



新同樂於一九六九年由袁氏家族創辦。五十多年來提供頂級粵菜，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 led our restaurant to an unparalleled reputation in the industry.



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 \$238

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。



鵝肝 北海道帶子皇 鮮圍蝦 翠蔬沙律

フォアグラ、ホタテ、海老と野菜サラダ

Green salad with foie gras,
Hokkaido scallop and fresh shrimps

每位 (お一人様) Per \$238



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 \$198

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

\$148

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

\$148

餐前小品類 前菜 Appetizers



皮蛋酸薑

ピータンとガリ

Century eggs and pickled ginger

\$128



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

\$178



XO 醬滷牛脷

牛タンの XO 醬漬け

Ox tongue in XO chili sauce

\$168

鹵水南非鮮鮑魚 (兩隻) 南アフリカ産アワビの醤油煮 **\$138**
South African abalone marinated with soy sauce (2 pcs)

黑魚籽雲腿圍蝦多士 (四件) 黒い魚卵、ハム、海老のトースト **\$148**
Shrimp toast with fish roes and Yunnan ham (4 pcs)

香麻灼谷飼牛柳片 せた牛ヒレ肉の煮物 **\$168**
Poached sliced grain-fed beef tenderloin topped with sesame

山葵涼伴鮮圍蝦 エビのわさび風味 **\$148**
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 **\$148**
Deep-fried eggplant stuffed with shrimp paste

鹵水豬仔腳 豚足の醤油煮 **\$148**
Pork knuckles marinated in soy sauce

鮑汁鳳爪 もみじのアワビソース煮 **\$138**
Braised chicken feet in abalone sauce

欖菜肉崧四季豆 豚ひき肉とインゲンのピリ辛炒め **\$128**
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 **\$118**
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 \$790

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。



火燻雞燉鮑翅

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 \$790

火燻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。

原隻火燻雞燉鮑翅

(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 \$4,680

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 \$920

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 \$1,250

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 \$1,350

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 \$890

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



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 \$480

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
\$960



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 \$590

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
\$620

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
\$620

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)
\$1,200

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



脆瑤冬蓉燴燕窩配泡沫雞湯

トウガンと干し貝柱の唐揚げのツバメの巣の姿煮

Stewed bird's nest with fried conpoy and wax gourd; Chicken foam soup

每位（お一人様）Per \$398

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

\$580

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

\$580

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

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 \$938

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

\$938

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

\$938



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 \$168

特大鮮甜番茄釀入帶子、蝦、金菇菜，再配上金箔。

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ぬ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 \$398



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 grouper filet with fried garlic and Capers bud

每位 (お一人様) Per \$178

海鮮類 シーフード類 Seafood



紐西蘭野生海螯蝦配北海道帶子皇

ニュージーランド スカンピと北海道産ホタテ貝のソテー

New Zealand scampi and Hokkaido King scallop

每隻 (一個) Per \$348



奇香粉絲原隻九州蝦皇

九州車海老とバーミセリの香味鍋

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

每隻 (一個) Per \$198

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)

\$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)

\$198

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 \$188



黒松露長脚蟹肉雲腿蒸乳酪

黒トリュフ、タラバ蟹脚、タンパク質を蒸し

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

每位 (お一人様) Per \$228

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



加拿大特級牡丹蝦 長腳蟹肉 配 蝦湯浸冬瓜件

カナダ産ぼたんえびとタラバ蟹脚とトウガンのエビスープ仕立て

Canadian spot prawn, King crab meat and wax gourd in shrimp stock

每位 (お一人様) Per \$288



北海道帶子皇 伴 西班牙橡果豬柳

北海道産ホタテ貝とスペインの豚肉の照り焼き

Seared Hokkaido King scallop and Spanish pork loin

每位 (お一人様) Per \$248

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 Hokkaido King scallop with mushrooms and vegetable (Min. 2 pcs)

每隻 (お一人様)

Per

\$158

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 Hokkaido King scallop with asparagus (Min. 2 pcs)

每隻 (お一人様)

Per

\$158

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 \$788

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
\$638

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
\$638

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
\$398

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

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
\$ 328

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 \$638



紅燒頂鴿皇

ハトの丸焼き

Roast pigeon

每隻 (一羽) Whole \$248

- | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|
| 農場雞二食 (鮮菌炒雞甫、蝦醬脆炸骨、翠蔬)
鶏料理 二種
Wok-fried sliced chicken with assorted mushrooms and deep-fried chicken bone | 半隻 (半羽)
Half
\$388 |
| 脆皮炸子雞
鶏のパリパリ揚げ
Deep fried crispy chicken | 半隻 (半羽)
Half
\$328 |
| 花雕雲耳 / 雲腿天白菇 蒸滑雞
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
Steamed chicken with Chinese wine & fungus OR Yunnan ham & Shitake mushrooms | 半隻 (半羽)
Half
\$328 |
| 蝦醬碎炸雞 / 蝦醬蒸滑雞
鳥から揚げの蝦醬マリネ / 鶏肉と蝦醬蒸し
Deep-fried / Steamed chicken marinated with shrimp paste | 半隻 (半羽)
Half
\$328 |
| 花椒岩鹽香葉碎炸雞
花椒と岩塩でマリネした鶏の唐揚げ
Deep-fried chicken marinated with Sichuan pepper and rock salt | 半隻 (半羽)
Half
\$328 |

牛肉類 牛肉類 Beef



燒汁乾燻牛肋骨

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

每位 (お一人様) Per \$248

選用極上特級牛肋骨，加入自家製燒汁，原件乾燻六小時。



草本燻鮮牛尾

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 \$588 (二至三位用)

黑椒燻極上金沙牛腩

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

每份
\$528

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
\$568

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

鹽煎雪花和牛粒

和牛の塩焼き

Wagyu beef cubes with salt and mushrooms

日本産 A5 神戸	A5 Kobe, Japan	每份	\$1,380
		每位	\$398
日本産 A3 鹿兒島	A3 Kagoshima, Japan	每份	\$980
		每位	\$298



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 人様)

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

例 \$538

加一服務費 Subject to 10% service charge

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 \$488

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 \$490 半隻 \$950 全體 \$1,880

松子咕嚕黑豚柳

酢豚

Sweet and sour pork with pine nuts

例
\$268

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 \$588 (二至四位用)



蜜餞新鮮梅頭叉燒

チャーシュー

Barbecued pork

\$288

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 \$198

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 \$98

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

\$428

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

關東珍珠刺參 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

\$328

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

\$268

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

\$188

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 \$138

精美飯、麵類 ご飯・麵類 Rice, Noodle



上湯焗海蝦球伴煎脆麵

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 \$138



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 \$138

南非鮮鮑魚 海蝦球 撈麵

南アフリカのアワビとエビの麵

Stewed noodle with South African abalone and prawn

每位 (お一人様)
Per \$168

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 \$168

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 乾炒安格斯牛肉生麵

牛肉の XO ジャン焼きそば

Wok fried noodle with sliced Angus beef in homemade XO chili sauce

例
\$298

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
\$288

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
\$288

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 \$98
例 \$268

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
\$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 \$168



同樂鮮蝦餃皇

海老餃子 (4 個)

Steamed shrimp dumpling (4 pcs)

\$100



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)

\$92

午市點心 點心 (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

\$98



紅菜頭鮮露筍蟹肉餃

ビートルートとカニ餃子

Steamed beetroot, asparagus, and crab meat dumpling

每件 (一個) Each \$58



鵝肝脆炸鮮蝦餃

フォアグラと海老団子揚げ

Deep-fried foie gras and shrimp dumpling

每件 Each \$68

加一服務費 Subject to 10% service charge

午市點心 点心 (ランチ) Dim Sum for Lunch



特色鮑魚酥 (兩隻)

アワビのパイ (2個)

Baked abalone puff (2 pcs)

\$98



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

\$128



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



玉蘭帶子鮮蝦餃

タテ餃子 (2個)

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

\$92

羅漢鮮菌素粉果

五目野菜餃子 (3個)

Steamed assorted mushrooms dumpling (3 pcs)

\$78

蜜汁叉燒包

チャーシューまんじゅう (3個)

Steamed barbecued pork bun (3 pcs)

\$69

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)

\$88

午市點心 点心 (ランチ) Dim Sum for Lunch



陳皮蒸牛肉球

牛肉団子 (2 個)

Steamed minced beef ball (2 pcs)

\$78

用上新鮮牛霖肉，
加入中國新會十年陳皮，
傳統廣東點心實力之作。



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)

\$72



香麻焗叉燒酥

チャーシューパイ (3 個)

Baked barbecued pork puff (3 pcs)

\$84



飄香榴槿酥

ドリアンパイ (3 個)

Baked durian puff (3 pcs)

\$84

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)

\$84

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

鮑汁鳳爪

もみじのアワビソース煮

Braised chicken feet in abalone sauce

\$138

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

\$128



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)

\$84



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)

\$84

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)

\$78

原隻鮮蝦腸粉

エビ腸粉

Steamed rice flour rolls with shrimp

\$88

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

\$88

雙菇鮮牛肉腸粉

牛肉とキノコの腸粉

Steamed rice flour rolls with beef and mushrooms

\$78

新鮮梅頭叉燒腸粉

チャーシューの腸粉

Steamed rice flour rolls with barbecued pork

\$78

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)

\$278

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 \$580

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 \$580

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)

\$60

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)

\$78



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) \$68

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 \$60

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 \$60

生磨黑芝麻糊

黒ごまペースト

Sweetened black sesame crème

每位 (お一人様)

Per \$60

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 \$60

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	\$28
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 \$36
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	\$188	
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	\$158	
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