



## 百花脆皮乳豬件

ローストポークの海老すり身詰め焼き

Roasted 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

## 鹽煎鹿兒島 A3 和牛粒

鹿兒島産 A3 和牛の塩焼き

Kagoshima A3 Wagyu beef

## 生拆蟹粉小籠包

カニ入りショウロンポー

Steamed minced pork dumpling with hairy crab meat & yolk

## 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 \$2,380

選用肉汁煨排翅 (Shark's fin (150g) in gravy) 每位 (お一人様) Per \$2,580

\* 卅三頭吉品鮑 改選為 廿五頭吉品鮑 額外加收 \$588 \*



## 鮮圍蝦 赤貝肉 翠蔬沙律

海老と赤貝開きの野菜サラダ

Fresh shrimp and ark shell meat salad

## 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

北海道帶子皇配 西班牙橡果豬柳 (額外加收\$70)

北海道産ホタテ貝とスペイン産豚ロース肉 (追加料金\$70)

Seared Hokkaido King scallop and Spanish pork loin (Additional \$70)

紐西蘭野生海螯蝦配 煙肉鮮蝦春卷 (額外加收\$70)

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\$70)

New Zealand scampi; Bacon and shrimp spring roll (Additional \$70)

鮮蘑菇 蒜燒安格斯西冷牛

アンガス牛のニンニク焼き

Seared Angus beef and mushrooms with garlic gravy

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, bean curd, ham, egg yolk

## 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

## 茶盅燕窩蜜瓜露配新同樂美點

ツバメの巣とハニーデューメロンクリーム; 新同樂デラックスデザート

Bird's nest and iced honeydew melon in teacup; Dessert platter

每位 (お一人様) Per \$638

(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)

#### 黒松露 竹筴 海蝦球 (額外加收\$50)

黒トリュフ、キヌガサタケ、エビ (追加料金\$50)

Sautéed prawns with black truffle and bamboo pith (Additional \$50)

#### 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 \$468

(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 扣鵝掌 (額外加收\$100)

ナマコ、北海道干しホタテ、しいたけとガチョウの水かきの煮込み (追加料金\$100)

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

燒汁乾煨牛肋骨 (額外加收\$70)

ブ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)

鮮蘑菇焗釀蟹蓋 (額外加收\$60)

蟹肉とマッシュルームの甲羅焼き (追加料金\$60)

Baked stuffed crab shell with crab meat, onion, and mushrooms (Additional \$60)

金蒜肉末蒸海斑扒 (額外加收\$50)

ニンニクと豚のひき肉の蒸しハタ (追加料金\$50)

Steamed garoupa fillet with garlic and minced pork (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 燴鹿兒島豚肉腩

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 鮮圍蝦 瑤柱浸冬瓜條

エビと北海道干しホタテと冬瓜のスープ煮

Shrimps, conpoy, and wax gourd in supreme broth

### 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 \$868 (紅燒大鮑翅) \ \$1,098 (雲腿肉汁煨排翅)

(只限午市供應) (ランチタイムのみ) (Lunch only)



### 長腳蟹肉 翠蔬沙律

蟹肉とエビの野菜サラダ

Crab meat salad

### 紅燒大鮑翅 \ 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

### 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

### 上湯焗龍蝦球 伴 脆大根

ロブスターのソテーと大根の唐揚げ

Sautéed lobster and deep-fried daikon

### 鮮蘑菇 蒜燒安格斯西冷牛

アンガス牛のニンニク焼き

Seared Angus beef and mushrooms with garlic gravy

### 蝦湯浸鮮蝦水餃

エビ団子のエビスープ仕立て

Shrimp dumpling in shrimp stock

### 茶盅燕窩蜜瓜露 配 新同樂美點

ツバメの巣とハニーデューメロンクリーム; 新同樂デラックスデザート

Bird's nest and iced honeydew melon in teacup; Dessert platter

### 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

每位 (お一人様) Per \$1,580





### 加拿大特級牡丹蝦 翠蔬沙律

カナダ産スポット海老と野菜サラダ

Canadian spot prawn 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 garoupa fillet with black fish roe, bean curd, ham, egg yolk

### 焼汁煎焗澳洲牛小排 配 脆炸鮮蔬

オーストラリア産牛カルビの照り焼きソース

Australian beef short ribs and deep-fried vegetables

### 上湯竹筴浸翠蔬

キヌガサタケと野菜のスープ

Bamboo pith and seasonal vegetables 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

子豚のロースト

Roasted suckling pig

### 乾焼排翅 (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

### (天洋花膠 \ 日本皇冠特級吉品鮑) 配 北海道關東刺參 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

(Fish maw OR Crown brand Yoshihama dried abalone), sea cucumber, and goose web

### 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

### 奇香粉絲 原隻九州蝦皇 \ 焼汁乾焗牛肋骨

九州車海老とバーミセリの香味鍋 \ プライムビーフリブの照り焼きソース

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

### 北海道宗谷瑤柱甫 浸翠蔬

北海道干しホタテと野菜のスープ

Hokkaido dried scallop and seasonal vegetables in supreme broth

### 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 空運温室水果

フレッシュフルーツの盛り合わせ

Fresh fruit platter

選用天洋花膠 每位 (お一人様) Per \$2,780

選用卅三頭吉品鮑 (33 頭サイズ 33pcs/catty) 每位 (お一人様) Per \$2,880

選用廿五頭吉品鮑 (25 頭サイズ 25pcs/catty) 每位 (お一人様) Per \$3,780

選用廿頭吉品鮑 (20 頭サイズ 20pcs/catty) 每位 (お一人様) Per \$4,780



### 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  
Roasted 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

### 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け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

### 鵝肝窩粿配鹽煎神戸 A5 和牛粒

ガチョウの肝臓とカリカリした米, 日本産 A5 和牛の塩焼き  
Foie gras with rice cracker; Kobe A5 Wagyu beef cubes

### 北海道宗谷瑤柱甫 浸翠蔬

北海道干しホタテと野菜のスープ  
Hokkaido dried scallop and seasonal vegetable in supreme broth

### 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温室水果

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 \$6,180

選用十三頭大網鮑 (13 頭サイズ 13pcs/catty) 每位 (お一人様) Per \$8,980

選用九頭大網鮑 (9 頭サイズ 9pcs/catty) 每位 (お一人様) Per \$10,680

選用六頭大網鮑 (6 頭サイズ 6pcs/catty) 每位 (お一人様) Per \$14,180



### 黑魚籽雲腿圍蝦多士配鮮圍蝦翠蔬沙律

黒い魚卵、ハムと海老のトースト; 海老の野菜サラダ  
Shrimp toast with fish roes and Yunnan ham; Fresh shrimp salad

### 紅焼蛋白冬蓉鮑翅 \ 竹筴小麥燴燕窩

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

### XO 醬茄子蒸海斑柳

八たの XO 醬蒸し  
Steamed groupa filet with Homemade XO chili sauce

### 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

### 上湯竹筴浸翠蔬

キヌガサタケと野菜のスープ  
Bamboo pith and seasonal vegetables in supreme broth

### 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

### 燕窩生磨蛋白杏仁露

つばめの巣と卵白入りアーモンドクリーム  
Sweetened almond crème with bird's nest and egg white

### 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

選用燕窩 (つばめの巣 Bird's nest) 每位 (お一人様) Per \$1,180

選用魚翅 (フカヒレ Shark's fin) 每位 (お一人様) Per \$1,280



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