



## 百花脆皮乳豬件

ローストポークの海老すり身詰め焼き

Roast suckling pig stuffed with minced shrimp

## 紅燒大鮑翅 \ 雲腿肉汁煨排翅 (四兩)

フカヒレの姿煮 \ ハムグレイビーとフカヒレの姿煮

Shark's fin in superior soup OR Shark's fin (150g) in Yunnan ham gravy

## 日本卅三頭皇冠特級吉品鮑扣蝦籽柚皮

クラウンブランド特級吉浜アワビ 33 頭サイズ と ポメロの皮の煮込み

Crown brand superlative dried abalone, 33pcs/catty, from Yoshihama with pomelo skin

## 西班牙紅蝦配竹筴蝦湯蒸蛋白

スペイン産赤えびとキヌガサタケ蒸し卵白のえびスープ仕立て

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

## 燒汁乾煨牛肋骨

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

## 上湯煎焗北海道帶子皇伴煎脆麵

北海道産ホタテ貝のあんかけかた焼きそば

Seared Hokkaido king scallop and crispy noodle

## 冰鎮燕窩蜜瓜露

ツバメの巣とハニーデューメロンクリーム

Bird's nest and iced honeydew melon crème

## 葡萄鮮果汁伴空運溫室水果

フレッシュフルーツの盛り合わせ

Fresh fruit platter

選用紅燒大鮑翅 (Shark's fin in superior soup) 每位 (お一人様) Per \$2,180

選用肉汁煨排翅 (Shark's fin (150g) in gravy) 每位 (お一人様) Per \$2,350

\* 卅三頭吉品鮑 改選為 廿五頭吉品鮑 額外加收 \$588 \*



## 鮮圍蝦金粟翠蔬沙律

エビとコーンしの野菜サラダ

Green salad with fresh shrimps and corns

## 廣東點心薈萃

シェフのお勧め点心プラッター

Dim Sum platter by the Chef

## 花膠筒瑤柱燉鮮雞 \ 懷舊魚翅蟹肉灌湯餃

魚の浮き袋と干貝の鶏がらスープ \ フカヒレ餃子

Chicken soup with conpoy and fish maw OR Shark's fin dumpling with supreme soup

## 自選以下菜式一款

以下のメニューより一品お選びください。Select one of the following dishes

## 關東嫩刺參 宗谷瑤柱甫 天白菇 扣柚皮 (額外加收\$100)

ナマコ、北海道干しホタテ、しいたけとポメロの皮の煮込み (追加料金\$100)

Kanto sea cucumber, Hokkaido dried scallop, Shitake mushroom, and pomelo skin (Additional \$100)

## 燒汁乾煨牛肋骨 (額外加收\$70)

プライムビーフリブの照り焼きソース (追加料金\$70)

Braised Prime rib of beef with House gravy (Additional \$70)

## 北海道帶子皇配紐西蘭啡磨菇

北海道産ホタテ貝とポートベロキノコ

Seared Hokkaido king scallop and portobello mushroom

## 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 filet with fried garlic and Capers bud

## 紅燒鮑魚 燴豚肉蔥油飯 \ 煎熬蝦湯 鮮蝦水餃 稻庭麵

アワビと豚肉とネギ油のご飯 \ エビ団子、エビのスープで稲庭うどん

Abalone and pork rice with scallion oil \ Inaniwa udon and shrimp dumplings in shrimp stock

## 冰花 鮮腐竹 銀杏 竹筴 燕窩

キヌガサタケと銀杏のツバメの巣のスープ

Sweetened bird's nest with bean curd sheet, ginkgo nut, and bamboo pith

每位 (お一人様) Per \$568

(只限午市供應) (ランチタイムのみ) (Lunch only)



### 廣東點心薈萃

シェフのお勧め点心プラッター  
Dim Sum platter by the Chef

### 廚師足料老火湯

シェフのお勧め日替わりスープ  
Chef's soup of the day

### 自選以下菜式一款

以下のメニューより一品お選びください。Select one of the following dishes

#### 煎焗北海道帶子皇 配 海斑扒 (額外加收\$70)

北海道産ホタテ貝とハタ (追加料金\$70)

Seared Hokkaido king scallop and garoupa filet (Additional \$70)

#### 紐西蘭野生小龍蝦 配 煙肉鮮蝦春卷 (額外加收\$60)

ニュージーランド産スカンピ; ベーコンと海老の春巻き (追加料金\$60)

New Zealand scampi; Bacon and shrimp spring roll (Additional \$60)

#### 北海道宗谷瑤柱甫釀大根 扣 鹿兒島豚肉腩

北海道干しホタテと大根; 鹿兒島豚バラ肉

Stuffed Hokkaido dried scallop with daikon; Stewed Kagoshima pork belly

#### 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

Braised Spanish Pork Belly in Homemade Kimchi Gravy

### 堂弄臘味煲仔飯 \ 上湯海蝦球 伴 煎脆麵

中華ソーセージの土鍋炊き込みごはん \ 海老のあんかけかた焼きそば

Rice with preserved meat in clay-pot \ Prawn and crispy noodle

### 新同樂美點 配 大廚甜湯

新同樂デラックスデザート; 日替わりデザート

Dessert platter and daily sweet soup

每位 (お一人様) Per \$438

(只限午市供應) (ランチタイムのみ) (Lunch only)



### 套餐

セットメニュー-Set Menu



加一服務費 (10%のサービス料加算) Subject to 10% service charge



### 紅燒大鮑翅 \ 雲腿肉汁煨排翅 (四兩)

フカヒレの姿煮 \ ハムグレイビーとフカヒレの姿煮

Shark's fin in superior soup OR Shark's fin (150g) in Yunnan ham gravy

#### 自選以下菜式一款

以下のメニューより一品お選びください。Select one of the following dishes

關東嫩刺參 宗谷瑤柱甫 天白菇 扣 柚皮 (額外加收\$100)

ナマコ、北海道干しホタテ、しいたけとポメロの皮の煮込み (追加料金\$100)

Kanto sea cucumber, Hokkaido dried scallop, Shitake mushroom, and pomelo skin (Additional \$100)

燒汁乾煨牛肋骨 (額外加收\$70)

プライムビーフリップの照り焼きソース (追加料金\$70)

Braised Prime rib of beef with House gravy (Additional \$70)

雲腿天白菰蒸海斑扒 (額外加收\$50)

ハムとキノコの蒸しハタ (追加料金\$50)

Steamed garoupa fillet with Yunnan ham and mushroom (Additional \$50)

茄子豆醬燴海蝦球

エビと茄子の味噌煮込み

Stewed prawn and eggplant in bean paste

蒜子厚切涼瓜 燴 鹿兒島豚肉臍

にんにくとゴーヤを添えた豚バラ肉の煮込み

Stewed Kagoshima pork belly with garlic and bitter gourd

上湯雲腿鮮圍蝦浸翠蔬

ハムとエビと季節の野菜のスープ煮

Yunnan ham, fresh shrimps, and vegetable in supreme broth

黑椒鮮圍蝦蔥苗炒蛋白

エビ、ネギ、黒胡椒のスクランブルエッグ

Scrambled egg white with fresh shrimps, scallion, and black pepper

### 堂弄臘味煲仔飯 \ 薑蔥叉燒煎蛋撈伊麵

中華ソーセージの土鍋炊き込みごはん \ 豚ロース焼きオムレツの中華麵

Rice with preserved meat in clay-pot \ E-fu noodle with barbecued pork and egg

### 新同樂美點 配 大廚甜湯

新同樂デラックスデザート; 日替わりデザート

Dessert platter and daily sweet soup

每位 (お一人様) Per \$828 (紅燒大鮑翅) \ \$998 (雲腿肉汁煨排翅)

(只限午市供應) (ランチタイムのみ) (Lunch only)



### 煎帶子 黑魚籽多士 伴 翠蔬沙律

ホタテと黒い魚卵のトースト; 野菜サラダ

Scallop and black fish roes on toast; Green salad

### 火腫雞燉 官燕 \ 鮑翅

(つばめの巢又はフカヒレ) と ハム と 鶏肉のスープ

Double-boiled chicken soup with bird's nest OR shark's fin

### 南非鮮鮑魚 蝦籽柚皮扣 鵝掌

南アフリカのアワビ、ポメロの皮の煮込みとガチョウの水かき

Braised South African abalone, pomelo skin and goose web

### 紐西蘭野生小龍蝦 配 煙肉鮮蝦春卷

ニュージーランド産スカンピ; ベーコンと海老の春巻き

New Zealand scampi; Bacon and shrimp spring roll

### 蒜燒安格斯西冷牛 伴 脆炸鮮蔬

アングス牛のニンニク焼き

Seared Angus beef with garlic gravy; Fried assorted vegetables

### 蝦湯浸花膠筒

魚の浮き袋とエビのスープ仕立て

Fish maw in shrimp stock

### 燕窩 生磨蛋白杏仁露

ツバメの巢と卵白入りアーモンドクリーム

Sweetened almond crème with egg white and bird's nest

### 葡萄鮮果汁 伴 空運溫室水果

フレッシュフルーツの盛り合わせ

Fresh fruit platter

選用官燕 (つばめの巢 Bird's nest) 每位 (お一人様) Per \$1,380

選用魚翅 (フカヒレ Shark's fin) 每位 (お一人様) Per \$1,480



### 原隻九州蝦皇 翠蔬沙律

九州車海老と野菜サラダ

Kyushu King prawn and green salad

### 紅焼大鮑翅 \ 火腫雞燉鮑翅

フカヒレの姿煮 \ ハムと鶏肉のフカヒレスープ

Shark's fin in superior soup OR Double boiled shark's fin with ham and chicken

### 日本皇冠特級吉品鮑 扣鵝掌

クラウンブランド特級アワビ と ガチョウの水かき

Crown brand Yoshihama dried abalone and goose web

### 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 groupa fillet with black fish roe, bean curd, ham, egg yolk

### 焼汁煎鹿兒島 A3 和牛片

鹿兒島産 A3 和牛の照り焼き

Kagoshima A3 Wagyu beef with gravy

### 長脚蟹肉 浸翠蔬

蟹肉と野菜のスープ

Crab meat and seasonal vegetable in supreme broth

### 北海道紅豆 配生磨杏汁燕窩

ツバメの巣とアズキ入りアーモンドクリーム

Bird's nest in almond crème with Hokkaido red bean

### 葡萄鮮果汁 伴 空運温室水果

フレッシュフルーツの盛り合わせ

Fresh fruit platter

選用卅九頭吉品鮑 (39 頭サイズ 39pcs/catty) 每位 (お一人様) Per \$1,880

選用卅三頭吉品鮑 (33 頭サイズ 33pcs/catty) 每位 (お一人様) Per \$2,080

選用廿五頭吉品鮑 (25 頭サイズ 25pcs/catty) 每位 (お一人様) Per \$2,980

選用廿頭吉品鮑 (20 頭サイズ 20pcs/catty) 每位 (お一人様) Per \$3,980



### 即焼片皮乳猪 配蜜餞叉燒

子豚のロースト と チャーシュー

Roast suckling pig and honey-glazed barbecued pork

### 乾燒排翅 (另附高湯) \ 雲腿肉汁煨排翅 (四両)

フカヒレの姿煮 スープ付 \ ハムグレイビーとフカヒレの姿煮

Stir-fried shark's fin and Supreme broth OR Shark's fin (150g) in Yunnan ham gravy

### 日本皇冠特級吉品鮑 北海道關東刺參 扣鵝掌

クラウンブランド特級アワビ と 北海道産ナマコ と ガチョウの水かきの煮込み

Crown brand Yoshihama dried abalone, prickly sea cucumber, and goose web

### 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

### 奇香粉絲 原隻九州蝦皇 \ 燒汁乾燻牛肋骨

九州車海老とパーミセリの香味鍋 \ プライムビーフリップの照り焼きソース

Kyushu king prawn with pork & vermicelli OR Braised Prime rib of beef with House gravy

### 花膠筒 脆瑤乾逼伊麵

魚の浮き袋とフライド貝柱の中華麵

Stewed E-fu noodle with fish maw and fried conpoy

### 冰鎮燕窩木瓜露

ツバメの巣とパパイアクリーム

Bird's nest and iced papaya crème

### 葡萄鮮果汁 伴 空運温室水果

フレッシュフルーツの盛り合わせ

Fresh fruit platter

選用卅九頭吉品鮑 (39 頭サイズ 39pcs/catty) 每位 (お一人様) Per \$2,480

選用卅三頭吉品鮑 (33 頭サイズ 33pcs/catty) 每位 (お一人様) Per \$2,680

選用廿五頭吉品鮑 (25 頭サイズ 25pcs/catty) 每位 (お一人様) Per \$3,580

選用廿頭吉品鮑 (20 頭サイズ 20pcs/catty) 每位 (お一人様) Per \$4,580



### 百花脆皮乳豬件 特選拼盤

ローストポークの海老すり身詰め焼き; シェフの前菜の盛り合わせ  
Roast suckling pig stuffed with minced shrimp appetizer platter

### 紅焼海虎翅

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

### 日本皇冠特級 吉品鮑 \ 大網鮑

クラウンブランド特級アワビ  
Crown brand Yoshihama \ Amidori dried abalone

### 鵝肝窩粳配神戸 A5 和牛片

ガチョウの肝臓とカリカリした米, 日本産 A5 和牛  
Foie gras with crispy rice; Pan-fried Japanese A5 Kobe beef

### 蝦湯煎煮厚星斑件

焼きハタのエビのスープ仕立て  
Seared spotted garoupa filet in shrimp stock

### 西班牙紅蝦燴 稻庭麵

スペイン産赤えび入りの汁なし稲庭うどん  
Stewed Inaniwa udon with Spanish red prawn

### 鮮椰杏汁燉官燕

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

### 極上甜蜜盛宴 伴 空運溫室水果

新同樂デザートコンボ; フレッシュフルーツの盛り合わせ  
SUN TUNG LOK Royal dessert and fresh fruit platter

選用十八頭吉品鮑 (18 頭サイズ 18pcs/catty) 每位 (お一人様) Per \$6,080

選用十三頭大網鮑 (13 頭サイズ 13pcs/catty) 每位 (お一人様) Per \$8,880

選用九頭大網鮑 (9 頭サイズ 9pcs/catty) 每位 (お一人様) Per \$10,580

選用六頭大網鮑 (6 頭サイズ 6pcs/catty) 每位 (お一人様) Per \$14,080



### 鮮圍蝦 燒雞甫 翠蔬沙律

エビとローストチキンのグリーンサラダ  
Green salad with fresh shrimps and roasted chicken

### 紅焼蛋白冬蓉鮑翅 \ 竹笙小麥燴燕窩

トウガンと卵白のフカヒレの姿煮 \ キヌガサタケと小麦のツバメの巣のスープ  
Shark's fin soup with egg white & wax gourd OR Bird's nest soup with bamboo pith & wheat

### 北海道帶子皇 配 鮮菌蟹肉釀紐西蘭啡蘑菇

北海道産ホタテ貝; ポートベロキノコのカニ肉詰め  
Seared Hokkaido king scallop; Stuffed portobello mushroom with crab meat

### 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 filet with fried garlic and Capers bud

### 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  
Braised Spanish Pork Belly in Homemade Kimchi Gravy

### 南非鮮鮑魚 海蝦球 乾逼伊麵

南アフリカ産アワビとエビの中華麵  
Stewed E-fu noodle with South African abalone and prawn

### 流沙燕窩煎堆 配 新同樂美點

油で揚げられました卵黄ツバメの巣胡麻団子; 新同樂デラックスデザート  
Deep-fried glutinous ball stuffed with custard and bird's nest; Daily dessert platter

### 薏米生磨杏仁露

パール大麦入りアーモンドクリーム  
Almond crème with pearl barley

選用燕窩 (つばめの巣 Bird's nest) 每位 (お一人様) Per \$1,080

選用魚翅 (フカヒレ Shark's fin) 每位 (お一人様) Per \$1,180



SUN TUNG LOK Chinese Cuisine

Since 1969

此餐牌所有圖片只供參考

All pictures shown in this menu are for illustration purpose only