




broth 湯底

fish maw • sea whelk • honeydew melon *  \$ 398
蜜瓜花膠響螺湯

indian coconut • sea whelk • chicken broth \$ 298
印度椰子螺頭雞湯


mushroom broth • guizhou wild bamboo fungus  \$ 278
貴州野生竹筴雜菌湯

rabbitfish congee • tangerine peels \$ 268
果皮泥鯧粥水鍋

“sichuan style” spicy broth  \$ 208
四川麻辣湯

satay broth \$ 198
秘製香濃沙嗲湯

mixed broth (excludes*) \$ 288
鴛鴦湯底 (*除外)

fish maw • sea whelk  \$ 398
honeydew melon broth duo
蜜瓜花膠響螺湯雙拼

sashimi 刺身

canadian geoduck 加拿大象拔蚌	\$ market price 時價
australian lobster 澳洲龍蝦	\$ market price 時價
live fish sashimi 是日活魚刺身	\$ market price 時價
south african abalone 南非鮑魚	\$ market price 時價
seasonal seafood 時令精選海鮮	\$ market price 時價
hokkaido scallops (3 pcs) 北海道帶子 (三隻)	\$ 138

beef 牛肉

hand cut local beef chunk fillets (150g) 手切本地新鮮牛頸脊 (150 克)	\$ 388
hand cut local beef short plate (150g) 手切本地新鮮牛挽手 (150 克)	\$ 368
hand cut local ribeye cap (150g) 手切本地新鮮吊龍 (150 克)	\$ 298
u.s. beef hanging tender (150g) 美國封門柳 (150 克)	\$ 278
australian M7 wagyu oyster blade (150g) 澳洲 M7 和牛肩肉 (150 克)	\$ 308
angus beef short rib (150g) 安格斯牛小排 (150 克)	\$ 238
dining room beef platter (100g each) local beef chunk fillets • local ribeye cap u.s. beef hanging tender • angus beef short rib 招牌牛肉拼盤 (每款 100 克) 本地新鮮牛頸脊 • 本地新鮮吊龍 美國封門柳 • 安格斯牛小排	 \$ 648

pork, lamb and poultry 豬, 羊及家禽

iberico pork neck (120g) 西班牙豬頸肉	\$ 198
spanish iberico pork belly (150g) 西班牙黑豚肉腩片(150 克)	\$ 198
Australian lamb neck fillets (150g) 澳州羊頸柳 (150 克)	\$ 168
hau diao chicken (half) 花雕醉雞件 (半隻)	\$ 198
duck blood curd 鴨血	\$ 88

seafood 海鮮

u.s.oysters (1 bucket) 美國桶蠔 (1 桶)	\$ 298
prawns (180g) 海中蝦 (180 克)	\$ 188
dalian abalone (1 pc) 大連活鮑魚 (一隻)	\$ 88
razor clam (1 pc) 蠔子皇 (一隻)	\$ 128
scallop (1 pc) 扇貝 (一隻)	\$ 118
baby geoduck (2 pcs) 象拔蚌仔 (兩隻)	\$ 158
sabah giant garoupa fillets (180g) 沙巴龍躉片 (180 克)	\$ 258
clam trio razor clams (2 pcs) • scallops (2 pcs) • baby geoduck (4 pcs) 貝類三重奏 蠔子皇 (兩隻) • 扇貝 (兩隻) • 象拔蚌仔 (四隻)	\$ 688
seafood tower dalian abalone (4 pcs) • razor clams (2 pcs) prawns (4 pcs) • u.s. oysters (4 pcs) sabah giant garoupa fillets (100g) 海鮮拼盤 大連活鮑魚 (四隻) • 蠔子皇(兩隻) 海中蝦 (四隻) • 美國桶蠔 (四隻) 沙巴龍躉片(100 克)	 \$ 838

handmade selection 手造系列

shrimp wontons (6 pcs) 鮮蝦雲吞 (六隻)		\$ 90
shrimp dumplings • black fungus • bamboo shoots black mushrooms (6 pcs) 鳳城水餃 (六隻)		\$ 92
“shanghai style” pork wontons • brassica (6 pcs) 上海菜肉雲吞 (六隻)		\$ 88
mushroom dumplings • jicama (6 pcs) 沙葛雜菌餃 (六隻)		\$ 78
dining room dumpling platter (9 pcs) shrimp wontons shrimp dumplings • black fungus • bamboo shoots • black mushrooms mushroom dumplings • jicama 招牌餃子拼盤 (九隻) (鮮蝦雲吞 • 鳳城水餃 • 沙葛雜菌餃)		\$ 148
shrimp balls (6 pcs) 鮮蝦丸 (六粒)		\$ 98
cuttlefish balls (6 pcs) 墨魚丸 (六粒)		\$ 88
dace fish balls (6 pcs) 鯪魚丸 (六粒)		\$ 88
beef tendon balls (6 pcs) 牛筋丸 (六粒)		\$ 98
pork meatballs • pig stomach • white pepper (6 pcs) 胡椒豬肚丸 (六粒)		\$ 108
dining room meatball platter (8 pcs) (shrimp balls • cuttlefish balls dace fish balls • beef tendon balls) 招牌四寶丸 (八隻) (鮮蝦丸 • 墨魚丸 • 鯪魚丸 • 牛筋丸)		\$ 138
trio mousse delight (100g each) (shrimp mousse • cuttlefish mousse dace fish mousse) 三鮮滑 (每款 100 克) (蝦滑 • 墨魚滑 • 鯪魚滑)		\$ 158
deep-fried beancurd sheet rolls • seafood (4 pcs) 炸海鮮腐皮卷 (四件)		\$ 148
hand-pulled noodles (90g) 手拉麵 (90 克)		\$ 60
hand-shaved noodles (90g) 刀削麵 (90 克)		\$ 60

vegetables and others 蔬菜及其它

seasonal mushroom platter (4 kinds) 精選菇類拼盤 (四種)	\$ 108
seasonal vegetable platter (4 kinds) 季節性蔬菜拼盤 (四種)	\$ 108
deep-fried fish skin 炸魚皮	\$ 88
baby choy sum (200g) 菜心苗 (200 克)	\$ 68
chinese lettuce (200g) 唐生菜 (200 克)	\$ 68
indian lettuce (200g) 油麥菜 (200 克)	\$ 68
baby cabbage (200g) 娃娃菜 (200g)	\$ 68
sweetcorn (1pc) 粟米 (一條)	\$ 60
peanut sprouts (150g) 花生芽 (150 克)	\$ 60
guizhou wild bamboo fungus 貴州野生竹筴	\$ 148
king mushrooms (150g) 杏鮑菇 (150g)	\$ 68
iced beancurd 蜂巢豆腐	\$ 68
gluten puffs 山根	\$ 65
deep-fried beancurd rolls 響鈴	\$ 65
deep-fried dough fritter 油條	\$ 38

condiments and sauce 配料及醬料


9 kinds of condiments & sauce (each person) \$ 42
九款配料及醬料 (每位)

desserts 甜點

almond tofu • fresh fruits \$ 68
鮮雜果杏仁豆腐

baked puffs • red bean paste \$ 48
豆沙酥

steamed red date pudding • ginger juice • brown sugar \$ 68
薑汁黑糖棗皇糕

coconut sampler (share for 2)  \$ 168
chilled sago coconut cream • coconut nata
sea coconut • taro balls • coconut ice-cream
椰樂園 (二人用)
椰汁西米露 • 椰果 • 海底椰 • 芋圓 • 椰子雪糕