



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

紅焼大鮑翅 \ 雲腿肉汁煨排翅 (四両) (額外加収 \$250)

フカヒレの姿煮 \ ハムグレイビーとフカヒレの姿煮 (追加料金 \$250)

Shark's fin in superior soup OR Shark's fin (150g) in Yunnan ham gravy (Additional \$250)

日本廿九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 29 頭サイズ と ポメロの皮の煮込み

Crown brand superlative dried abalone, 29 pcs/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

山形縣 A5 和牛雲腿多士配伊比利亞黑毛豬叉燒

山形縣産 A5 和牛とハムのトースト; イベリコ豚のバーベキュー

Japan Yamagata A5 Wagyu beef & Yunnan ham toast; Barbecued Iberian pork

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

冰鎮燕窩芒果露

ツバメの巣とマンゴークリーム

Bird's nest and iced mango 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

選用廿九頭吉品鮑 (29 頭サイズ 29 pcs/catty) 每位 (お一人様) Per \$2,988

選用卅六頭吉品鮑 (36 頭サイズ 36 pcs/catty) 每位 (お一人様) Per \$2,488



廣東點心薈萃

シェフのお勧め点心ブラッター

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

煎焗美國野生帶子皇配海斑扒 (額外加収 \$70)

米国産ホタテ貝とハタ (追加料金 \$70)

Seared wild caught USA mega scallop and garoupa filet (Additional \$70)

蜜汁燒西班牙伊比利亞豬肋排

イベリコ豚のスペアリブと大根の揚げ物

Barbequed Iberica spareribs 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

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、エビのスープで稻庭うどん

Abalone and pork rice with scallion oil \ Inaniwa udon and shrimp dumplings in shrimp stock

生磨杏汁紅豆燕窩

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 red bean

新同樂美點

新同樂デラックスデザート

Dessert platter

每位 (お一人様) Per \$668

(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

燒汁乾煏牛肋骨 (額外加收 \$60)

プライムビーフリブの照り焼きソース (追加料金 \$60)

Braised Prime rib of beef with House gravy (Additional \$60)

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)

鹿児島豚肉臍 天白菇 扣 鵝掌

鹿児島豚バラ肉としいたけとガチョウの水かきの煮込み

Stewed Kagoshima pork belly, braised Shitake mushroom and goose web

京韓烤西班牙黑毛豬臍

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 \ 上湯野生虎珀蝦 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 \ Wild caught yellowleg shrimp 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 \$488

(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

花膠筒 宗谷瑤柱甫 天白菇 扣 鵝掌 (額外加收 \$100)

魚の浮き袋、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)

Fish maw, Hokkaido dried scallop, Shitake mushroom, and goose web (Additional \$100)

山形縣 A5 和牛 雲腿多士 配 伊比利亞 黒毛猪叉焼 (額外加收 \$100)

山形縣産 A5 和牛とハムのトースト; イベリコ豚のバーベキュー (追加料金 \$100)

Japan Yamagata A5 Wagyu beef & Yunnan ham toast; Barbecued Iberian pork (Additional \$100)

焼汁乾煨牛肋骨 (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 \$70)

蟹肉とマッシュルームの甲羅焼き (追加料金 \$70)

Baked stuffed crab shell with crab meat, onion, and mushrooms (Additional \$70)

紅菜頭 鮮露筍 蟹肉餃 配 雲腿茸 天白菇 燒賣皇

ビートルートとカニ餃子、雲南ハム入りシューマイ

Steamed beetroot, asparagus & crab meat dumpling, Steamed pork dumpling with Yunnan ham

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

に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

堂弄臘味煲仔飯 \ 薑蔥 黒毛猪叉焼 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 Iberian pork

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 \$888 (紅燒大鮑翅) \ \$1,138 (雲腿肉汁煨排翅)**

(只限午市供應) (ランチタイムのみ) (Lunch only)



黒魚籽 雲腿 野生琥珀蝦多士 伴 椒鹽蝦頭

黒い魚卵、ハム、海老のトースト

Wild caught yellowleg shrimp toast with black fish roes and Yunnan ham

紅燒大鮑翅 \ 雲腿肉汁煨排翅 (四兩) (額外加收 \$250)

フカヒレの姿煮 \ ハムグレイビーとフカヒレの姿煮 (追加料金 \$250)

Shark's fin in superior soup **OR** Shark's fin (150g) in Yunnan ham gravy (Additional \$250)

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

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

蜜汁燒西班牙伊比利亞猪肋排

イベリコ豚のスペアリブ

Barbequed Iberica sparerib

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

流沙燕窩煎堆 配 新同樂美點

油で揚げられました卵黄ツバメの巣胡麻団子; 新同樂デラックスデザート

Deep-fried glutinous ball stuffed with custard and bird's nest; Daily dessert

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 \$1,588**



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

(北海道關東刺參\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

(Sea cucumber **OR** 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

鹽煎安格斯西冷牛 伴 松露 鮮蝦 菊花卷

オーストラリア産牛カルビの照り焼きソース

Seared Angus beef and deep-fried shrimp roll with truffle paste

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

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

選用北海道關東刺參 每位 (お一人様) Per \$1,888

選用卅六頭吉品鮑 (36 頭サイズ 36 pcs/catty) 每位 (お一人様) Per \$2,088

選用廿九頭吉品鮑 (29 頭サイズ 29 pcs/catty) 每位 (お一人様) Per \$2,788

選用廿三頭吉品鮑 (23 頭サイズ 23 pcs/catty) 每位 (お一人様) Per \$4,088



即焼片皮乳豬

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 美國野生帶子皇

ニュージーランド スカンピと米国産ホタテ貝のソテー

New Zealand scampi and wild caught USA mega scallop

蜜汁燒西班牙伊比利亞豬肋排 \ 燒汁乾煨牛肋骨

イベリコ豚のスペアリブ \ プライムビーフの照り焼きソース

Barbequed Iberica sparerib **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

冰鎮燕窩芒果露

ツバメの巣とマンゴークリーム

Bird's nest and iced mango 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 \$2,888

選用卅六頭吉品鮑 (36 頭サイズ 36 pcs/catty) 每位 (お一人様) Per \$2,888

選用廿九頭吉品鮑 (29 頭サイズ 29 pcs/catty) 每位 (お一人様) Per \$3,588

選用廿三頭吉品鮑 (23 頭サイズ 23 pcs/catty) 每位 (お一人様) Per \$4,888



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 竹笙蝦湯蒸蛋白

スペイン産赤えびとキヌガサタケ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

鵝肝窩粳配 鹽煎山形縣 A5 和牛肉眼

ガチョウの肝臓とカリカリした米, 山形縣産 A5 和牛の塩焼き

Foie gras on rice cracker; Pan-fried Japan Yamagata A5 Wagyu beef

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

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

選用廿三頭吉品鮑 (23 頭サイズ 23 pcs/catty) 每位 (お一人様) Per \$5,388

選用十三頭大網鮑 (13 頭サイズ 13 pcs/catty) 每位 (お一人様) Per \$9,388

選用九頭大網鮑 (9 頭サイズ 9 pcs/catty) 每位 (お一人様) Per \$10,988

選用六頭大網鮑 (6 頭サイズ 6 pcs/catty) 每位 (お一人様) Per \$14,688



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

紅焼蛋白冬蓉鮑翅 \ 竹笙小麥燴燕窩

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

ハタの XO 醬蒸し

Steamed garoupa 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

長腳蟹肉 蝦湯 浸翠蔬

蟹肉と野菜のエビスープ仕立て

King crab meat and seasonal vegetables in shrimp stock

煎焗 美國野生帶子皇 伴 煎脆麵

米国産ホタテ貝のあんかけかた焼きそば

Seared wild caught USA mega scallop and crispy noodle

生磨杏汁紅豆燕窩

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 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

每位 (お一人様) Per \$1,288



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