

潮品集

潮州餐廳

menu



主廚推薦招牌菜
Chef Recommended Specialty
シェフのおすすめ



本店使用的豬肉
來自台灣

TAIWAN PORK ONLY
当店では、国産豚肉をご用意しております

Tea

| Chinese | English | Japanese |
|---------|------------------------------|--------------------------------|
| 阿里山烏龍 | Alishan Oolong Tea | 阿里山ウーロン茶 <small>台灣・阿里山</small> |
| 凍頂烏龍 | Tungting Oolong Tea | トンディンウーロン <small>台灣・鹿谷</small> |
| 三峽碧螺春 | Sanxia Bi Luo Chun Green Tea | 三峽ビールオチュン <small>台灣・三峽</small> |
| 普洱茶 | Puerh Tea | プーアル茶 <small>中國・雲南</small> |
| 鐵觀音茶 | Tie Guan Yin Tea | テッカノン茶 <small>台灣・木柵</small> |
| 香片 | Jasmine Tea | ジャスミン茶 <small>台灣/越南</small> |
| 菊花茶 | Chrysanthemum Tea | 菊花茶 <small>台灣</small> |

經SGS檢驗合格證明

用餐每人須另收茶資 NT\$80/位
加菊花每壺酌收 NT\$50

Charge of Tea Services NT\$80 / Per person
Extra dry Chrysanthemum NT\$50 / Per teapot

お茶の料金は別途加算させていただきます NT\$80/名
お茶に菊の花を追加する場合、
1ポットにつき50台湾ドルの追加料をいただきます

每桌茶款增至第三款起・加價NT\$80元/壺
Surcharge NT\$80/pot for the third tea selection per table
1テーブルにつき、お茶は3ポット目から90台湾ドル/ポットの追加料をいただきます。

飲茶



自備酒水服務費
Service Corkage Fee
酒類お持ち込み料金

洗杯費NT\$200/個
Corkage fee of NT\$200 per glass
ワインと飲み物の持ち込み料は 1杯あたり NT\$200

所有價格皆須另加10%服務費
All prices are subject to a 10% service charge
上記の料金に10%のサービス料金を加算させていただきます。

如對特定食物會產生過敏狀況者，敬請事先告知服務人員
Should you have any food allergies, please inform our service attendants in advance.
食物アレルギーをお持ちの方は、ご注文の際に従業員におたずねください。

Business Lunch Menu

ランチセットメニュー



所有價格皆須另加10%服務費
All prices are subject to a 10% service charge
上記の料金に10%のサービス料金を加算させていただきます。

如對特定食物會產生過敏狀況者，敬請事先告知服務人員
Should you have any food allergies, please inform our service attendants in advance.
食物アレルギーをお持ちの方は、ご注文の際に従業員におたずねください。

商業午餐

限中午時段
Lunch Only

每位 / per person / 一人様 1380元

潮州滷鵝片 ガチョウの潮州風たれ煮込み
Marinated Goose Slices and Tofu

原盅北菇燉雞湯 椎茸入りの鶏澄ましスープ
Chicken Soup with Dried Mushroom

鵝掌鮮禾鮑(10頭) 鮑とガチョウ足のオイスターたれ煮込み
Braised Abalone and Goose Feet with Oyster Sauce

風沙梅膏焗肋排
豚スペアリブの特製梅酢ソースソテー
Sautéed Pork Spare Ribs with Plum Sauce

潮州香炒麵 海老と鶏肉ともやしの潮州風焼きそば
Stir-fried Noodles with Shrimps, Chicken, and Bean Sprout

芋泥西米露
(温) プチタピオカ入りのタロイモココナツミルクデザートスープ
Taro Flavored Sago Sweet Soup (HOT)

季節鮮水果 季節果物 Seasonal Fruit

每位 / per person / 一人様 1580元

潮州滷鵝片 ガチョウの潮州風タレ煮込み
Marinated Goose Slices and Tofu

螺頭燉子排 つぶ貝と豚の骨付き肉の煮込み
Stewed Pork Rib with Trumpet Shell

薑蔥小龍蝦 伊勢海老の生姜と青ねぎ風味ソテー
Sautéed Spiny Lobster with Green Onion and Ginger

鵝掌智利鮑 ロコ貝とガチョウ足のオイスターたれ煮込み
Braised Locos and Goose Feet with Oyster Sauce

潮品美點三拼 おすすめ点心(三点)
Selection of Three Kinds of Cantonese Dim-Sum

芋泥西米露
(温) プチタピオカ入りのタロイモココナツミルクデザートスープ
Taro Flavored Sago Sweet Soup (HOT)

季節鮮水果 季節果物 Seasonal Fruit

Set Menu

セットメニュー

每位 / per person / 一人様 1880元

潮州滷鵝片 ガチョウの潮州風たれ煮込み
Marinated Goose Slices and Tofu

花膠螺頭燉子排 魚浮き袋とつづ貝の豚の骨付き肉煮込み
Stewed Pork Rib with Fish Maw and Sea Conch

上湯焗小龍蝦
伊勢海老 バター香りの鶏上湯(シャンタン)ソテー
Sautéed Spiny Lobster with Butter-flavored Chicken Broth

火焰梅膏焗肋排
豚スペアリブの特製梅酢ソースソテー
Sautéed Pork Spare Ribs with Plum Sauce

金銀蛋莧菜 ひゆ菜、ピータンと玉子の煮浸し
Slightly Simmered Amaranth with Preserved Egg and Egg Drop

潮品美點三拼 おすすめ点心(三点)
Selection of Three Kinds of Cantonese Dim-Sum

潮州綠豆爽 (温) 皮むき緑豆の潮州風デザートスープ
Sweet Soup of Peeled Mung Beans (HOT)

季節鮮水果 季節果物 Seasonal Fruit

每位 / per person / 一人様 2580元

潮州風味四品 前菜の4点盛合せ
Home-made Appetizer Platter Chaozhou Style

潮式魚翅佛跳牆 潮州風「仏跳牆」スープ
Buddha jumps over the wall Chaozhou Style

鵝掌原粒鮑(6頭) 鮑とガチョウ足のオイスターたれ煮込み
Braised Abalone and Goose Feet with Oyster Sauce

XO醬爆玉帶 ホタテと野菜のXO醬炒め
Stir-fried Scallops and Vegetables with XO Sauce

美極東星斑 スジアラのソテー、マギーソース添え
Sautéed Fresh Grouper with Maggi Sauce

蜜椒羊小排 ラムのハニーペッパー風味ソテー
Sautéed Lamb Chop with Honey Pepper Sauce

精緻美點心 デザート Sweet Pastry

銀杏甜芋泥 甘味マッシュタロイモ 銀杏入り
Sweet Taro Paste with Ginkgo

季節鮮水果 季節果物 Seasonal Fruit

主厨推薦套餐



每位 / per person / 一人様 2980元

潮州風味四品 前菜の4点盛合せ
Home-made Appetizer Platter Chaozhou Style

原盅燉排翅 フカヒレの澄ましスープ
Simmered Shark Fin Soup with Broth

上湯焗小龍蝦
伊勢海老 バター香りの鶏上湯(シャンタン)ソテー
Sautéed Spiny Lobster with Butter-flavored Chicken Broth

海參扣廣肚 魚浮き袋とナマコの煮込み
Braised Fish Maw with Sea Cucumber

火焰梅膏焗肋排
豚スペアリブの特製梅酢ソースソテー
Sautéed Pork Spare Ribs with Plum Sauce

瑤柱娃娃菜 ワーワー菜(ミニ白菜)の煮浸し 干し貝柱のせ
Stir-Fried Chinese Cabbage With Shredded Dried Scallops

精緻美點心 デザート Sweet Pastry

潮州綠豆爽 (温) 皮むき緑豆の潮州風デザートスープ
Sweet Soup of Peeled Mung Beans (HOT)

季節鮮水果 季節果物 Seasonal Fruit

所有價格皆須另加10%服務費
All prices are subject to a 10% service charge
上記の料金に10%のサービス料金を加算させていただきます。

如對特定食物會產生過敏狀況者，敬請事先告知服務人員
Should you have any food allergies, please inform our service attendants in advance.
食物アレルギーをお持ちの方は、ご注文の際に従業員におたずねください。

Set Menu

セットメニュー

每位 / per person / 一人様 3980 元

潮州風味四品

前菜の4点盛合せ

Home-made Appetizer Platter Chaozhou Style

原盅雞燉翅

フカヒレと鶏肉の澄ましスープ

Double-boiled Shark's Fin and Chicken Soup

廣肚原粒鮑 (4頭)

魚浮き袋と鮑の姿煮

Braised Abalone with Fish Maw

金寶明蝦球

特製甘酢タレの車エビ炒め

Fried Prawn Balls with Secret Sweet and Sour Sauce

蜜椒羊小排

ラムのハニーペッパー風味ソテー

Sautéed Lamb Chop with Honey Pepper Sauce

干煎東星斑

ハタ切り身の甘口醤油焼き

Pan-fried Garoupa Fillets with Soy Sauce

潮牌叉燒酥

チャーシューパイ

Baked Barbecue Pork Puff Pastry

紅蓮燉雪梨

(温) ハシマ、干し紅棗と蓮実のデザートスープ

Harsmar Sweet Soup with Dried Red Dates and Lotus Seeds (HOT)

季節鮮水果 季節果物 Seasonal Fruit

主厨推薦套餐



所有價格皆須另加10%服務費
All prices are subject to a 10% service charge
上記の料金に10%のサービス料金を加算させていただきます。

如對特定食物會產生過敏狀況者，敬請事先告知服務人員
Should you have any food allergies, please inform our service attendants in advance.
食物アレルギーをお持ちの方は、ご注文の際に従業員におたずねください。



Set Menu

セットメニュー

每位 / per person / 一人様 6980元 (預訂)

潮州風味四品 前菜の4点盛合せ
Home-made Appetizer Platter Chaozhou Style

潮式干撈翅 潮州風 フカヒレの特製上湯(シャンタン)煮込み
Stir-Fried Premium Shark's Fin with Chicken Consommé

薑蔥波士頓龍蝦
オマール海老(半)の生姜と青ねぎ風味ソテー
Sautéed Fresh Boston Lobster with
Green Onion and Ginger Butter Sauce (Half)

遼參炆麻鮑(5頭) 鮑とナマコのオイスターたれ煮込み
Braised Abalone and Sea Cucumber with Oyster Sauce

蜜椒牛小排 美國USA
牛ショートリップのハニーペッパー風味ソテー
Sautéed Beef Short Rib with Honey Pepper Sauce

蘿蔔絲煮鮮魚 白身魚と細切り大根の魚だし煮込み
Fish Fillets and Shredded Radish Simmered with Fish Stock

潮牌叉燒酥 チャーシューパイ
Baked Barbecue Pork Puff Pastry

紅蓮燉雪蛤
(温) ハシマ、干し紅棗と蓮実のデザートスープ
Harsmar Sweet Soup with Dried Red Dates and Lotus Seeds(HOT)

季節鮮水果 季節果物 Seasonal Fruit

所有價格皆須另加10%服務費
All prices are subject to a 10% service charge
上記の料金に10%のサービス料金を加算させていただきます。

如對特定食物會產生過敏狀況者，敬請事先告知服務人員
Should you have any food allergies, please inform our service attendants in advance.
食物アレルギーをお持ちの方は、ご注文の際に従業員におたずねください。

主厨 精選 單品

A La Carte
アラカルト単品

鼎足廣東三大菜系之一的潮州美饌
以繁複手工、精心調味，突顯食材鮮美
尤以獨特藥材馨香「滷水」及「打冷」海鮮美食為經典
更長於調理鮑、參、燕、肚等高級食材
博引燉、蒸、炆、烤、焗、炸、煎等烹調精髓
道道佳餚，重現潮州料理百年風華！

One of the three largest Cantonese cuisines
Chao-Zhou cuisine

Uses complex hand-made cooking to prepare high quality food,
ie. abalone and sea cucumber

Secret recipe dipping for the marinated varieties
and chilled seafood are our Classics

Every dish in "Chao Ping Ji" Restaurant
recreates the local Chao-Zhou specialties

潮菓



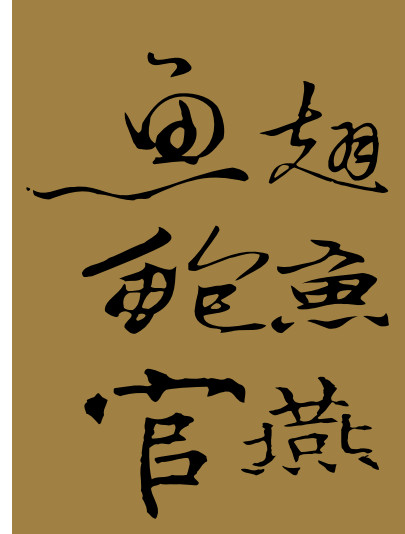
Shark's Fin, Abalone & Bird's Nest

フカヒレ、鮑、燕の巣

每位 / person / 一人前

- | | | |
|--|---|---|
|  |  | <p>潮式干撈翅 2980 潮州風フカヒレの特製上湯煮込み Stir-Fried Premium Shark's Fin with Chicken Consommé</p> |
| |  | <p>紅燒大鮑翅 3280 特上フカヒレの特製上湯姿煮 Braised Superior Shark Fin Soup</p> |
|  |  | <p>紅燒潮州翅 2480 潮州風フカヒレの濃厚スープ Braised Premium Shredded Shark's Fin Soup Chaozhou Style</p> |
|  |  | <p>原盅雞燉翅 1980 フカヒレと鶏肉の澄ましスープ Double-boiled Shark's Fin and Chicken Soup</p> |
|  |  | <p>紅燒大排翅 1980 上フカヒレの特製上湯姿煮 Braised Luxury Shark's Fin Soup</p> |
|  |  | <p>原盅燉排翅 1380 フカヒレの澄ましスープ Simmered Shark Fin Soup with Broth</p> |
| |  | <p>紅燒燴排翅 1380 フカヒレの濃厚スープ Braised Shark Fin Soup</p> |
| |  | <p>花膠原粒鮑(澳洲4頭)..... 2080 魚の浮き袋と鮑のオイスターたれ煮込み Braised Abalone and Fish Maw with Oyster Sauce</p> |
|  |  | <p>海參炆鮑魚(澳洲4頭)..... 1680 鮑とナマコのオイスターたれ煮込み Braised Abalone and Sea Cucumber with Oyster Sauce</p> |

所有價格皆須另加10%服務費
All prices are subject to a 10% service charge
上記の料金に10%のサービス料金を加算させていただきます。



每位 / person / 一人前

- | | | |
|---|---|--|
| |  | <p>北菇炆麻鮑(中東5頭)..... 1280 椎茸と鮑の姿煮 Braised Supreme Abalone and Dried Mushroom with Oyster Sauce</p> |
|  |  | <p>鵝掌原粒鮑(澳洲6頭)..... 1080 鮑とガチョウの足のオイスターたれ煮込み Braised Abalone and Goose Feet with Oyster Sauce</p> |
|  |  | <p>花膠炆遼參 1680 魚浮き袋とナマコのオイスターたれ煮 Braised Sea Cucumber and fish Maw with Oyster Sauce</p> |
| |  | <p>遼參炆鵝掌 1280 ガチョウの足とナマコのオイスターたれ煮込み Braised Sea Cucumber and Goose Feet with Oyster Sauce</p> |
|  |  | <p>北菇炆鵝掌 380 肉厚椎茸とガチョウの足のオイスター たれ煮込み Braised Dried Mushroom and Goose Feet with Oyster Sauce</p> |
| |  | <p>雞茸燉官燕 2880 ツバメの巣のスープ 鶏肉と卵白入り Double Boiled Premium Bird's Nest Soup With Shredded Chicken, and Egg White</p> |
| |  | <p>紅燒一品官燕 2880 絶品ツバメの巣の煮込み Braised Bird's Nest</p> |
| |  | <p>潮式極品佛跳牆(預定)..... 2380 潮州風「仏跳牆」スープ Buddha jumps over the wall Chaozhou Style</p> |

如對特定食物會產生過敏狀況者，敬請事先告知服務人員
Should you have any food allergies, please inform our service attendants in advance.
食物アレルギーをお持ちの方は、ご注文の際に従業員におたずねください。

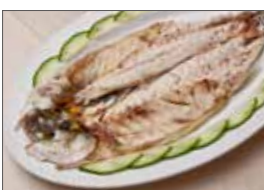
Chao-Zhou Marinated Varieties

潮州風冷製/煮込み料理

推薦
👉



潮式凍花蟹(大)..... 時價 Market Price
シマイシガニの潮州風白だし冷製
Chilled Spotted Crab
with Ginger Vinegar Sauce



潮式凍烏魚 時價 Market Price
ボラの潮州風白だし冷製
Chilled Grey Mullet, Served
with Chou-zhou Style Bean Paste

推薦
👉



滷水鵝肉片(豆腐底)..... 780
ガチョウの潮州風たれ煮込み
Marinated Goose Slices and Tofu

推薦
👉



滷水胗肝腸 780
ガチョウの砂肝/レバー/腸の潮州風たれ煮込み
Marinated Goose Liver, Gizzard,
and Intestine



潮州滷大腸 780
豚の腸の潮州風たれ煮込み
Marinated Pork Intestine



滷水鵝翅 680
ガチョウ手羽先の潮州風たれ煮込み
Marinated Goose Wings



滷水鵝血 420
ガチョウの血豆腐の潮州風たれ煮込み
Marinated Goose Blood



滷水豆腐 420
豆腐の潮州風たれ煮込み
Marinated Tofu

所有價格皆須另加10%服務費
All prices are subject to a 10% service charge
上記の料金に10%のサービス料金を加算させていただきます。

如對特定食物會產生過敏狀況者，敬請事先告知服務人員
Should you have any food allergies, please inform our service attendants in advance.
食物アレルギーをお持ちの方は、ご注文の際に従業員におたずねください。

潮州
滷味

「潮品集」擁有終年不斷火的70年招牌老滷
老滷養成不易，除了得持續添湯底、藥材與香料維持一貫風味
還得耗時靜置出完美香色。

"CHAO PIN JI" boasts its 70-year-old signature old brine
that has been popular all year round.

It is not an easy procedure to create old brine
in addition to continuously adding soup base, herbs, and spices
to maintain a consistent flavor, it also takes time to stand still
to produce the perfect fragrance.



打冷 Appetizer

前菜

推薦
👍



澎湖泡菜小管 280
澎湖産イカの黄金キムチ詰め
Chilled Penghu's Squid Stuffed in
pickled Cabbage

推薦
👍



凉拌海蜇頭 280
中華風クラゲの冷菜
Chilled Jellyfish, Flavored with Soy Sauce and
Sesame Oil



鮑汁鳳爪 280
鶏足のアワビソース煮込み
Braised Chicken Feet In Abalone Sauce



咖哩魚蛋 260
カレーフィッシュボール
Curry Fish Balls



滷水五花肉 380
豚バラ肉の潮州式煮込み
Marinated Pork Belly

推薦
👍



紅麴豬尾巴 580
紅麴の豚テール煮込み
Red Yeast Stewed Pig Tails



開胃 前菜



推薦
👍



潮式酸菜鯽魚 280
鯽の高菜煮付け
Simmered Crucian carp with
Pickled Cabbage



潮州花雕醉雞 360
鶏肉の花雕酒漬け
Drunk Chicken in Huaqiao Wine

推薦
👍



一口蜜芋 180
タロイモの蜂蜜シロップ漬け
Sweet Honey Taro



香煎素鵝 260
パリパリ焼き湯葉ロール
Pan-fired Bean Curd Skin Roll

所有價格皆須另加10%服務費
All prices are subject to a 10% service charge
上記の料金に10%のサービス料金を加算させていただきます。

如對特定食物會產生過敏狀況者，敬請事先告知服務人員
Should you have any food allergies, please inform our service attendants in advance.
食物アレルギーをお持ちの方は、ご注文の際に従業員におたずねください。

Chao-Zhou Specialties

潮州經典料理

推薦
👍



芋茸香酥鴨 880
鴨とタロ芋のふわ揚げ
Deep-fried Duck covered with
Fluffily Fried Taro Mash

推薦
👍



家鄉水瓜煎 620
潮州風ヘチマと玉子のちぢみ
Pan-fried Pancake of Loofah,
Egg and Shrimps Chaozhou Style

推薦
👍



潮州匯小炒 580
クラゲ、セロリ、イカとタロイモの
鶏だし風味炒め
Dried Jellyfish, Celery, Taro and
Squid Fish Stir-fried with Chicken Broth

推薦
👍



欖菜四季豆 580
インゲン豆、豚ひき肉と潮州塩漬け高菜の
炒め合せ
Stir-fried Green Beans with Minced Pork and
Chou-zhou Pickled Cabbage



韓江生菜包 680
海鮮と五目野菜のレタス包み
Stir-fried Mixed Seafood and Vegetables,
Wrapped in Lettuce Leaf



潮式明蝦餅 720
海老の揚げ団子 レモン香りの甘辛ソース添え
Deep-fried Prawn Patty, Served with Lemon
Sweet Chili Sauce

推薦
👍



澎湖海菜吻仔魚餅 620
澎湖産海藻としらすの卵焼き
Pancakes with Penghu Edible Seaweed and
Whitebait



明蝦丸白菜心 760
白菜芯と自家製海老団子の煮物
Chinese Cabbage Simmered with
Prawn Balls in Chicken Broth

所有價格皆須另加10%服務費
All prices are subject to a 10% service charge
上記の料金に10%のサービス料金を加算させていただきます。

如對特定食物會產生過敏狀況者，敬請事先告知服務人員
Should you have any food allergies, please inform our service attendants in advance.
食物アレルギーをお持ちの方は、ご注文の際に従業員におたずねください。

潮州家
常



鮮果百花油條 620
油條のすり身詰め（フルーツ和え）
Fried Breadstick Stuff Shrimp with
Diced Fruits

推薦
👍



韭菜花鹹肉豆腐 580
ニラの花の肉あんかけ豆腐
Stir-fried Salted Pork with
Leek Flower and Tofu



Pork, Beef & Poultry

お肉料理

推薦 (限量供應 / Limited Supply)

- 片皮鮮汁鴨** 兩吃/2品/2 ways of tasting 2880
 廣東ダック(一羽) 三吃/3品/3 ways of tasting 3180
 Cantonese Style Roast Duck

- 文昌脆皮雞** 半隻/880
 皮パリパリ 鶏の丸揚げ にんにく風味(半身)
 Crispy Skin Chicken Flavored with Garlic (Half)

- 碧綠川椒雞** 620
 鶏肉の胡椒/中華山椒ソース炒め
 (素揚げハーブ葉添え)
 Sautéed Chicken with Black Pepper/Sichuan Pepper, Served with Fried Herb Leaves

- 蜜椒煎牛柳** [台灣Taiwan] 每件/280
 台湾産牛ヒレ肉の
 ハニーペッパーソース炒め(一人前)
 Sautéed Beef Tenderloin with Pepper Honey Sauce (for 1 person)

- 中式煎牛柳** [台灣Taiwan] 每件/280
 台湾産牛ヒレ肉の特製ソース炒め(一人前)
 Sautéed Beef Tenderloin with Sweet and Sour Sauce (for 1 person)

- 椒鹽羊小排** 每件/360
 ラムの塩コショウ風味ソテー(一人前)
 Sauteed Lamb Chop with Salt and Pepper Sauce (for 1 person)

肉類

- 椒鹽Prime牛小排** [美國USA] 每件/460
 アメリカ産 USDA PRIME牛ショートリブの
 塩胡椒風味ソテー (一人前)
 Sautéed Beef Short Rib with Salt and Pepper Sauce (for 1 person)

- 蒜片骰子牛** [台灣Taiwan] 620
 ガーリックスライス付きサイコロステーキ
 Stir-fried Beef Cubes with Sliced Garlic

- 沙茶芥藍牛肉** [台灣Taiwan] 680
 牛肉とカイラン菜のサテソース炒め
 Sautéed Beef Slices and Chinese Kale with Satay Sauce

- 紅咖哩脆皮牛腩** [台灣Taiwan] 620
 赤カレーのクリスピーブリスケ
 Red Curry with Crispy Beef Brisket

- 火焰梅膏焗肋排** 720
 豚スペアリブの特製梅酢ソースソテー
 Sautéed Pork Spare Ribs with Plum Sauce

- 鮮果咕咾肉** 520
 パイナップル入り 特製酢豚
 Sweet and Sour Pork with Pineapple

- 秘製東坡肉** 680
 特製トンポーロウ
 Homemade Dong Po Pork

- 蔥香皮蛋松阪豬** 580
 ネギとピータンのトントロ炒め
 Pan-fried Matsusaka Pork with Preserved Eggs

所有價格皆須另加10%服務費
 All prices are subject to a 10% service charge
 上記の料金に10%のサービス料金を加算させていただきます。

如對特定食物會產生過敏狀況者，敬請事先告知服務人員
 Should you have any food allergies, please inform our service attendants in advance.
 食物アレルギーをお持ちの方は、ご注文の際に従業員におたずねください。

時價活海鮮

Live Seafood

海鮮(時価)

請選擇烹調風味
調理法をお選びください Please Choose One Cooking Method

沙公,沙母 ノコギリガサミ Scylla Serrata

| | |
|-----|--|
| 清蒸 | 蒸し蟹 Steamed Crab |
| 泰式 | 蟹のタイ風甘辛ソース炒め Sautéed Crab with Thai Style Sweet Chili Sauce |
| 金沙 | 蟹の塩漬け卵黄身炒め Sautéed Crab with Mashed Salted Egg Yolk |
| 避風塘 | 蟹の香港風にんにくと唐辛子炒め Wok-fried Crab with Minced Garlic and Chili Peppers |
| 粉絲煲 | 蟹と春雨の香ばしい醤油風味土鍋煮込み Crab Boiled with Green Bean Noodles in Casserole |

澳洲大龍蝦 オーストラリア産伊勢海老 Fresh Australia Lobster

澳洲小龍蝦 オーストラリア産伊勢海老(小さめ) Fresh Australia Pettit Lobster

波士頓龍蝦 オマール海老 Boston Lobster

| | |
|-------|---|
| 蒜蓉蒸龍蝦 | オマール海老のにんにく風味蒸し Steamed Spiny Lobster with Minced Garlic |
| 上湯焗龍蝦 | オマール海老のバターと鶏上湯風味ソテー Sautéed Spiny Lobster with Butter-flavored Chicken Broth |
| 薑蔥焗龍蝦 | オマール海老の生姜と青ねぎ風味ソテー Sautéed Spiny Lobster with Green Onion and Ginger |

龍虎斑 竜虎ハタ Tiger Grouper

七星斑 ユカタハタ Jewel Grouper

東星斑 スジアラ Coral Grouper

紅條 ユカタハタ Small Scale Blackfish

黑毛 メジナ Girella punctata

清蒸 蒸し魚 Steamed Fish

古法蒸 魚の生姜/セロリ/高菜蒸し Steamed Fish with Ginger, Celery and Pickled Chinese Mustard

梅子蒸 魚の梅干し風味蒸し Steamed Fish with Chinese Plum Paste

半煎煮 魚の潮州風だし蒸し焼き Pan-fried Fish, Sauteed with Fish Stock

海鮮類



澎湖金沙小管 580
澎湖産イカのソテー 卵黄ソース添え
Sauteed Penghu Squid With Egg Yolk Sauce



蘿蔔絲煮鮮魚 720
白身魚と細切り大根の魚だし煮込み
Fish Fillets and Shredded Radish Simmered with Fish Stock



欖菜蒸斑片 820
ハタ切り身の潮州風塩漬け高菜蒸し
Steamed Grouper Fillet with Pickled Cabbage



半煎煮烏魚 880
ボラの潮州風魚だし蒸し焼き
Pan-fried Grey Mullet Sauteed with Fish Stock, Chou-zhou Style



干煎鰻魚片 980
マナガツオ切り身の甘口醤油焼き、マヨネーズ添え
Pan-fried Butterfish Fillets with Soy Sauce, Served with Mayonnaise



干煎龍膽斑 980
ハタ切り身の甘口醤油焼き
Pan-fried Garoupa Fillets with Soy Sauce



麻油燒酒龍膽斑 1080
ハタ切り身のごま油、生姜、米酒風味煮込み
Steamed Grouper Fillet with Pickled Cabbage



所有價格皆須另加10%服務費
All prices are subject to a 10% service charge
上記の料金の10%のサービス料金を加算させていただきます。

如對特定食物會產生過敏狀況者，敬請事先告知服務人員
Should you have any food allergies, please inform our service attendants in advance.
食物アレルギーをお持ちの方は、ご注文の際に従業員におたずねください。

海鮮類

Seafood

海鮮料理



白灼活沙蝦 560
活海老の湯引き 特製ネギ醤油添え
Poached Fresh Shrimps, Served with
Spring Onion Flavored Soy Sauce



美極生抽蝦 560
殻つき海老のパリパリ素揚げ、
香港風醤油にんにく炒め
Crispy Fried Shrimps, Wok-fried with
Minced Garlic and Soy Sauce

推薦
👍



蘿蔔絲煮鮮蝦 580
海老と細切り大根の魚だし煮込み
Shrimps and Shredded Radish Simmered with
Fish Stock

推薦
👍



生汁明蝦球 980
大海老の唐揚げ、マヨネーズ絡め季節野菜添え
Deep-fried Shrimp Balls, Wok-fried with
Mayonnaise



金寶明蝦球 980
特製甘酢タレの車エビ炒め
Fried Prawn Balls with Secret Sweet
and Sour Sauce



避風塘軟殼蟹 580
ソフトシェルクラブの
香港風にんにく唐辛子炒め
Stir-fried Soft Shell Crabs with Chili Pepper
and Minced Garlic



XO醬爆帶子 780
ホタテ貝柱と野菜のXO醬炒め
Stir-fried Scallops and Vegetables with
XO Sauce

推薦
👍



松露蘆筍帶子 880
トリュフとアスパラのタイラギ炒め
Stir-fried Truffle Scallop with Asparagus

所有價格皆須另加10%服務費

All prices are subject to a 10% service charge
上記の料金に10%のサービス料金を加算させていただきます。

如對特定食物會產生過敏狀況者，敬請事先告知服務人員
Should you have any food allergies, please inform our service attendants in advance.
食物アレルギーをお持ちの方は、ご注文の際に従業員におたずねください。

綠仔 火類 菜類

Clay Pot Cooking 中華風土鍋料理

推薦
👍



韓江一品煲 1080
魚浮き袋、ホタテと海老の土鍋炒め
Sautéed Dried Fish Maw, Scallops,
and Shrimps, Served in Clay Pot



蔥爆廣肚蜆頭煲 780
魚浮き袋とクラゲのネギ炒め
Stir-fried Fish Maw and Jellyfish in Casserole



鮮蝦粉絲煲 580
海老と春雨の醤油風味土鍋炒め
Shrimp and Mung Bean Noodles Cooked in
Clay Pot, Flavored with Soy Sauce

推薦
👍



銀絲海鮮煲 760
海鮮と春雨の醤油風味土鍋炒め
Seafood and Mung Bean Noodles Cooked in
Clay Pot, Flavored with Soy Sauce



海鮮什菜煲 620
野菜の海鮮土鍋煮
Simmered Seafood with Mixed Vegetables in
Clay Pot



海皇豆腐煲 680
揚げ出し豆腐と海鮮の土鍋煮
Sautéed Diced Tofu and Seafood,
Served in Clay Pot

推薦
👍



鹹魚雞粒豆腐煲 680
広東式塩漬け魚と豆腐の土鍋煮
Sautéed Cantonese Salted Fish
and Diced Chicken, Served in Clay Pot



魚香茄子煲 520
なすのピリ甘辛ガーリックソース炒め 土鍋盛り
Sautéed Eggplant with Sweet Chili Garlic Sauce,
Served in Clay Pot

煲仔菜類

Clay Pot Cooking

中華風土鍋料理

推薦
👍



薑蔥牛肉煲 [台灣Taiwan] 680
牛肉の青ねぎと生姜風味土鍋炒め
Sautéed Beef Slices with Green Onion
and Ginger, Served in Clay Pot



沙嗲肥牛煲 [台灣Taiwan] 680
牛肉のサテソース炒め 土鍋盛り
Sautéed Beef Slices with Satay Sauce,
Served in Clay Pot

推薦
👍



潮式麻辣鵝紅煲 480
潮州風ガチョウの血豆腐の唐辛子風味マリネ
Marinated Goose Blood Jelly with
Chili Pepper Chaozhou Style

豆腐蔬菜

Vegetables

豆腐と野菜

推薦
👍



上湯苜蓿菜 520
ひゆ菜とにんにくの煮浸し
Slightly Simmered Amaranth with Garlic



金銀蛋苜蓿菜 520
ひゆ菜、ピータンと玉子の煮浸し
Slightly Simmered Amaranth with
Preserved Egg and Egg Drop



培根高麗菜 380
キャベツとベーコンの炒め合せ
Stir-fried Cabbage with Bacon

推薦
👍



脆肉炒芥藍 480
カイラン菜と塩漬け肉の炒め合せ
Stir-fried Chinese Kale with Salted Pork

所有價格皆須另加10%服務費
All prices are subject to a 10% service charge
上記の料金に10%のサービス料金を加算させていただきます。

豆腐蔬菜



上湯浸娃娃菜 560
ハム入り ワーワー菜の鶏だし煮浸し
Poached Chinese Cabbage and Ham in
Chicken Broth

推薦
👍



日本百合蘆筍 620
ゆり根とアスパラガスのシャキシャキ炒め
Stir-fried Lily Bulbs and Asparagus



日本山藥絲瓜 580
ヘチマと山芋の炒め合わせ
Stir-fried Angled Loofah with Yam



蒜炒菠菜 380
ほうれん草のにんにく風味炒め
Stir-fried Spinach with Chopped Garlic



麻婆豆腐 480
ピリ辛麻婆豆腐
Chili Mapo Tofu

推薦
👍



鳳巢魚子炸豆腐 560
カレー味鶏肉入りのパリパリ揚げ豆腐
Deep-Fried Tofu Stuffed with
Minced Chicken with Japanese Sauce

如對特定食物會產生過敏狀況者，敬請事先告知服務人員
Should you have any food allergies, please inform our service attendants in advance.
食物アレルギーをお持ちの方は、ご注文の際に従業員におたずねください。

Rice, Noodles and Congee

チャーハン、お粥、麵

粉麵
粥品

推薦
👍



潮州炒麵 420
海老と鶏肉ともやしの潮州風焼きそば
Stir-fried Noodles with Shrimps, Chicken,
and Bean Sprout

推薦
👍



海鮮炒麵 620
カリカリ中華麵の海鮮あんかけ焼きそば
Crispy Deep-fried Noodles Topped with
Assorted Seafood

推薦
👍



潮式干燒伊麵 520
パリパリ潮州風焼きそば(砂糖/黒酢添え)
Crispy Pan-fried Noodles, Chao-Zhou Style
(served with sugar and black vinegar)



鮑汁炆伊麵 380
鮑煮汁の広東風焼きそば
Fried Noodles with Abalone Sauce



豉油皇炒麵 380
香港風醬油焼きそば
Fried Noodles with Soy Sauce

推薦
👍



干炒牛河 台灣Taiwan 460
牛肉の焼き河粉(ライスヌードル)
Stir-fried Wide Rice Noodles with Beef



干炒豬河 460
豚肉の焼き河粉(ライスヌードル)
Stir-fried Wide Rice Noodles with Pork



星洲炒米粉 420
海老入りのカレー風味焼きビーフン
Stir-fried Rice Noodles Flavored with Curry,
Singapore Style

推薦
👍



潮州炒米粉 420
海老、鶏肉ともやしの潮州風焼きビーフン
Stir-fried Rice Noodles with Shrimps,
Chicken, and Bean Sprout

推薦
👍



鮑魚麻油雞飯 780
あわびと鶏肉のごま油おこわ
Sesame Oil Chicken Rice with
Selected Abalone

推薦
👍



潮州炒飯 460
海老、鶏肉の潮州風チャーハン
Fried Rice with Shrimps and Chicken



鹹魚雞粒炒飯 420
広東風塩漬け魚と鶏肉のチャーハン
Fried Rice with Cantonese Salted Fish
and Chicken

推薦
👍



松露福州炒飯 680
トリュフ入り福州風チャーハン
Fuzhou Fried Rice With Truffle



臘味煲仔飯 位/320
香港風土鍋炊き込みご飯(腸詰め入り) (一人前)
Steamed Rice with Cantonese Sausages
in Clay Pot (for 1 person)



鮑魚三絲粥 位/380
細切り鮑/イカ/鶏肉の中華粥(一人前)
Congee of Shredded Abalone, Cuttlefish,
Chicken (for 1 person)

推薦
👍



鯧魚肉碎粥 位/480
マナガツオ肉と豚ひき肉の中華粥(一人前)
Congee of Pomfret and Minced Pork
(for 1 person)



潮式皮蛋肉碎粥 位/360
ピータンと豚挽肉のお粥 (一人前)
Preserved Egg and Minced Pork Congee
(for 1 person)

所有價格皆須另加10%服務費
All prices are subject to a 10% service charge
上記の料金に10%のサービス料金を加算させていただきます。

如對特定食物會產生過敏狀況者，敬請事先告知服務人員
Should you have any food allergies, please inform our service attendants in advance.
食物アレルギーをお持ちの方は、ご注文の際に従業員におたずねください。

燉品湯類

Soup

スープ

推薦
👍



原盅北菇燉雞湯 每位/320
椎茸入りの鶏澄ましスープ(1人前)
Chicken Soup with Dried Mushroom
(for 1 person)

推薦
👍



蟲草花北菇燉花膠 每位/820
サナギタケ、椎茸と魚浮き袋の澄ましスープ
(1人前)
Fish Maw Soup with Cordyceps Flower and
Dried Mushroom (for 1 person)

推薦
👍



太極雞茸蔬菜羹 560
太極模様のほうれん草と卵白のトロみスープ
Soup of Spinach Mash and Egg White,
Tai-chi Shaped



瑤柱海皇羹 580
干し貝柱入りの海鮮のトロみスープ
Thick Soup of Dried Scallop and
Chopped Seafood



瑤柱鮑絲羹 560
干し貝柱と千切り鮑(ロコ貝)のトロみスープ
Thick Soup of Dried Scallop and
Shredded Abalone Soup

推薦
👍



西湖牛肉羹 台灣Taiwan 480
牛ひき肉と卵白とパクチーのトロみスープ
Thick Soup of Minced Beef,
Egg White and Parsley



海鮮瓜粒湯 560
うりと海鮮の澄ましスープ
Diced White Guard and Seafood Soup

推薦
👍



蘿蔔燉牛腩 台灣Taiwan 620
大根と牛肉のスープ
Sliced Beef and Radish Simmered with Broth



竹筴蝦丸湯 720
キヌガサ茸と手作り海老団子の澄ましスープ
Bamboo Piths and
Handmade Shrimp Balls Soup

所有價格皆須另加10%服務費
All prices are subject to a 10% service charge
上記の料金に10%のサービス料金を加算させていただきます。

甜品



每位 / person / 一人前

推薦
👍



冰花紅蓮燉官燕 2380
「燕の巣」と干し紅棗の氷砂糖スイートスープ
Dessert Soup of Premium Bird's Nest and
Red Dates Sweetened with Rock Sugar



椰汁燉官燕 2380
「燕の巣」のココナツミルク(温)
Double Boiled Premium Bird's Nest Soup
with Coconut Milk (Hot)



冰花紅蓮燉雪蛤 680
ハシマ、干し紅棗と蓮実のデザートスープ(温)
Harsmar Sweet Soup with
Dried Red Dates and Lotus Seeds (Hot)

推薦
👍



椰汁燉雪蛤 680
ハシマのココナツミルク
Double Boiled Harsmar with Coconut Milk

推薦
👍



桂圓冰糖燉銀耳(冰/熱) 200
干しリュウガンと白キクラゲの
氷砂糖煮込み(冷/温)
Stewed White Fungus with Longan and
Rock Sugar (Ice/Hot)

推薦
👍



銀杏甜芋泥 200
甘味マッシュタロイモ 銀杏入り
Sweet Taro Paste with Ginkgo

如對特定食物會產生過敏狀況者，敬請事先告知服務人員
Should you have any food allergies, please inform our service attendants in advance.
食物アレルギーをお持ちの方は、ご注文の際に従業員におたずねください。

甜品

Dessert

デザート

每位 / person / 一人前



椰汁黑糯米 150
黒もち米のココナッツミルク風味デザート
Dessert of Black Glutinous Rice and
Coconut Milk

推薦
👍



芝麻糊 160
黒ゴマペーストデザート
Black Sesame Paste Dessert

推薦
👍



酒釀鴛鴦湯圓 200
酒釀(中華風甘酒)風味の
餡入り団子デザートスープ
Dessert Soup of Rice-flour Dumpling Flavored
with Sweet Fermented Rice

推薦
👍



潮州綠豆爽 180
皮むき緑豆の潮州風デザートスープ(温)
Sweet Soup of Peeled Mung Beans (HOT)



芋泥西米露 180
プチタピオカ入りの
タロイモココナッツミルクデザートスープ(温)
Taro and Coconut Milk Flavored Sago
Sweet Soup (Hot)



香芒凍西米 160
プチタピオカ入りのマンゴーミルク(冷)
Mango Milk Flavored Sweet Sago Soup (Ice)

推薦
👍



手工杏仁凍豆腐(時令) 220
杏仁豆腐(季節限定)
Chilled Almond Tofu Sweet Soup
(Seasonal Item)

推薦
👍



楊枝金露(時令) 220
プチタピオカ入りのマンゴーとグレープフルーツ
スイートスープ(冷) (季節限定)
Mango and Grapefruit Sweet Sago Soup
(Ice) (Seasonal Item)

所有價格皆須另加10%服務費
All prices are subject to a 10% service charge
上記の料金に10%のサービス料金を加算させていただきます。

精選點心

潮菓

MENU



如對特定食物會產生過敏狀況者，敬請事先告知服務人員
Should you have any food allergies, please inform our service attendants in advance.
食物アレルギーをお持ちの方は、ご注文の際に従業員におたずねください。

Cantonese Dim Sum

點心

精選點心

蒸點 Steamed 蒸し物



魚翅灌湯包 320
 広東風スープ餃子のフカヒレのせ
 Double Boiled Soup Dumpling with
 Shredded Shark's Fin

推薦
👍



筍尖鮮蝦餃 188
 たけのこ入りの蒸し海老餃子
 Steamed Bamboo Shoot and
 Shrimp Dumpling

推薦
👍



澎湖絲瓜卷 178
 澎湖産ヘチマののりと海老すり身巻き
 Steamed Penghu Angled Luffa Wrapped with
 Seaweed and Minced Shrimp

推薦
👍



鮮蝦豆苗餃 178
 豆苗入りの蒸し海老餃子
 Steamed Pea Shoots and Shrimp Dumpling

推薦
👍



蟹黃蒸燒賣 178
 豚肉シューマイの蟹みそのせ
 Steamed Pork and Crab Roe Shumai



上湯鮮竹卷 178
 海老湯葉巻きの上湯スープ蒸し
 Steamed Tofu Skin Roll with
 Shrimp Filling in Homemade Stock



羅漢素蒸餃 138
 五目野菜のベジタリアン蒸し餃子
 Steamed Vegetarian Dumpling

推薦
👍



蝦仁蒸腸粉 178
 海老の腸粉(米粉クレープ)
 Steamed Rice Roll Filled with Shrimp



叉燒蒸腸粉 178
 チャーシュー入り中華キシメン包み
 Steamed Barbecue Pork Rice Rolls

推薦
👍



炸兩蒸腸粉 158
 中華揚げパンのキシメン包み
 Steamed Chinese Fried Fritter Rice Rolls



上湯牛肉球 台灣Taiwan 188
 牛肉団子の上湯スープ蒸し
 Beef Meat Ball Steamed with
 Homemade Stock

推薦
👍



五香芋頭糕 158
 タロイモもちの中華風スパイス風味蒸し
 Steamed Spice Flavored Taro Cake



荷香珍珠雞 158
 鶏おこわの蓮の葉包み
 Steamed Glutinous Rice with
 Chicken Wrapped in Lotus Leaf

推薦
👍



柱侯蒸牛肚 台灣Taiwan 188
 柱侯醬(広東式香味みそ)の牛ハチノス蒸し
 Braised Beef Tripe in Chu Hou Sauce

推薦
👍



潮州蒸粉粿 158
 潮州風蒸し餃子
 Chaozhou Style Steamed Crystal Dumpling

所有價格皆須另加10%服務費
 All prices are subject to a 10% service charge
 上記の料金に10%のサービス料金を加算させていただきます。

如對特定食物會產生過敏狀況者，敬請事先告知服務人員
 Should you have any food allergies, please inform our service attendants in advance.
 食物アレルギーをお持ちの方は、ご注文の際に従業員におたずねください。

Cantonese Dim Sum

點心

蒸點 Steamed 蒸し物



豉汁蒸排骨 158
豚ショートリブのトーチ(発酵大豆)風味蒸し
Cantonese Style Steamed Pork Short Ribs with
Fermented Beans



XO醬蒸鳳爪 158
鶏足のXO醬風味蒸し
Cantonese Style Steamed Chicken Feet with
XO Sauce



蠔皇叉燒包 158
チャーシューまん
Char-Siu(Cantonese BBQ Pork) Bun



流沙奶皇包 158
クリーミーカスタード饅頭
Steamed Creamy Custard Bun

烤點 Roast 焼き物



起司烤白菜 298
白菜の香港風グラタン
Chinese Cabbage au Gratin, Hong Kong Style



潮牌叉燒酥 158
チャーシューパイ
Baked Barbecue Pork Puff Pastry



蘿蔔絲燒餅 158
大根パイ
White Radish Puff



迷你蛋塔 138
ミニエッグタルト
Mini Egg Tart

所有價格皆須另加10%服務費
All prices are subject to a 10% service charge
上記の料金に10%のサービス料金を加算させていただきます。

精選點心

炸點 Fried 揚げ物



雞絲韭黃炸春卷 138
鶏春巻きのさくさく揚げ
Deep-fried Spring Roll Filled with
Shred Chicken



鮮蝦腐皮卷 178
海老の湯葉巻き揚げ
Crispy Fried Tofu Skin Roll with
Shrimp Filling



豆沙芝麻球 138
あずき入り揚げごま団子
Deep-fried Red Bean and Sesame Doughnut



脆炸馬蹄條 138
くわい巻きの黄金揚げ
Deep-Fried Sweet Water Chestnuts Cake



安蝦咸水角 158
豚肉と干し海老のもち皮の揚げ餃子
Deep-fried Glutinous Rice Dumpling,
Filled with Minced Pork and Dried Shrimp



生汁明蝦卷 178
海老マヨの巻き揚げ、アーモンドのせ
Deep-fried Mayonnaise Pineapple Shrimp Roll,
Topped with Almond

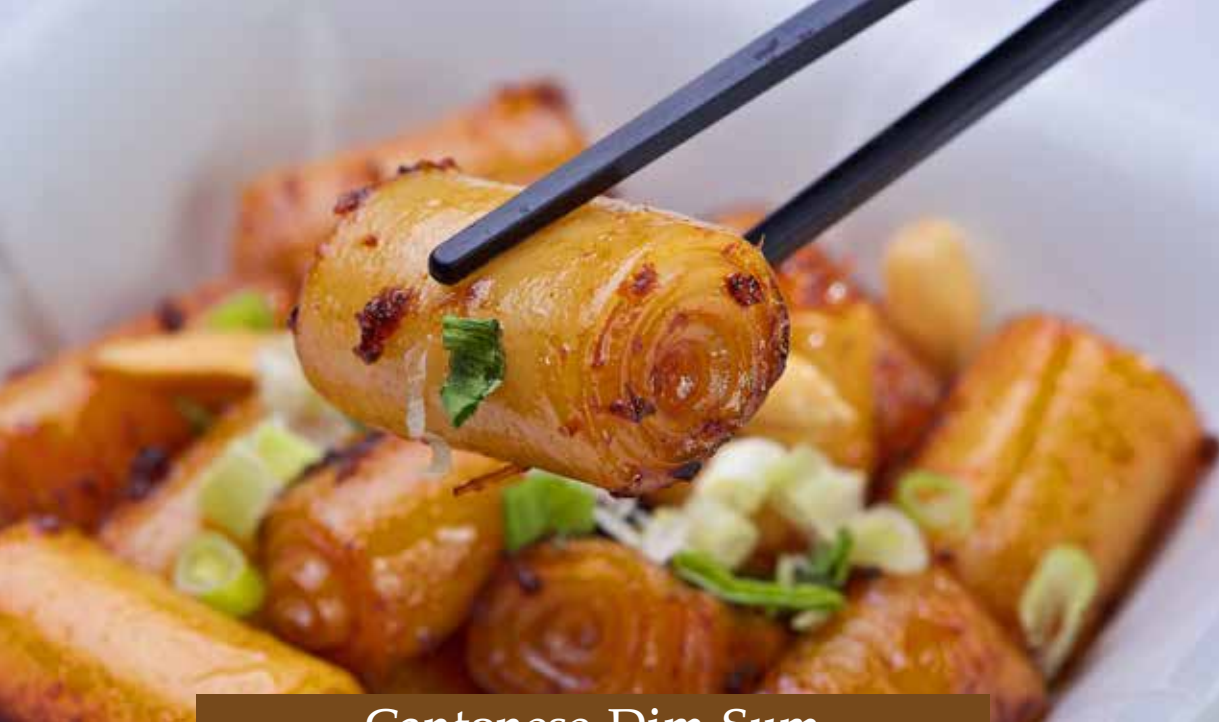


香蔥石斑卷 178
ハタと青ねぎの巻揚げ
Deep-fried Spring Roll Filled with
Fish and Green Onion, Topped with Sesame



芋茸炸蝦餅 178
海老すり身とタロイモケーキのふんわり揚げ
Deep-fried Minced Shrimp and Taro Cake

如對特定食物會產生過敏狀況者，敬請事先告知服務人員
Should you have any food allergies, please inform our service attendants in advance.
食物アレルギーをお持ちの方は、ご注文の際に従業員におたずねください。



Cantonese Dim Sum

点心

煎點 Saute 乾煎り

推薦
👍



XO醬炒蘿蔔糕 298
大根餅のXO醬炒め
Stir-fried Turnip Cake with XO Sauce

推薦
👍



XO醬煎腸粉 228
卷いた腸粉(米粉クレープ)のXO醬炒め
Stir-fried Rice Noodle Rolls with XO Sauce

推薦
👍



潮式臘味蘿蔔糕 158
広東風腸詰入り大根もちの煎り焼き
Pan-fried White Radish Cake with
Diced Chinese Sausage

推薦
👍



桂花紅豆糕 138
桂花ゼリーのせの小豆水ようかん
Sweet Red Bean "Yokan" Cake,
Topped with Osmanthus Flower Jelly

所有價格皆須另加10%服務費
All prices are subject to a 10% service charge
上記の料金に10%のサービス料金を加算させていただきます。

如對特定食物會產生過敏狀況者，敬請事先告知服務人員
Should you have any food allergies, please inform our service attendants in advance.
食物アレルギーをお持ちの方は、ご注文の際に従業員におたずねください。