480

## 海味類 乾物類 Prickly Sea Cucumber & Shitake Mushroom



### 北海道關東刺參扣鵝掌

北海道産ナマコとガチョウの水かきの煮込み

Braised prickly sea cucumber with goose web

每位 (お一人様) Per \$450

精選原條五十頭北海道關東刺參，營養豐富，蛋白質含量高，  
不含膽固醇，是高級滋補品，為海珍品之冠。

### 北海道關東刺參扣天洋花膠

北海道産ナマコと魚の浮き袋の煮込み

Braised prickly sea cucumber with fish maw

每位 (お一人様)

Per

\$790



### 天洋花膠扣日本天白菇

魚の浮き袋としいたけの煮込み

Braised fish maw with Shitake mushroom

每位 (お一人様) per \$440

### 天洋花膠扣蝦籽柚皮

魚の浮き袋とポメロの皮と海老の卵のアワビソース煮

Braised fish maw and braised pomelo skin with dried shrimp roe

每位 (お一人様)

Per

\$460

### 天洋花膠扣鵝掌

魚の浮き袋とガチョウの水かきの煮込み

Braised fish maw with goose web

每位 (お一人様)

Per

\$480

### 鮑汁扣原隻天洋花膠伴翠蔬

丸ごと浮き袋と野菜のアワビソース煮込み

Braised whole fish maw with vegetable in abalone sauce

每份 (一皿)

\$920

加一服務費 Subject to 10% service charge

## 官燕類 つばめの巣 Bird's Nest



### 蟹肉乾撈官燕（另附高湯）

カニとつばめの巣のとろとろ煮（スープ付）

Stewed bird's nest with crab meat (Serve with supreme soup)

每位（お一人様）Per \$750



### 黄金石榴官燕盞

ツバメの巣団子とみじん切り卵黄とハム

Bird's nest crystal ball with minced egg yolk and Yunnan ham

每位（お一人様）Per \$178

### 冰花紅棗燉官燕

ナツメとツバメの巣のスープ

Double boiled bird's nest with red date and rock sugar

每位（お一人様）

Per

\$560

### 椰杏汁燉官燕

つばめの巣入りアーモンドココナツクリーム

Double boiled bird's nest with almond and coconut crème

每位（お一人様）

Per

\$560

### 蟹肉燴官燕

カニとツバメの巣のスープ

Braised bird's nest with crab meat

每位（お一人様）

Per

\$750

### 紅燒官燕

つばめの巣の姿煮

Braised bird's nest

每位（お一人様）

Per

\$620

### 蛋白竹筴釀官燕

ツバメの巣と卵白のキヌガサダケ包み

Steamed bamboo pith stuffed with bird's nest in egg white

每件（一個）

Per

\$230

加一服務費 Subject to 10% service charge



## 海鮮類 シーフード類 Seafood



### 奇香粉絲將軍蟹煲

蟹のハーブ入り蒸し焼きなべ

Aromatic crab with Chinese vermicelli in casserole

每份 \$720

新鮮肉蟹配以秘製奇香汁及多種香料如九層塔煮成的台灣粉絲，惹味香濃。

### XO 醬薑葱焗肉蟹

蟹、生姜、青ネギ、自家製のXOチリソース

Baked crab with ginger, spring onion, and Homemade XO chilli sauce

每隻

Whole

\$720

### 二十年花雕蛋白蒸肉蟹

卵白と蟹の紹興酒蒸し

Steamed crab with egg white and Chinese yellow wine

每隻

Whole

\$720



### 海皇金鑲玉

海鮮とエノキの日本産トマト詰め

Mega-size tomato stuffed with assorted seafood and enoki

每份 (一皿) Per \$158

特大鮮甜番茄釀入帶子、蝦、金菇菜，再配上金箔。

加一服務費 Subject to 10% service charge

## 海鮮類 シーフード類 Seafood



### 西班牙紅蝦 竹筴蝦湯蒸蛋白 配 港式伴料

スペイン産赤えびときめがさだけ蒸し卵白のえびスープ仕立て

Spanish red prawn in shrimp stock with bamboo pith, steamed egg white, and fried dough

每隻 (一個) Per \$338



### 奇香粉絲原隻九州蝦皇

九州車海老とパーミセリの香味鍋

Aromatic Kyushu king prawn with shallot, sliced pork belly, and vermicelli

每隻 (一個) Per \$198

海鮮類 シーフード類 Seafood



原隻九州蝦皇 配 竹筴 蝦湯蒸蛋白

九州車海老ときめがさだけ蒸し卵白のえびスープ仕立て

Kyushu King prawn in shrimp stock with bamboo pith and steamed egg white

每隻 (一個) Per \$228



XO 醬 鮮露筍 原隻九州蝦皇

九州車海老とアスパラガスの XO ソースソテー

Kyushu king prawn with asparagus in homemade XO chili sauce

每隻 (一個) Per \$198

上湯焗原隻九州蝦皇 伴 鮮露筍

九州車海老とアスパラガスのソテー

Kyushu king prawn and asparagus with supreme soup

每隻 (一個)

\$188



## 海鮮類 シーフード類 Seafood



### 黒魚籽豆腐蓉蒸星斑球

黒い魚卵、ハム、豆腐の蒸しハタ

Steamed spotted garoupa fillet with black fish roe, minced bean curd, ham, & egg yolk

每位 (お一人様) Per \$178



### 黒松露鮮蟹肉雲腿蒸乳酪

黒トリュフ、新鮮なカニ肉は、タンパク質を蒸し

Steamed egg white with black truffle, fresh crab meat, ham, fried conpoy, & egg yolk

每位 (お一人様) Per \$178

### 金銀蒜刺山柑花蕾 蒸海斑柳

揚げニンニクとケッパーのつぼみの蒸しハタ

Steamed garoupa fillet with fried garlic and Capers bud

每隻 (お一人様)

Per

\$158



## 海鮮類 シーフード類 Seafood



### 北海道鮮鱈場蟹脚 燴濃雞湯 (伴蓮子、冬瓜)

北海道産タラバ蟹脚とトウガンの蒸し

Steamed Hokkaido fresh King crab leg with lotus seeds and wax gourd

每位 (お一人様) Per \$188



### 鮮菌蒜焼北海道帶子皇 伴翠蔬 (兩隻起)

キノコと北海道産ホタテ貝の照り焼き (2つより)

Wok-fried King scallop from Hokkaido with mushrooms and vegetable (Min. 2 pcs)

每位 (お一人様) Per \$128

### 上湯焗北海道帶子皇 伴鮮露筍 (兩隻起)

北海道産ホタテ貝とアスパラガスの煮込 (2つより)

Sautéed King scallop from Hokkaido with asparagus (Min. 2 pcs)

每隻 (お一人様)

Per

\$128

### 清蒸 \ 生炊 老鼠斑、東星斑、老虎斑

ネスミカレーハ、スポットカレーハ、霜降りハタ

Pacific grouper \ Spotted grouper \ So-Mei \ Brown marbled grouper

時價

Market Price

## 海鮮類 シーフード類 Seafood



### 蝦籽柚皮慢煮星斑球

ハタ、海老の卵、ポメロの皮

Sautéed spotted garoupa fillet with dried shrimp roes and braised pomelo skin

例 \$768

### 蔥苗豚肉臍 乾煨星斑翅

ハタの土鍋焼き

Stewed spotted garoupa with sliced pork belly and scallion in clay pot

例

\$598

### XO 醬鮮露筍生炒海斑球

ハタとアスパラガスの XO 醬炒め

Sautéed garoupa fillet with XO chilli sauce and asparagus

例

\$468

### 煎法國鵝肝 配 雲腿蟹肉炒蛋白

雲南ハムとカニ肉の卵白炒めとフォアグラ

Seared Foie Gras; Sautéed egg white with Yunnan ham and crab meat

例

\$468

### 瑤柱扒海蝦球伴翠蔬

エビと貝柱の野菜煮込み

Stewed prawns and conpoy with vegetables

例

\$398

### 醬油蔥苗煎虎蝦 (四隻)

醬油にネギを添えたタイガー海老のロースト (4尾)

Roasted tiger prawns with scallion in supreme soy sauce (4 pcs)

例

\$398

### 蒜煎鹿兒島豚肉 伴 嫣紅彩椒海蝦球

鹿兒島県産豚肉のにんにく焼き; 車海老のピーマン炒め

Seared Kagoshima pork with garlic; Sautéed prawns with bell peppers

例

\$ 368

### 松子咕嚕海蝦球

甘酢海老

Sweet and sour prawns with pine nuts

例

\$328

## 雞、鴿類 鳥類 Chicken, Pigeon



### 花膠竹筴杞子鮮雞窩 (花雕另上)

魚の浮き袋と鶏のホットポット (紹興酒風味)

Poached chicken with fish maw, bamboo pith, wolfberries in supreme soup

半隻 (半羽) Half \$538



### 紅燒頂鴿皇

ハトの丸焼き

Roast pigeon

每隻 (一羽) Whole \$230

- |   |                          |
|---|--------------------------|
| 農場雞二食 (鮮菌炒雞甫、蝦醬脆炸骨、翠蔬)<br>鶏料理 二種<br>Wok-fried sliced chicken with assorted mushrooms and deep-fried chicken bone                  | 半隻 (半羽)<br>Half<br>\$388 |
| 脆皮炸子雞<br>鶏のパリパリ揚げ<br>Deep fried crispy chicken  | 半隻 (半羽)<br>Half<br>\$298 |
| 花雕雲耳 / 雲腿天白菇 蒸滑雞<br>キクラゲ入り鶏肉の紹興酒蒸し / 鶏肉とハムとキノコの蒸し<br>Steamed chicken with Chinese wine & fungus OR Yunnan ham & Shitake mushrooms | 半隻 (半羽)<br>Half<br>\$298 |
| 蝦醬碎炸雞 / 蝦醬蒸滑雞<br>鳥から揚げの蝦醬マリネ / 鶏肉と蝦醬蒸し<br>Deep-fried / Steamed chicken marinated with shrimp paste                                | 半隻 (半羽)<br>Half<br>\$298 |
| 花椒岩鹽香葉碎炸雞<br>花椒と岩塩でマリネした鶏の唐揚げ<br>Deep-fried chicken marinated with Sichuan pepper and rock salt                                   | 半隻 (半羽)<br>Half<br>\$298 |



## 牛肉類 牛肉類 Beef



### 燒汁乾燻牛肋骨

プライムビーフリブの照り焼きソース  
Braised Prime rib of beef with House gravy

每位 (お一人様) Per \$228

選用極上特級牛肋骨，加入自家製燒汁，原件乾燻六小時。



### 草本炆鮮牛尾

オックステールとしいたけの煮込み (お 2-3 人様)  
Braised ox tail with skin and plain flour in casserole (2-3 persons)

每份 \$498 (二至三位用)

### 黑椒炆極上金沙牛腩

牛バラ肉のブラックペッパーソース煮込み

Stewed beef brisket and plain flour in homemade black pepper sauce

例  
\$428

### 老式菜遠 / 豉椒 炒 A3 鹿兒島和牛片

薄切日本産 A3 鹿兒島和牛の 野菜炒め \ ピーマン炒め

Wok-fried sliced Kagoshima A3 Wagyu beef with (vegetable OR black bean and pepper)

例  
\$498



## 牛肉類 牛肉類 Beef



### 菊正宗清酒煎雪花和牛

和牛の清酒焼き

Pan-fried Wagyu beef fillet in Japanese sake sauce

### 鮮菌蒜焼雪花和牛

キノコ、ガーリック、和牛の照り焼きソース

Wok-fried Wagyu beef fillet with assorted mushrooms and garlic

日本産 A5 神戸	A5 Kobe, Japan	每份 (6 件 pcs)	\$980
		每位 (Per 100g)	\$360
日本産 A3 鹿兒島	A3 Kagoshima, Japan	每份 (6 件 pcs)	\$660
		每位 (Per 100g)	\$240



### 鵝肝窩粍伴 迷你茄子 安格斯牛柳粒

フォアグラとクリスピーライス、アンガスビーフキューブと茄子 (お 2-3 名様)

Foie Gras with Crispy Rice and Angus Beef Cube with Mini Eggplant

例 \$428

## 豬肉類 豚肉類 Pork



### 百花脆皮乳豬件

ローストポークの海老すり身詰め焼き (8 個)

Roast suckling pig stuffed with minced shrimp (8 pcs)

每份 \$360

大廚出馬，乳豬起肉釀入手打蝦膠，皮脆鬆化可口。



### 即燒乳豬件

子豚のロースト (1/4、ハーフ、1 匹)

Roast suckling pig (1/4 portion, half, whole)

四份一隻 \$420 半隻 \$790 全體 \$1,500

### XO 醬鮮菌宮崎豚肉柳

キノコと宮崎豚肉の XO 醬炒め

Wok-fried Miyazaki pork with mushrooms in Homemade XO chilli sauce

例  
\$268

### 松子咕嚕黑豚柳

酢豚

Sweet and sour pork with pine nuts

例  
\$228

## 豬肉類 豚肉類 Pork



### 京韓烤西班牙黑毛豬腩

スペイン産黒豚バラ肉のキムチグレービーソース煮 (お2 - 4人様)  
Braised Spanish Pork Belly in Homemade Kimchi Gravy with Toast (2-4 persons)

每份 \$538 (二至四位用)



### 蜜餞新鮮梅頭叉燒

チャーシュー

Barbecued pork

\$188

### 燒汁蒜片煎鹿兒島豚肉粒

鹿兒島豚肉とニンニクの照り焼きソース

Seared Kagoshima pork cube with garlic in gravy

例  
\$268



## 豆腐、蔬菜類 豆腐・野菜類 Bean Curd, Vegetable



### 砂鍋唐生菜 (蝦醬 / 麵醬)

中華レタスの土鍋焼き (蝦醬 / 味噌)

Fried Chinese lettuce heart with (preserved shrimp paste / soya bean paste) in casserole

例 \$188

### 上湯竹筴圍蝦浸菜遠

海老とキノガサタケと季節の野菜のスープ煮

Poached seasonal vegetable with bamboo pith and shrimp in supreme soup

每位 (お一人様)

Per \$88

### 天洋花膠 帶子 鮮蝦 雜菜煲

魚の浮き袋とホタテ、海老、野菜の土鍋煮込み

Fish maw, scallops, shrimps and assorted vegetables in casserole

例

\$348

### 鮑汁黃金琵琶豆莢

海老のすり身のせ豆腐のアワビソースあんかけ

Pan-fried bean curd stuffed with minced shrimp in abalone sauce topped with ham

例

\$288

### 刺參圍蝦炒滑蛋

北海道産ナマコ、海老、卵のクレープ添え

Scrambled egg with sea cucumber and live shrimp

例

\$288

### 竹筴愉耳南乳齋煲

キノガサタケと真菌と野菜の味噌煮込み

Bamboo pith, fungus, and vegetable in red fermented bean curd sauce in casserole

例

\$248

### 蝦湯鮮菌翠蔬 浸 鮮蝦水餃

海老の水餃子、キノコ、野菜、エビのスープで仕立て

Poached shrimp dumplings, mushrooms, and vegetable in shrimp stock

例

\$248

### 瑤柱天白菇粒肉絲蒸時蔬

貝柱としいたけ、季節の野菜の蒸し

Steamed seasonal vegetable with conpoy, Shitake mushroom & minced pork

例

\$228

### 上湯蒜子 / 生蒜片 浸時蔬

季節の野菜のスープ煮にんにく風味

Poached seasonal vegetable with garlic in supreme soup

例

\$178

### 鮑汁蝦籽柚皮

ポメロの皮と海老の卵のアワビソース煮

Braised pomelo skin with dried shrimp roes in abalone sauce

每件 (一皿)

Per \$108



## 精美飯、麵類 ご飯・麵類 Rice, Noodle



### 上湯焗海中蝦伴煎脆麵

海老(2尾)のあんかけかた焼きそば  
Pan-fried crispy noodle with  
live prawns (2 pcs) and supreme soup  
每位 (お一人様)  
Per \$118



### 堂弄臘味煲仔飯

中華ソーセージの土鍋炊き込みごはん  
Rice with preserved meat in clay-pot  
每位 (お一人様)  
Per \$108

### 南非鮮鮑魚 脆瑤撈麵

南アフリカのアワビとフライド貝柱と麵の煮込  
Stewed noodle with South African abalone and fried conpoy

每位 (お一人様)  
Per \$128

### 北海道鮮鱈場蟹脚 伴 稻庭麵

北海道産タラバ蟹脚と稻庭うどん  
Hokkaido fresh King crab leg with Inaniwa Udon

每位 (お一人様)  
Per \$138

### 冬瓜 瑤柱蛋白 鮮圍蝦 斑片泡飯

トウガン、貝柱、卵白、海老、ハタの雑炊  
Rice in supreme soup with wax gourd, conpoy, egg white, shrimps and garoupa

例  
\$338

### 生炒臘味糯米飯

中華ソーセージ入りもち米チャーハン  
Fried glutinous rice with preserved meat

例  
\$298

### 新同樂 XO 醬乾炒牛肉生麵

牛肉の XO ジャン焼きそば  
Wok fried noodle with sliced beef in homemade XO chili sauce

例  
\$268

### 瑤柱鮮圍蝦叉燒炒飯

貝柱と海老、チャーシュー入りチャーハン  
Fried rice with conpoy, shrimps, and barbecued pork

例  
\$268

### 京韓醬牛筋撈 生麵 / 伊麵

牛すじ と中華麵のキムチグレービーソース煮込み  
(Chinese noodle OR E-fu noodle) with braised beef tendon in Homemade Kimchi Gravy

例  
\$248

### 蝦湯 鮮蝦水餃 稻庭麵

エビ団子、エビのスープで稻庭うどん  
Stewed Inaniwa Udon and shrimp dumplings in shrimp stock

每位 (お一人様) Per \$88  
例 \$248

### 老港風味乾炒蝦籽麵

海老と豚肉の焼き海老卵麵  
Wok-fried shrimp roes' noodle with fresh shrimps, pork, and vegetable

例  
\$248

### 蔥油蛋 鹿兒島豚肉 椒子醬油炒飯

卵と鹿兒島県産豚肉入辛い醬油チャーハン  
Fried rice with Kagoshima pork and egg in spicy soy sauce

例  
\$268

午市點心 點心 (ランチ) Dim Sum for Lunch



懷舊魚翅蟹肉灌湯餃

フカヒレ餃子

Shark's fin and crab meat dumpling with supreme soup

每隻 (一個) Each \$148



同樂鮮蝦餃皇

海老餃子 (4 個)

Steamed shrimp dumpling (4 pcs)

\$88



雲腿茸燒賣皇

雲南ハム入りシューマイ (4 個)

Steamed pork dumpling topped with minced Yunnan ham (4 pcs)

\$88

午市點心 点心 (ランチ) Dim Sum for Lunch



金包銀絲腸粉

細切り大根とエノキ、雲南ハムの腸粉

Steamed rice flour rolls with shredded turnip and Yunnan ham

\$88



紅菜頭鮮露筍蟹肉餃

ビートルートとカニ餃子 (2個)

Steamed beetroot, asparagus, and crab meat dumpling (2 pcs)

\$88



特色鮑魚酥 (兩隻)

アワビのパイ (2個)

Baked abalone puff (2 pcs)

\$88

加一服務費 Subject to 10% service charge



午市點心 点心 (ランチ) Dim Sum or Lunch



金瑤雲腿豚肉小籠包

ショウロンポウ

Steamed pork dumpling  
with conpoy & Chinese ham

每隻 (一個) Each \$48



鮮鮑魚黃金煎糯米雞

アワビ、チキン入りもち米チャーハン

Pan-fried glutinous rice with  
fresh abalone and diced chicken

\$98



梅菜皇扣肉包

梅菜と煮込みバラ肉餡まんじゅう (2 個)

Steamed preserved vegetable and  
pork bun (2 pcs)

\$66



玉蘭帶子鮮蝦餃

タテ餃子 (2 個)

Steamed scallop, shrimp and  
Chinese kale dumpling (2 pcs)

\$68

鮮圍蝦魚蓉白燒賣

海老と魚ミンチ餃子 (4 個)

Steamed minced fish dumpling with live shrimp (4 pcs)

\$76

羅漢鮮菌素粉果

五目野菜餃子 (3 個)

Steamed assorted mushrooms dumpling (3 pcs)

\$72

蜜汁叉燒包

チャーシューまんじゅう (3 個)

Steamed barbecued pork bun (3 pcs)

\$66



## 午市點心 点心 (ランチ) Dim Sum or Lunch



### 陳皮蒸牛肉球

牛肉团子 (2 個)

Steamed minced beef ball (2 pcs)

**\$78**

用上新鮮牛霖肉，  
加入中國新會十五年陳皮，  
傳統廣東點心實力之作。



### 飄香榴槿酥

ドリアンパイ (3 個)

Baked durian puff (3 pcs)

**\$84**

即製即焗的酥皮，加入味道濃郁的  
榴槿，飄香四溢。



### 香麻焗叉燒酥

チャーシューパイ (3 個)

Baked barbecued pork puff (3 pcs)

**\$75**



### 豉汁排骨蒸津絲

スペアリブの黒豆味噌蒸し

Steamed pork sparerib with vermicelli

**\$88**

### 煙肉鮮蝦炸春卷

ベーコンとエビの春巻き (3 個)

Spring roll with bacon and shrimp (3 pcs)

**\$72**

### 上湯瑤柱鮮蝦水餃

貝柱と海老の水餃子、上湯仕立て (4 個)

Conpoy and shrimp dumpling in supreme soup (4 pcs)

**\$78**

### 鮑汁鳳爪

もみじのアワビソース煮

Braised chicken feet in abalone sauce

**\$98**

## 午市點心 点心 (ランチ) Dim Sum for Lunch



### 新同樂 XO 醬煎腸粉

腸粉(ライスクレープ)の XO 醬炒め

Pan-fried rice flour rolls with  
homemade XO chilli sauce

**\$108**



### 蜂巢五香雞粒芋角

中華風サクサクチキンコロッケ (3 個)

Deep-fried taro dumpling with  
diced chicken (3 pcs)

**\$75**



### 金華火腿焗燒餅

ハムとネギ餡焼きまんじゅう (3 個)

Baked ham and spring onion cake (3 pcs)

**\$75**

金華火腿與香葱以二、八之比例，  
即製即焗。



### 煎臘味蘿蔔糕

中華ソーセージ入り大根餅 (3 個)

Pan-fried turnip cake with  
preserved meat (3 pcs)

**\$72**

### 原隻鮮蝦腸粉

エビ腸粉

Steamed rice flour rolls with shrimp

**\$78**

### 牛肝菌上素腸粉

ポルチーネのキノコの腸粉

Steamed rice flour rolls with porcini mushrooms

**\$75**

### 雙菇鮮牛肉腸粉

牛肉とキノコの腸粉

Steamed rice flour rolls with beef and mushrooms

**\$75**

### 新鮮梅頭叉燒腸粉

チャーシューの腸粉

Steamed rice flour rolls with barbecued pork

**\$72**

## 甜品 デザート Dessert



### 同樂甜蜜盛宴

(二至四位用)

新同樂デザートコンボ  
SUN TUNG LOK Royal dessert

(お 2-4 人様 persons)

**\$268**

流沙燕窩煎堆 (二件)

紫薯荔枝脆球 (二件)

酥皮馬蹄糕 (二件)

意大利芝士蛋糕 (二件)

特色糕點 (二件)

蜜餞脆麻花(一件)



### 椰杏汁燉官燕

つばめの巣入りアーモンドココナツクリーム

Double boiled bird's nest with almond and coconut crème

每位 (お一人様) Per \$560

### 冰花紅棗燉官燕

ナツメとツバメの巣のスープ

Double boiled bird's nest with red date and rock sugar

每位 (お一人様) Per \$560

加一服務費 Subject to 10% service charge



## 甜品 デザート Dessert



### 流沙燕窩煎堆 (兩隻起)

油で揚げられました卵黄ツバメの巣胡麻団子 (2 個から)

Deep-fried glutinous ball stuffed with custard and bird's nest (Min. 2 pcs)

每隻 (一個) Each \$65



### 燕窩雞蛋撻 (兩隻起)

ツバメの巣のエッグタルト (2 個から)

Baked egg tartlet topped with bird's nest (Min. 2 pcs)

每隻 (一個) Each \$65



### 紫薯荔枝脆球 (兩件)

油で揚げられましたライチのスイートポテト団子 (2 個)

Deep-fried lychee and mashed sweet potato ball (2 pcs)

\$68

加一服務費 Subject to 10% service charge

## 甜品 デザート Dessert



### 酥皮馬蹄糕 (三件)

クワイのパイケーキ (3 個)

Baked water chestnut cake (3 pcs)

\$72



### 栗蓉西米焗布甸

タピオカとマロンの焼きプリン

Baked sago & mashed chestnut pudding

每位 (お一人様) \$65

### 同樂三式美點 (三件)

新同樂デラックスデザート (3 個)

SUN TUNG LOK deluxe dessert (3 pcs)

每位 (お一人様)

Per \$60

### 生磨蛋白杏仁露

卵白入りアーモンドクリーム

Sweetened almond crème with egg white

每位 (お一人様)

Per \$52

### 生磨腰果露

カシューナッツクリーム

Sweetened cashew nut crème

每位 (お一人様)

Per \$52

### 生磨黑芝麻糊

黒ごまペースト

Sweetened black sesame crème

每位 (お一人様)

Per \$52

### 果仁糖霜芝麻湯丸 (四件)

ナッツと粉砂糖入りごま餃子 (4 個)

Sesame dumpling with nuts and icing sugar (4 pcs)

每位 (お一人様)

Per \$52

### 香芒糯米糍 (三件)

マンゴーもちもち団子 (3 個)

Sweet mango and glutinous dumpling (3 pcs)

\$60

### 蛋黃麻蓉包 (三件)

ゴマ餡まんじゅう塩漬け卵の卵黄入り (3 個)

Sweet sesame and salty egg yolk bun (3 pcs)

\$60

### 蜜餞脆麻花

蜂蜜とクリスピー小麦粉

Honey glazed crispy hemp flowers

\$60

### 酥皮雞蛋撻 (三隻)

エッグタルト (3 個)

Baked egg tartlet (3 pcs)

\$54

### 奶黃馬糞卷 (三件)

カスタードロール (3 個)

Steamed cream and sponge rolls (3 pcs)

\$60

# 禮品籃、自製醬料、茗茶

## ギフトバスケット、自家製調味料、中国茶 Hamper, Chinese Tea



新同樂 XO 醬	新同樂自家製 XO 醬ソース	\$40
SUN TUNG LOK homemade XO chili sauce		
袁家中山辣醬	袁家のチリソース	\$25
Chili paste by the Yuen's family		
前菜	前菜	\$25
Side dish		
絲苗白飯	ごはん	\$25
Steamed rice		
中國茗茶	中国茶	每位 (お一人様) Per \$28
膠紙袋	紙袋	每個 (1 個) Each \$2
新同樂禮品籃		同樂經典 \$2,688
新同樂ギフトバスケット		同樂盛宴 \$1,988
SUN TUNG LOK Hamper selection		同樂美意 \$1,288
新同樂 澳洲一頭清湯鮑魚禮盒 (一罐一隻)		每罐
南アフリカ産アワビ (1 個)		Per can
SUN TUNG LOK ready-made Australian abalone box set (1 pc per can)		\$688
新同樂 南非八頭紅燒鮑魚禮盒 (一罐八隻)		每罐
南アフリカ産アワビ (8 個)		Per can
SUN TUNG LOK ready-made South African abalone box set (8 pcs per can)		\$538
新同樂 XO 醬		每瓶
新同樂自家製 XO 醬ソース		Per bottle
SUN TUNG LOK homemade XO chilli sauce		\$178
袁家中山辣醬		每瓶
袁家のチリソース		Per bottle
Chili paste by the Yuen's family		\$128
特級蝦籽		每瓶
干し海老の卵		Per bottle
Supreme dried shrimp roes		\$128

此餐牌所有圖片只供參考 All pictures shown in this menu are for illustration purpose only

加一服務費 Subject to 10% service charge



珍貴回憶 歷史の写真 Precious Memories



1974 尖沙咀麼地道店  
Mody Road, Tsimshatsui



1981 尖沙咀海港城店 Harbour City, Tsimshatsui



1969 銅鑼灣邊寧頓街店 Pennington Street, Causeway Bay





1969 年創業 Since 1969