



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 \$248

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 \$248



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

シェフのお勧め日替わりスープ

Chef's soup of the day

每位 (お一人様)

Per

\$168

餐前小品類 前菜 Appetizers



皮蛋酸薑

ピータンとガリ

Century eggs and pickled ginger

\$138



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

\$178

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

\$148

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

\$148

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

\$178

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
Deep-fried eggplant stuffed with shrimp paste

\$148

滷水豬仔腳 豚足の醤油煮
Pork knuckles marinated in soy sauce

\$158

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

\$148

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

\$128

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

\$128

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 \$820

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 \$820

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 \$950

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 \$1,280

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 \$1,380

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 \$920

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 \$600

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 \$790



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

\$660

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

\$660

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

\$790

紅焼官燕

つばめの巣の姿煮

Braised bird's nest

每位（お一人様）

Per

\$660

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 \$1,088

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

\$1,088

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

\$1,088



海皇金鑲玉

海鮮とエノキの日本産トマト詰め

Tomato stuffed with assorted seafood and enoki

每份 (一皿) Per \$178

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 \$438



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

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

每位 (お一人様) 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

每位 (お一人様) Per \$238

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

每位 (お一人様)
\$238

海鮮類 シーフード類 Seafood



黑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 \ 生炆 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

加一服務費 Subject to 10% service charge

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 \$298



北海道帶子皇 伴 蝦醬燒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蝦醬り焼き

Seared Hokkaido King scallop and Iberico sparerib with fermented shrimp paste

每位 (お一人様) Per \$268

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



花膠竹笙杞子鮮雞窩 (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 \$268

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

\$428

脆皮炸子雞

鶏のパリパリ揚げ

Deep fried crispy chicken

半隻 (半羽)

Half

\$348

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

\$348

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

\$348

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

\$348

牛肉類 牛肉類 Beef



燒汁乾煨牛肋骨

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，原件乾煨六小時。



草本炆新鮮牛尾

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

每份 \$688 (二至三位用)

牛肉類 牛肉類 Beef



鹽煎雪花和牛

和牛の塩焼き

Pan-fried Wagyu beef with salt and mushrooms

菊正宗清酒煎雪花和牛

和牛の清酒焼き

Pan-fried Wagyu beef in Japanese sake sauce

日本山形縣 A5 肉眼

Japan Yamagata A5 ribeye

每份 \$1,380

每位 \$490



鵝肝窩粳 迷你茄子 伴 山形縣 A5 和牛

フォアグラとクリスピーライス、山形縣産 A5 和牛と茄子 (お 2-3 人様)

Foie gras with crispy rice and Yamagata A5 Wagyu beef ribeye with mini eggplant

例 \$760

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 \$528

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 \$498 半隻 \$988 全體 \$1,888

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)



同樂桂花蜜餞叉燒

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 vegetables with bamboo pith and shrimp in supreme soup

每位 (お一人様)

Per \$118

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

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

\$278

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 vegetables in shrimp stock

例

\$278

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 vegetables 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 vegetables 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稲庭うどん

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

\$398

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

\$328

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

\$328

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

\$328

蔥油蛋 鹿兒島豚肉 椒子醬油炒飯

卵と鹿児島県産豚肉入辛い醤油チャーハン

Fried rice with Kagoshima pork and egg in spicy soy sauce

例

\$328

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、エビのスープで稲庭うどん

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)

\$96

加一服務費 Subject to 10% service charge

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

\$108



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)

\$72

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。



雪影焗黑毛豬叉燒包

焼いたチャーシューまんじゅう (3 個)

Baked barbecued pork bun (3 pcs)

\$84



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

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

\$148

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

\$138



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

\$82

蜜餞叉燒腸粉

チャーシューの腸粉

Steamed rice flour rolls with barbecued pork

\$82



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 名様 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ツクリーム

Double boiled bird's nest with almond and coconut crème

每位 (お一人様) Per \$660

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 \$660

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 \$65

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 \$65

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

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)

\$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	\$45
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	\$28
Side dish		
絲苗白飯	ごはん	\$28
Steamed rice		
中國茗茶	中国茶	每位 (お一人様) Per \$38
Chinese tea		
膠紙袋	紙袋	每個 (1 個) Each \$2
Plastic paper bag		
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 歷史的写真 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

加一服務費 Subject to 10% service charge