



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、黑毛豬叉燒)

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

\$178

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

\$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 **\$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 **\$178**  
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 **\$158**  
Pork knuckles marinated in soy sauce

鮑汁鳳爪 もみじのアワビソース煮 **\$148**  
Braised chicken feet in abalone sauce

椒鹽脆炸金菇菜 えのきの唐揚げ **\$148**  
Deep-fried enoki mushrooms with pepper salt

椒鹽脆炸豆腐粒 豆腐の唐揚げ **\$148**  
Deep-fried bean curd cubes with pepper salt

鮮菌煎素鵝 キノコと湯葉の北京ダック風 **\$138**  
Mock goose with mushrooms

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

## 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。



### 火腫雞燉鮑翅

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

火腫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。

### 原隻火腫雞燉鮑翅

(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 \$4,980

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

### 日本十三頭皇冠特級大網鮑

クラウンブランド特級大間アワビ 13 頭サイズ

Crown brand dried abalone, 13pc / catty, from Amidori, Japan

每隻 (一個)  
Each  
\$6,800

### 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

廿三頭 23 頭サイズ 23 pcs/catty

\$2,780

廿九頭 29 頭サイズ 29 pcs/catty

\$1,280

卅六頭 36 頭サイズ 36 pcs/catty

\$580



### 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

\$980



### 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 \$630

### 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

\$650

### 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

\$650

### 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)

\$1,250

## 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

### 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

### 紅燒官燕

つばめの巣の姿煮

Braised bird's nest

每位（お一人様）

Per

\$660

### 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

每位（お一人様）

Per

\$288

## 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 \$1,250

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

\$1,250

### 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

\$1,250



### 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 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

每位 (お一人様) Per \$328



### 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, 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



### 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 \$298



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蝦醬り焼き

Seared Hokkaido King scallop and roasted Iberian sparerib

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

### 煎鵝肝配 嫩刺參 蟹肉炒蛋白

ナマコとカニ肉の卵白炒めとフォアグラ

Sautéed egg white with foie gras, sea cucumber 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

### 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  
\$ 348

### 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



### 花膠竹筍杞子鮮雞窩 (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)<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>\$428 |
| 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>\$348 |
| 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>\$348 |
| 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>\$348 |
| 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>\$348 |

## 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。



### 草本炆新鮮牛尾

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 \$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 西班牙伊比利亞 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 Iberian pork belly in homemade Kimchi gravy with toast (2-4 persons)  
每份 \$688 (二至四位用)



蜜餞 西班牙伊比利亞 黑毛豬叉燒

チャーシュー  
Barbecued Iberian pork with honey  
\$388

## 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 \$238

### 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 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

\$298

### 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

\$298

### 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

\$278

### 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  
\$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  
\$398

### 瑤柱 鮮圍蝦 黑毛豬叉燒 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 Iberian pork

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  
\$348

### 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  
\$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

### 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 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



雲腿茸天白菇燒賣皇

雲南ハム入りシューマイ (4 個)

Steamed pork dumpling with Yunnan ham and Shitake mushroom (4 pcs)

\$100

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

\$118



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

蜜汁黑毛豬叉燒包

チャーシューまんじゅう (3個)

Steamed barbecued Iberian pork bun (3 pcs)

\$78

## 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)

**\$84**

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 Iberian pork bun (3 pcs)

**\$87**



### 香麻焗黑毛豬叉燒酥

チャーシューパイ (3 個)

Baked barbecued Iberian pork puff (3 pcs)

**\$87**



### 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**

### 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 點心 (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**

### 蜜餞 西班牙伊比利亞 黑毛豬叉燒腸粉

チャーシューの腸粉

Steamed rice flour rolls with barbecued Iberian pork

**\$98**

### 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

**\$88**

### 原隻鮮蝦腸粉

エビ腸粉

Steamed rice flour rolls with shrimp

**\$88**

## 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

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 \$69

### 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 \$68

### 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 \$68

### 奶黃馬糞卷 (三件)

カスタードロール (3 個)

Steamed cream and sponge rolls (3 pcs)

\$69

### 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)

\$69

### 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)

\$69

### 蜜餞脆麻花

蜂蜜とクリスピー小麦粉

Honey glazed crispy hemp flowers

\$69

### 酥皮雞蛋撻 (三隻)

エッグタルト (3 個)

Baked egg tartlet (3 pcs)

\$69

## 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	

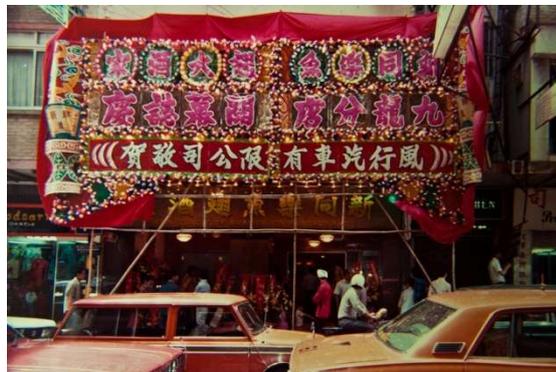
此餐牌所有圖片只供參考 All pictures shown in this menu are for illustration purpose only

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**