



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

\$168

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

\$158

## 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

\$188



### XO 醬滷牛脷

牛タンの XO 醬漬け

Ox tongue in XO chili sauce

\$168

滷水南非鮮鮑魚 (兩隻) 南アフリカ産アワビの醤油煮 \$148  
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

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

滷水豬仔腳 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 \$790

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 \$4,680

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

## 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 \$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 \$480

### 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 \$1,080

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

\$1,080

### 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

\$1,080



### 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

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 and steamed egg white

每隻 (一個) Per \$428



### 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 \$338



### 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 \$218

### 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)

\$218

### 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)

\$218

## 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 燒焗西班牙伊比利亞豬肋排

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 roasted Iberico pork ribs

每位 (お一人様) Per \$258

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

### 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  
\$688

### 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)   | 半隻 (半羽) |
| 雞料理 二種   | Half    |
| Wok-fried sliced chicken with assorted mushrooms and deep-fried chicken bone | \$398   |
| 脆皮炸子雞  | 半隻 (半羽) |
| 鶏のパリパリ揚げ   | Half    |
| Deep fried crispy chicken  | \$338   |
| 花雕雲耳 / 雲腿天白菇 蒸滑雞   | 半隻 (半羽) |
| 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  | Half    |
| Steamed chicken with Chinese wine & fungus OR Yunnan ham & Shitake mushrooms | \$338   |
| 蝦醬碎炸雞 / 蝦醬蒸滑雞  | 半隻 (半羽) |
| 鳥から揚げの蝦醬マリネ / 鶏肉と蝦醬蒸し  | Half    |
| Deep-fried / Steamed chicken marinated with shrimp paste                     | \$338   |
| 花椒岩鹽香葉碎炸雞  | 半隻 (半羽) |
| 花椒と岩塩でマリネした鶏の唐揚げ   | Half    |
| Deep-fried chicken marinated with Sichuan pepper and rock salt               | \$338   |

## 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 \$598 (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 A4 鹿兒島和牛片

薄切日本産 A4 鹿兒島和牛の 野菜炒め \ ピーマン炒め

Wok-fried sliced Kagoshima A4 Wagyu beef with (vegetable OR black bean and pepper)

例  
\$638



## 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	\$450
日本産 A4 鹿兒島	A4 Kagoshima, Japan	每份	\$1,180
		每位	\$380



### 鵝肝窩粍伴 迷你茄子鹿兒島 A4 和牛粒

フォアグラとクリスピーライス、鹿兒島産 A4 和牛と茄子 (お 2-3 人様)

Foie Gras with Crispy Rice and Kagoshima A4 Wagyu beef with Mini Eggplant

例 \$698

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 \$498

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

## 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 \$598 (二至四位用)



### 蜜餞黑毛豬叉燒

チャーシュー

Barbecued pork

\$338

## 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 \$228

### 上湯竹筍圍蝦浸菜遠

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 海蝦球 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, prawns and assorted vegetables in casserole

例

\$438

### 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

\$348

### 竹筍愉耳南乳齋煲

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

\$248

### 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

\$198

### 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 \$148



### 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 \$148

### 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 \$178

### 原隻南非鮮鮑魚 海鮮 雞粒 鮑汁燴飯

南アフリカ産アワビ、シーフード、チキンのアワビソースチャーハン  
Fried rice in abalone sauce with South African abalone, seafood and chicken

例  
\$388

### 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  
\$368

### 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  
\$298

### 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  
\$298

### 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  
\$298

### 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 \$118  
例 \$298

午市點心 点心 (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)

**\$288**

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ッツクリーム

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

### 奶黃馬孺卷 (三件)

カスタードロール (3 個)

Steamed cream and sponge rolls (3 pcs)

\$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

# 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)	\$588	
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**