

■ 明閣精選美饌 MING COURT SIGNATURE DISHES 明閣おすすめ料理

魚翅肆式膏

shark fin flight

\$398

シャークフィンフライト... ..4種のカヒレ料理

(恕不適用於任何折扣優惠) (discounts do not apply)

(特典カード、その他の各種割引特典などは適用されません。)

- 濃雞湯大鮑翅 braised supreme shark fin in chicken stock
特製フカヒレスープ
- 紅燒大鮑翅 braised supreme shark fin served in brown sauce
特選フカヒレのブラウンソース煮
- 鮮蟹肉桂花翅 stir-fried shark fin with crab meat, scrambled egg and bean sprouts
フカヒレ、蟹肉、玉子のソテー
- 魚翅百花球 steamed shrimp ball wrapped in shark fin with egg white sauce
エビ団子フカヒレ包み 卵白餡かけ

「2005年度香港旅遊發展局美食之最大賞至高榮譽金獎」名菜

“gold with distinction award in 2005 best of the best culinary awards”

「2005年度香港政府觀光局香港料理大賞 最優秀金賞」

脆芝士龍蝦伴醋香鮑魚天使麵

(附甜品: 金絲香芋榛子伴鴛鴦凍糕)

deep-fried lobster with cheese and simmered abalone with vinegar,
accompanied with angel hair

\$318

(served with dessert: deep-fried mashed taro with hazelnut and twin-chilled pudding)

伊勢海老チーズかけとアワビの香酢ソース カペリーニ添え

(デザート: タロイモの金絲揚げ プリン(2種)添え)

「2003年度香港旅遊發展局美食之最大賞金獎」名菜

“gold award in 2003 best of the best culinary awards”

「2003年度香港政府觀光局香港料理大賞 最優秀金賞」

蝦籽鮮菌麒麟斑

stir-fried sliced garoupa with assorted mushrooms and dried shrimp roe
ガルーパーバ(ハタ)とキノコ、蝦籽(エビの卵)の炒め物

\$398

翅晶凝

四件 4pcs

shark fin crystal extravagance

\$68

シャークフィンクリスタル

全港首創魚翅甜品

hong kong's first and most famous shark fin dessert

フカヒレとマンゴーを贅沢に使ったかるやかなデザート

另加一服務費 all prices are subject to a 10% service charge

各料金に10%のサービス料が加算されます

■ 精選小食 APPETIZERS 前菜

小食首選 FIRST CHOICE OF APPETIZER シェフのおすすめ前菜

鹵水豬仔腳

marinated pig's knuckles in loh-sui sauce

\$78

豚足の鹵水煮(鹵水……醤油や中華スパイスで調合した中華式醤油タレ)

五香燒腩肉

roasted crispy pork loin with five spices

\$88

皮付き豚バラ肉のパリパリ焼き

凍鮑片海蜇頭

chilled sliced abalone and jellyfish

\$168

あわびとクラゲの冷菜

煙燻鴨胸肉

smoked duck breast

\$78

鴨の燻製

 芹香腐竹木耳

chilled fresh bean curd sheet and fungus tossed with celery

\$78

湯葉とキクラゲ、セロリの前菜

 辣子雞絲

shredded chicken in spicy sauce

\$78

細切りゆで鶏のピリ辛ソース掛け

 椒鹽豆腐粒

deep-fried diced bean curd with spicy salt

\$78

中華風 揚げ豆腐のつまみ

皮蛋肉鬆豆腐

thousand years' egg with minced pork and bean curd

\$78

ピータンと豆腐の蒸し物 肉鬆(中華豚肉のそぼろ)掛け

太白醉香鴿

chilled drunken pigeon

\$108

酔っ払い鳩

 井岡山腐皮火鴨絲

chilled bean curd sheet with shredded duck meat

\$78

湯葉と鴨スライスの冷菜

■ 明爐燒味 BARBECUED MEATS

バーベキュー料理

京式片皮鴨 (須於一天前預訂)
 roasted peking duck (one - day in advance ordering is required)
 北京ダック (ご注文は1日前までをお願いいたします) 兩食 two courses 2コース
 \$388

 秘製鹽焗雞
 chef's special chicken recipe with salt
 料理長オリジナル 鶏の塩釜焼き 半隻 half 半羽 一隻 whole 一羽
 \$158 \$318

乳豬拼盤 雙拼 two kinds 2種 三拼 three kinds 3種
 roasted suckling pig and barbecued meat combination \$178 \$218
 子豚のローストとバーベキューミートの盛合わせ

化皮乳豬件 化皮乳豬件 一隻 whole 一羽
 roasted sliced suckling pig \$178
 パリパリ子豚の薄切りロースト

蜜味叉燒 蜜味叉燒 一隻 whole 一羽
 barbecued pork in honey sauce \$118
 香港式 チャーシュー

生浸豉油雞 (製作需時45分鐘) 半隻 half 半羽 一隻 whole 一羽
 marinated chicken in soy sauce \$158 \$318
 (cooking time takes approximately 45 minutes)
 鶏肉の醤油漬 (調理時間約45分)

潮蓮燒鵝 例 regular レギュラー 半隻 half 半羽 一隻 whole 一羽
 roasted goose in chiu-chow style \$108 \$208 \$408
 潮州スタイル ガチョウのロースト

明皇手撕雞 半隻 half 半羽 一隻 whole 一羽
 shredded chicken with ginger sauce \$158 \$318
 ゆで鶏 ジンジャーソース

 廚師推介 chef's recommendation 料理長おすすめ料理

 辣味精選 spicy 香辛料入り料理

 全素菜 vegetarian ベジタリアン料理

另加一服務費 all prices are subject to a 10% service charge

各料金に10%のサービス料が加算されます

■ 湯羹類 SOUPS

スープ類

湯羹首選 FIRST CHOICE OF SOUP

シェフのおすすめスープ

翠塘鮮蝦羹

braised fresh prawn with crab meat, spinach and steamed egg white in broth

海老と蟹身、ほうれん草のとりみのあるスープ

每位 per person 一人前

\$68

高湯或紅燒燉官燕

double-boiled superior bird's nest with supreme soup or braised in brown sauce

高級ツバメの巣のスープ煮またはブラウンソース煮

每位 per person 一人前

\$438

花旗蔘燉螺頭湯

double-boiled american ginseng soup with sea whelk

アメリカ産朝鮮人参と巻貝のスープ

例高 regular レギュラー

\$320

海底椰川貝燉豬展

double-boiled pork shank soup with young coconut and chinese herbs

豚肉とヤングココナッツの漢方スープ

例高 regular レギュラー

\$320

菜膽花膠燉北菇

double-boiled black mushrooms with fish maw and brassica in chicken stock

野菜と椎茸、花膠(魚の浮き袋)のスープ

每位 per person 一人前

\$138

🍵 竹筍上素豆腐湯

vegetarian bean curd and bamboo piths soup

キノガサダケと豆腐のスープ

\$68

蟹肉粟米羹

sweet corn broth with crab meat

蟹肉入りスイートコーンスープ

\$68

🍵 宮廷酸辣羹

hot and sour soup

酸辛スープ

\$68

龍皇太子羹

braised seafood broth

シーフードと豆腐のスープ

\$68

菲黃瑤柱羹

minced conpoy broth with chives and meat

黄ニラと干し貝柱、豚挽き肉のとりみのあるスープ


\$68

■ 魚翅類 SHARK FIN フカヒレ料理

魚翅菜式首選 FIRST CHOICE OF SHARK FIN シェフのおすすめフカヒレ料理

鮮蟹脾乾撈海虎翅 每位 per person 一人前
braised supreme shark fin with fresh crab meat in broth \$538
高級フカヒレと蟹肉のスープ煮

高湯海虎翅 (紅焼、清湯或濃雞湯) 每位 per person 一人前
braised supreme shark fin served in your choice of brown sauce,
clear stock or chicken stock \$498
高級フカヒレのスープ煮 (ブラウンソース、クリアスープまたはチキンスープからお選び下さい)

 紅焼大鮑翅 每位 per person 一人前
braised supreme shark fin served in brown sauce \$438
高級フカヒレのブラウンソース煮

菜膽燉鮑翅 每位 per person 一人前
double-boiled supreme shark fin with brassica in broth \$438
高級フカヒレと野菜のスープ

蟹皇大生翅 每位 per person 一人前
braised shark fin soup with crab meat and roe \$288
蟹肉蟹卵とフカヒレのスープ

紅焼蟹肉翅 每位 per person 一人前
braised shark fin soup with crab meat \$238
蟹肉とフカヒレのスープ

紅焼雞絲翅 每位 per person 一人前
braised shark fin soup with shredded chicken \$198
細切り鶏肉とフカヒレのスープ

鮑蔘燴翅肚羹 每位 per person 一人前
braised shark fin soup with dried seafood \$118
乾燥海鮮とフカヒレのスープ

鮮蟹肉桂花翅 每位 per person 一人前
stir-fried shark fin with crab meat, scrambled egg and bean sprouts \$298
フカヒレと蟹肉の炒め物

 廚師推介 chef's recommendation 料理長おすすめ料理

 辣味精選 spicy 香辛料入り料理

 全素菜 vegetarian ベジタリアン料理

另加一服務費 all prices are subject to a 10% service charge

各料金に10%のサービス料が加算されます

鮑魚類 ABALONE

鮑料理・なまこ料理

鮑魚菜式首選 FIRST CHOICE OF ABALONE DISH

シェフのおすすめ鮑料理

海味肆式蒼 (澳洲鮑半隻、花膠、海蔘、鵝掌)

dried seafood flight

\$458

(half braised australian abalone, fish maw, sea cucumber and goose web)

海鮮盛りだくさんの中華風煮物 (アワビ、花膠(魚の浮き袋)、ナマコ、ガチョウの水かきの蒸煮)

蠔皇原隻20頭吉品乾鮑魚

braised whole dried abalone yoshihama (20 head)

每隻 per piece 個

\$1,388

吉浜産干し鮑の姿煮(20頭)

蠔皇原隻25頭吉品乾鮑魚

braised whole dried abalone yoshihama (25 head)

\$838

吉浜産干し鮑の姿煮(25頭)

原隻扣澳洲2頭鮮鮑魚

braised whole australian abalone served in traditional style (two head)

\$398

オーストラリア産鮑のトラディショナルスタイル(2頭)

花菇鵝掌扣南非湯鮑魚

braised african abalone served with black mushroom and goose web

每位 per person 一人前

\$198

アフリカ産アワビと、花菇(はなどんこ)、ガチョウの水かきの煮込み

🍴 鵝掌扣鮑片

braised sliced abalone and goose web with chef tsang's special recipe

\$158

ツアン料理長オリジナル 鮑とガチョウの水かきの蒸煮

鮑汁扣鵝掌

braised goose webs with vegetables in abalone sauce

\$58

ガチョウの水かきと野菜のアワビソース煮

天白菇扣海蔘

braised sea cucumber with white mushroom and vegetables

\$78

ナマコと白マッシュルーム、野菜の蒸煮

🍴 紅燒遼蔘北菇

braised sea cucumber with black mushrooms in oyster sauce

\$128

ナマコと椎茸のオイスターソース煮

紅燒黃魚膠

braised fish maw in oyster sauce

\$158

花膠(魚の浮き袋)のオイスターソース煮

蝦籽扒原條海蔘

braised whole sea cucumber with

半條 half 半身

一條 whole 姿煮

dried shrimp roe and vegetables

\$238

\$458

ナマコと蝦籽(エビの卵)と野菜の煮込み

■ 活海鮮 FRESH FROM THE MARKET いけす(活魚)料理

太白醉翁蝦 drunken prawns 酔っ払い海老 (兩位起 minimum two people 2人前より承ります)	每位 per person 一人前 \$68
游水海中蝦 (白灼、椒鹽、豉油皇煎、胡椒焗、上湯焗) fresh live shrimp (choose from poached, spicy salt, fried in soy sauce, baked with pepper or in superior broth) 活エビ (茹でエビ、塩コショウ、香味炒め、胡椒、極上スープ蒸し)	每両 38 gram per tael 38gにつき \$22
生猛龍蝦 (蒜茸蒸、上湯焗、芝士牛油焗、椒鹽) live lobster (choose from steamed with garlic, baked in superior broth, baked in cheese and butter or stir-fried in spicy salt) 活きロブスター (ガーリック蒸し、極上スープ蒸し、バターチーズソース、塩コショウ)	每両 38 gram per tael 38gにつき \$38
老鼠斑、蘇眉 (須於一天前預訂) pacific garoupa, giant labird (one - day in advance ordering is required) パシフィックガルーパ(ハタの一種)、ナポレオンフィッシュ (ご注文は1日前までをお願いいたします)	市價 market price 時価
東星斑、青衣、紅瓜子、花英、蘇鼠斑 pink garoupa, green wrasse, tomato hind, high fin garoupa, coral garoupa ハタ各種、グリーンワラッセ(ブダイの一種)、トマトヒンド(アザハタ)など	每両 38 gram per tael 38gにつき \$38
老虎斑 tiger garoupa タイガーガルーパ(ハタの一種)	每両 38 gram per tael 38gにつき \$28

 廚師推介 chef's recommendation 料理長おすすめ料理

 辣味精選 spicy 香辛料入り料理

 全素菜 vegetarian ベジタリアン料理

另加一服務費 all prices are subject to a 10% service charge

各料金に10%のサービス料が加算されます

海鮮類 SEAFOOD

海鮮料理

海鮮菜式首選 FIRST CHOICE OF SEAFOOD

シェフのおすすめシーフード

海生蝦炒蛋白

stir-fried fresh shrimp with egg white

\$178

フリフリ蝦と卵白の炒め物

濃香珍菌龍蝦球

sautéed fresh lobster with premium mushrooms

\$458

高級キノコとロブスターの炒め物

無錫龍蝦球

stir-fried fresh lobster in hot and sour sauce

\$458

ロブスターの酸辛ソース炒め

兩儀星斑球

sliced spotted garoupa served two ways;

stir-fried with premium mushrooms and deep-fried

\$228

with sweet and sour sauce

ハタの炒め物・2種

生猛海中蝦 (豉油皇煎、椒鹽、胡椒、牛油香酥、鹹蛋黃)

fresh prawns (choose from fried in soy sauce, spicy salt, pepper,

\$218

butter or salted egg yolk)

活エビ (調理方をお選び下さい: 香味炒め、塩コショウ、胡椒風味、バター、塩漬卵黄炒め)

芝士釀焗鮮蟹蓋或酥炸釀蟹蓋

baked crab shell stuffed with crab meat and cheese or

\$78

deep-fried crab shell stuffed with crab meat

蟹肉とチーズの甲羅焼き、または、蟹肉とチーズの甲羅揚げ

家禽類 POULTRY

鶏肉・家禽料理

朗豪炸子雞

deep-fried crispy chicken

半隻 half 半羽

\$158

一隻 whole 一羽

\$318

ランガムプレイス特製 丸鶏の素揚げ

孖寶片皮雞

crispy boneless chicken accompanied with

\$208

\$398

fried yunnan ham and sweetened walnuts

クリスピーチキン、金華ハムとクルミの炒め物

乾蔥豆豉燜雞

stewed chicken with black beans and shallots

\$158

鶏肉とシャロットの豆豉煮

花彫蛋白蒸雞

steamed chicken with egg white and chinese yellow wine

\$158

鶏肉と卵白の紹興酒蒸し

乾隆乳鴿鬆

stir-fried minced pigeon and bamboo shoot served with lettuce

\$138

鳩挽肉と筍のレタス包み


■ 豬、牛、羊肉 PORK, BEEF AND LAMB 牛肉・豚肉料理

肉類菜式首選 FIRST CHOICE OF LAMBS

シェフのおすすめラム料理

籽然鮑魚汁煎羊架 每位 per person 一人前
pan-fried lamb rack with herbs in abalone sauce \$108
骨付きラム肉 ハーブ&アワビのソース

中式煎牛柳 (或黒椒汁) \$138
pan-fried beef fillets in chinese style or black pepper sauce
中華風牛フィレステーキまたは牛フィレステーキ黒胡椒ソース

 XO醬金菇牛柳條 \$138
stir-fried shredded beef fillets with enoki mushrooms in xo sauce
牛フィレ肉とエノキダケのXO醬炒め

琥珀蒜片牛柳粒 \$208
sautéed diced beef with sliced garlic and sweetened walnuts
サイコロステーキとガーリックスライス、甘味くるみ添え

腰果金不換牛柳粒 \$138
stir-fried diced beef with walnuts
クルミの入った中華風サイコロステーキ

 香蜜橙花炸豬柳 \$128
fried pork loin with orange and honey sauce
豚ロース オレンジと蜂蜜のソース

巧手鎮江豬柳 \$128
fried pork loin with black vinegar sauce
ポークロイン黒酢煮

鳳梨咕嚕肉 \$128
stir-fried sweet and sour pork with pineapple
パイナップル入り酢豚

土魷馬蹄蒸肉餅 \$138
steamed minced pork with squid and water chestnuts
豚ひき肉、いかと黒くわいの中華式蒸しハンバーグ

甜麵醬南瓜蒸排骨 \$138
steamed spareribs with pumpkin in sweet bean curd sauce
カボチャとスペアリブの蒸し物 甜麵醬(中華甘みそ)のソース

 菊花蜜餞金華火腿 \$138
braised yunnan ham with honey sauce and chrysanthemum
金華ハムと菊花の蒸煮

 廚師推介 chef's recommendation 料理長おすすめ料理

 辣味精選 spicy 香辛料入り料理

 全素菜 vegetarian ベジタリアン料理

另加一服務費 all prices are subject to a 10% service charge

各料金に10%のサービス料が加算されます

■ 時蔬素菜類 VEGETABLE DISHES

野菜・豆腐料理

-  蝦籽鮮菌素千層
braised assorted mushrooms with fried bean curd sheet and
dried shrimp roe \$118
湯葉とキノコ、蝦籽(エビの卵)の蒸煮
-  腐皮銀杏扒雙蔬
braised bean curd sheet and ginkgo with two seasonal vegetables \$118
湯葉と野菜、銀杏の蒸煮
- 鮮蟹肉琵琶豆腐
braised bean curd with fresh crab meat \$188
豆腐の煮込み 蟹肉入りのとろみのあるソース
- 海味上湯素菜窩
assorted vegetables and dried seafood with superior soup, \$128
served in a casserole
中華風海鮮乾物(干し貝柱、ナマコ、干しエビなど)と野菜のスープ煮
- 濃湯魚滑釀豆腐煲
braised bean curd stuffed with minced fish, served in a casserole \$118
魚のつみれ入り豆腐の蒸煮
-  珊瑚素心燕
braised shredded winter melon and mashed carrot accompanied \$138
with broccoli, topped with egg white
冬瓜の煮込み ブロッコリーと卵白のソース
- 蟹肉北菇扒時蔬
braised seasonal vegetables with black mushrooms and crab meat \$168
蟹肉、椎茸、季節の野菜の蒸煮
-  上湯露筍雜菌煲
braised asparagus and assorted mushrooms, served in a casserole \$128
アスパラガスといろいろキノコの煮込み
-  梅菜芯蒸茄子
steamed eggplant with preserved vegetables \$118
茄子と中華式漬物野菜の蒸煮
- 欖菜肉鬆豆腐煲
braised bean curd and minced pork with preserved vegetables, \$118
served in a casserole
豚挽き肉と豆腐の煮込み

■ 特色粉、麵、飯 RICE AND NOODLES お食事(麵類、ご飯もの)

飯類首選 FIRST CHOICE OF RICE

シェフのおすすめスペシャルご飯

特色乳猪炒飯

special fried rice with suckling pig

\$198

スペシャルチャーハン パリパリ子豚の薄切りローストのせ

明閣鮑魚粒炒飯

ming court special fried rice with diced abalone and egg white

\$168

鮑と卵白のミンコート・スペシャルチャーハン

皮蛋斑片粥

congee with sliced garoupa and

每位 per person 一人前

例高 regular レギュラー

thousand years' egg

\$68

\$168

ピータンとガルーパー(ハタ)のお粥

乾炒味菜牛柳絲麵

fried egg noodles with shredded beef and preserved vegetables

\$128

牛肉と中国野菜の漬物の中華風かた焼きそば

滑蛋蝦片炒河

stir-fried rice noodles with sliced prawns and egg

\$168

エビと卵の焼き河粉(米の粉で作った中華風きし麵)

蟹肉瑤柱鴛鴦米

braised vermicelli and rice noodle with crab meat and conpoy

\$168

ビーフンと春雨の煮込み麵風 蟹肉と干し貝柱ソース

欖菜石斑薑蛋炒飯

fried rice with diced garoupa, ginger and preserved vegetables

\$198

ハタと生姜、中国野菜の漬物のチャーハン

濃湯魚滑米線

vermicelli in soup with fish dumplings

\$118

中華風魚のつみれ団子入り汁ビーフン

蝦籽鮑汁撈麵

braised noodles with dried shrimp roe in abalone sauce

\$118

蝦籽(エビの卵)入り煮込み麵 アワビのソース

 廚師推介 chef's recommendation 料理長おすすめ料理

 辣味精選 spicy 香辛料入り料理

 全素菜 vegetarian ベジタリアン料理

另加一服務費 all prices are subject to a 10% service charge

各料金に10%のサービス料が加算されます

■ 明璋晚市套餐 MING ZHANG DINNER MENU
ディナーコース 「ミンツァン」

每位 per person
お一人様
\$398

芥末木耳伴焼腩肉

chilled fungus with wasabi sauce and roasted crispy pork loin
皮付き豚バラ肉のパリパリ焼きとわさび風味のキクラゲの盛合わせ

竹笙花膠雞絲翅

braised shark fin soup with shredded chicken fish maw and bamboo piths
フカヒレと花膠(魚の浮き袋)、キヌガサダケ、細切り鶏肉のスープ

上湯百花蒸釀蟹钳

steamed crab claw stuffed with shrimp paste
エビのすり身入り蟹爪の蒸し物

鮮鮑片斑球伴瑤柱蛋白炒飯

stir-fried sliced abalone and garoupa accompanied with fried rice with
egg white and conpoy
干し貝柱と卵白のチャーハン アワビとガルーパー(ハタ)とともに

楊枝甘露

chilled sago cream with chinese pomelo and mango
マンゴーとポメロの冷製タピオカクリーム

包括一杯汽水、本地啤酒或鮮果汁

includes a glass of soft drink, local beer or freshly squeezed juice
ビール、フレッシュジュースまたはソフトドリンクのいずれか1杯つき

■ 明正晩市套餐 MING ZHENG DINNER MENU
ディナーコース 「ミンツェン」

每位 per person
お一人様
\$868

海蜇乳豬件

chilled jellyfish and roasted suckling pig
子豚のローストとクラゲの前菜

菜膽金勾翅 (高湯或紅燒)

supreme shark fin soup with brassica (double-boiled or braised in brown sauce)
極上フカヒレスープ (クリアスープまたはブラウンソース煮)

北菇扣原隻鮑魚

braised whole abalone with black mushroom
鮑と椎茸の煮込み

薑蔥雲吞撈麵

wonton noodles with ginger and spring onion
ワンタン麵

椰汁燉官燕

double-boiled supreme bird's nest in coconut milk
ツバメの巣のココナッツミルク煮

包括一杯汽水、本地啤酒或鮮果汁

includes a glass of soft drink, local beer or freshly squeezed juice
ビール、フレッシュジュースまたはソフトドリンクのいずれか1杯つき

另加一服務費 all prices are subject to a 10% service charge

各料金に10%のサービス料が加算されます

■ 明恩晚市套餐 MING EN DINNER MENU
ディナーコース 「ミンエン」

四位用 for four people
4名様
\$2,280

乳猪三式拼盤

suckling pig combination

子豚のロースト盛合わせ

紅焼蟹肉翅

braised shark fin soup with crab meat

蟹肉とフカヒレのスープ

清蒸東星斑

steamed spotted groupa

ガルーパー(ハタ)の姿蒸し

明皇手撕雞

shredded chicken with ginger sauce

ゆで鶏 ジンジャーソース

珊瑚素心燕

braised shredded winter melon and mashed carrot

accompanied with broccoli, topped with egg white

冬瓜の煮込み ブロccoliと卵白のソース

辣茄醬海鮮炒飯

fried rice with assorted seafood in spicy tomato sauce

スパイシーシーフードチャーハン

楊枝甘露

chilled sago cream with chinese pomelo and mango

マンゴーとポメロの冷製タピオカクリーム

包括每人一杯汽水、本地啤酒或鮮果汁

includes a glass of soft drink, local beer or freshly squeezed juice per person

ビール、フレッシュジュースまたはソフトドリンクのいずれか各人1杯つき

■ 明和晩市套餐 MING HE DINNER MENU ディナーコース 「ミンヒー」

十二位用 for 12 people
12名様
\$6,380

明閣六小碟

ming court deluxe appetizer combination

6種前菜盛合わせ ミンコートスペシャル

XO醬花姿蝦球

stir-fried sliced cuttlefish and prawn in xo sauce

いかとプリプリ蝦のXO醬炒め

酥炸鮮蟹蓋

deep-fried crab shell stuffed with crab meat

蟹甲羅揚げ

瑤柱花菇翡翠

braised seasonal vegetable with conpoy and black mushroom

花菇(はなどんこ)、干し貝柱と季節の野菜の炊き合わせ

竹笙花膠雞絲翅

braised shark fin soup with shredded chicken fish maw and bamboo piths

フカヒレと花膠(魚の浮き袋)、キヌガサダケ、細切り鶏肉のスープ

福祿鮮鮑片

braised sliced abalone with green vegetables

鮑と青菜の蒸煮

清蒸雙虎斑

steamed twin tiger garoupa

タイガーガルーパ(ハタの一種)の姿蒸し

朗豪炸子雞

deep-fried crispy chicken

ランガムプレイス特製 丸鶏の素揚げ

辣茄醬海鮮炒飯

fried rice with assorted seafood in spicy tomato sauce

スパイシーシーフードチャーハン

雙菇長壽伊麵

braised e-fu noodles with fresh mushrooms

しいたけ入りのイーファー麵(卵入り麵)

合時甜品

dessert of the day

本日のデザート

生果拼盤

seasonal fruit platter

季節のフルーツ盛り合わせ

包括每人一杯汽水、本地啤酒或鮮果汁

includes a glass of soft drink, local beer or freshly squeezed juice per person

ビール、フレッシュジュースまたはソフトドリンクのいずれか各人1杯つき

另加一服務費 all prices are subject to a 10% service charge

各料金に10%のサービス料が加算されます

■ 明瑞晩市套餐 MING RUI DINNER MENU
ディナーコース 「ミンルイ」

十二位用 for 12 people
12名様
\$7,880

鴻運乳猪全體

roasted whole suckling pig

子豚の丸焼き

燒雲腿伴花姿帶子

stir-fried sliced cuttlefish and scallops with fried yunnan ham

イカと帆立、雲南ハムの炒め物

百花炸蟹钳

deep-fried crab claw stuffed with shrimp paste

エビのすり身入り蟹爪のフライ

蒜子瑤柱甫

braised whole conpoy with vegetables and garlic

干し貝柱と野菜、にんにくの煮込み

紅燒竹筴蟹肉翅

braised shark fin soup with crab meat and bamboo piths

キヌガサダケと蟹肉入りのフカヒレスープ

素千層鮮鮑片

braised sliced abalone with bean curd sheet

アワビと湯葉の煮込み

清蒸東星斑

steamed spotted groupa

ガルーパ(ハタ)の姿蒸し

富貴鹽香雞

chef's special chicken recipe with salt

料理長オリジナル 鶏の塩釜焼き

蘭片海鮮炒飯

fried rice with assorted seafood and kale

シーフードとケールのチャーハン

蟹肉瑤柱鴛鴦米

braised vermicelli and rice noodles with crab meat and conpoy

ビーフンと春雨の煮込み麺風 蟹肉と干し貝柱のソース

合時甜品

dessert of the day

本日のデザート

包括每人一杯汽水、本地啤酒或鮮果汁

includes a glass of soft drink, local beer or freshly squeezed juice per person

ビール、フレッシュジュースまたはソフトドリンクのいずれか各人1杯つき

另加一服務費 all prices are subject to a 10% service charge

各料金に10%のサービス料が加算されます