



吉品海鮮餐廳

Ji Pin Restaurant

始於2005年初秋，以不斷昇華傳統中式料理之精粹為創業職志，除了鑽研道地鮑、參、翅、燕頂級美食料理外，亦針對現代人日趨注重的輕食養生飲食習慣，研發符合節令之養生食膳，並結點當令新鮮食材加以精心調理，口味多樣，符合各年齡層不同的需求，另提供外燴服務讓您備感尊榮。

鮑魚

四大海味：鮑、參、翅、肚之首，別稱『海味珍品之冠』。
含有豐富的蛋白質，還有較多的鈣、鐵、碘和維生素A等營養元素。
能夠調節生理機能，產前產後或病後之補養，滋陰補養功效，是補而不燥的海產。

海參

海參號稱「精氨酸大富翁」。含有8種人體自身不能合成的必需胺基酸，其中精氨酸、賴氨酸含量最為豐富，能幫助入睡，提高睡眠質量。
膽固醇低，脂肪含量相對少，是典型的高蛋白、低脂肪、低膽固醇食物，常食可滋補強身。
其中微量元素鈉的含量居各種食物之首，有助於血液中鐵的輸送，增進健康。

魚翅

魚翅含有豐富的膠原蛋白，有利於滋養、柔嫩皮膚黏膜，養顏護膚，是很好的美容食品。
有開胃功效，氣血不足、營養不良、體質虛弱之人，心血管疾病、免疫性疾病患者適宜食用，可調整體質，增強體力。

燕窩

燕窩中的獨特的美容因子-表皮生長因子，人體本身也能分泌足夠的表皮生長因子，每天一碗燕窩補充，幫助養顏，保持青春美麗。

小菜

每盤/120元

茶資

每位/60元

有機養生茶

每位/120元

開瓶費

每瓶/500元

最低消費

每位/\$500元

另收10%服務費

明爐燒烤



蜜汁叉燒



藍帶起司 380 元/例

House Special Cheese
自家製チーズ

冰燒三層肉 580 元/例

Crispy Roasted Pork Belly
広東風豚バラロースト

廣東燒鴨 480 元/例

Crispy Roasted Pork Belly
広東風ローストダック

玫瑰豉油雞 480 元/例

Soy Sauce Chicken
広東風ローストチキン

蜜汁叉燒 480 元/例

Black Barbecued Pork
チャーシュー

涼拌海蜇 320 元/例

Shredded Jelly Fish
ピリ辛冷製クラゲ

燒味三拼盤 680 元/例

Barbecued Meat Platter (3 kinds)
広東風ローストの三種類盛り合わせ

燒味雙拼盤 580 元/例

Barbecued Meat Platter (2 kinds)
広東風ローストとの二種類盛り合わせ



脆皮乳豬件 720 元/例

Signature Roasted Pig

廣東風燒子豚

(星期六、日供應)

乳豬三拼盤 880 元/例

Roasted Pig Platter (3 kinds)

燒子豚含みの廣東風ロースト三種

類盛り合わせ (星期六、日供應)

乳豬雙拼盤 780 元/例

Roasted Pig Platter (2 kinds)

燒子豚含みの廣東風ロースト二種

類盛り合わせ (星期六、日供應)

北京片皮鴨 1800 元/隻

Beijing Roasted Duck (一吃)

北京ダック (一羽) 一点 (皮だけ)

2300 元/隻

(兩吃)

二点 (皮ともう一つの料理)

(兩天前預訂)

(Reserve 2 Days Advance)

(二日前予約必要)

手烤琵琶鴨 2,000 元/隻

Roasted PiPa Duck (Whole)

手焼き琵琶ダック

(兩天前預訂)

(Reserve 2 Days Advance)

(二日前予約必要)

燒味三拼盤



北京片皮鴨

脆皮乳豬



生猛海鮮



七星斑 (清蒸、樹子蒸) 每兩 37.5g 150 元/兩

Spotted Grouper (Steamed, Steamed with Gan Shuzi)
スジアラ

過橋七星斑 每兩 37.5g 170 元/兩

Spotted Grouper Fillet, Cooked with Soup (一天前預訂)
スジアラの伊勢エビスープかけ (Reserve 1 Days Advance)
(一日前予約必要)

花尾龍躉 (清蒸、樹子蒸) 每兩 37.5g 100 元/兩

Giant Garoupa (Steamed, Steamed with Gan Shuzi)
スジアラの伊勢エビスープかけ

筍殼魚 (清蒸、樹子蒸、油淋) 每兩 37.5g 100 元/兩

Marble Goby (Steamed, Steamed with Gan Shuzi, Deep fried)
マーブルゴビー

青衣 (清蒸、樹子蒸) 每兩 37.5g 時價

Green Wrasse (Steamed, Steamed with Gan Shuzi)
イラモドキ

黃衣 (清蒸、樹子蒸) 每兩 37.5g 時價

Yellow Wrasse (Steamed, Steamed with Gan Shuzi)
ヒブダイ

加拿大象拔蚌 每兩 37.5g 220 元/兩

Canada Geoduck (兩天前預訂)
カナダ産ミルクイ (Reserve 2 Days Advance)
(二日前予約必要)

南非活鮑 (蒜蓉冬粉蒸) 480 元/隻

South Africa Fresh Abalone (Steamed with Garlic and Vermicelli)
南アフリカ産アワビ



龍蝦 700 元/半隻
 (蒜蓉蒸、蔥油蒸、上湯焗、薑薑焗、起司焗)
 Lobster /Per person
 (Steamed with Garlic , Braised with Superior
 Soup , Braised with Ginger & Shallot , Braised
 with Cheese)
 伊勢エビ (にんにく蒸し、葱蒸し、シヤンタン蒸し、
 葱と生姜焼き、グラタン)

蛋白蒸龍蝦球 1,600 元/隻
 Steamed Lobster with Egg white
 伊勢エビの卵白蒸し

荷葉蒸密碼蝦 600 元/例
 Steamed Sea Shrimps with Lotus Leaf
 オーガニックエビの蓮の葉蒸し

椒鹽密碼蝦 600 元/例
 Deep Frier Shrimps with Spicy Sait
 オーガニックエビ (茹で、蒸し、揚げ)



奇香冬粉大沙公

奇香冬粉大沙公 (一斤以上) 每兩37.5g 120 元/兩
 (加冬粉一把\$200元)
 Sauteed Prawns with Garlic and Vermicelli
 ノコギリガザミと春雨のバジル炒め (調理時間40分)
 (600 g 以上) (春雨追加 \$ 200/一人前)

大沙公 (一斤以上) 每兩37.5g 120 元/兩
 (清蒸、薑蔥炒、粉絲煲、麻油麵線、避風塘炒)
 Big Male Green Crab
 (Steamed, Fried with Ginger & Shallot , Sauteed
 with Vermicelli, Fried with Garlic & Chili)
 ノコギリガザミ (オス) (600 g 以上)
 (蒸し/シヨウガとネギ炒め/春雨炒め/ゴマ油入り
 ソーメンスープ/チリガーリック炒め)

大沙母 (一斤以上) 每兩37.5g 120 元/兩
 (清蒸、薑蔥炒、粉絲煲、麻油麵線、避風塘炒)
 Big Male Green Crab
 (Steamed, Fried with Ginger & Shallot , Sauteed
 with Vermicelli, Fried with Garlic & Chili)
 ノコギリガザミ (メス) (600 g 以上)
 (蒸し/シヨウガとネギ炒め/春雨炒め/ゴマ油入りソ
 ーメンスープ/チリガーリック炒め)

大花蟹 (一斤以上) 每兩37.5g 140 元/兩
 (花彫蒸、清蒸、薑蔥炒、粉絲煲、麻油麵線、避風塘炒)
 Big Coral Crab
 (Steamed, Fried with Ginger & Shallot , Sauteed
 with Vermicelli, Fried with Garlic & Chili)
 シマイシガニ (600 g 以上)
 (紹興花彫酒蒸し/蒸し/シヨウガとネギ炒め/春雨
 炒め/ゴマ油入りソーメンスープ/チリガーリック炒め)

花蟹 (一斤以下) 每兩37.5g 120 元/兩
 (清蒸、薑蔥炒、粉絲煲、避風塘炒)
 Coral Crab
 (Steamed, Fried with Ginger & Shallot , Sauteed
 with Vermicelli, Fried with Garlic & Chili)
 シマイシガニ (600 g 以下)
 (蒸し/シヨウガとネギ炒め/春雨炒め/チリガーリック炒め)

南瓜醬鮭魚排 360 元/位

Pan Fried Cod Fillet with Pumpkin Per person
Sauce

タマカイステーキカボチャソースかけ

香煎鮭魚排 360 元/位

Pan Fried Cod Fillet Per person

サーモンステーキ

芥末奇脆龍躉球 780 元/例

Deep Fried Grouper Fillet with
Mustard Dressing

タマカイ唐揚げの芥子マヨネーズ添え

如意吉祥炒龍躉球 780 元/例

Sauteed sliced Gaint Garoupa with
Assorted Vegetable

タマカイの野菜炒め

蔥油蒸龍躉球豆腐 780 元/例

Steamed Garoupa Fillet with Bean
curd and Scallions

タマカイと豆腐の葱蒸し

陳皮蒸龍躉頭腩 680 元/例

Steamed Gaint Garoupa head and
brisket with Mandarin Orange peel

タマカイ頭の陳皮蒸し

薑蔥龍躉頭腩煲 680 元/例

Braised Gaint Garoupa head with
Ginger and Shallot

ハタとナスとひき肉の土鍋煮物

茄子肉碎斑球煲 680 元/例

Braised Garoupa Fillet with
Eggplant ant Minced Port

ハタとナスとひき肉の土鍋煮物

松露滑蛋炒帶子 580 元/例

Scrambled Eggs with Scallop and
Truffle

ローズオイスターソースチキン

乾煸帶子四季豆 580 元/例

Stired Scallop with String Bean
ant Minced Port

ホタテとインゲンマメの炒め

XO醬彩椒炒帶子 580 元/例

Sauteed Scallop with XO Sauce
and Sweet Peppe

ホタテとパプリカのXO醬炒め

甜豆百合炒螺片 580 元/例

Sautéed Sliced Whelk with Honey
Bean and Lily Bulb

スライスつぶ貝とゆり根とさやえんどう炒め



XO醬西芹炒螺片 580 元/例

Sauteed Sliced Whelk with XO
Sauce and Celery Per person

スライスつぶ貝とセロリのXO醬炒め

白酒汁大蝦扒 480 元/位

Pan Fried King Prawn with White
Wine Sauce

スライスつぶ貝とセロリのXO醬炒め

蒜蓉冬粉蒸大明蝦 480 元/位

Steamed King Prawn with Garlic and
Vermicelli

車エビのガーリック蒸し春雨添え

奇香冬粉大明蝦煲 (2隻) 960 元/例

Braised King Prawn with Vermicelli
and Basil

車エビと春雨のバジル炒め (2尾)

蒜蓉冬粉中蝦煲 (8隻) 680 元/例

Sauteed Prawns with Garlic and
Vermicelli

エビと春雨のバジル炒め (2尾)

薑蔥冬粉中蝦煲 (8隻) 680 元/例

Braised Prawns with Ginger and Shallot

エビと春雨のシウガ葱炒め

香辣海中蝦 (8隻) 680 元/例

Sauteed Prawns with Spicy Hot Sauce

殻付きエビチリ

海鮮賽螃蟹 580 元/例

Scrambled Egg white and Fresh milk
Diced Seafood

海鮮と卵白とミルク炒め

海鮮豆腐煲 480 元/例

Braised Bean curd with Diced Seafood

カニと豆腐の土鍋煮

蟹粉豆腐煲 880 元/例

Braised Bean curd with Crab meat

海鮮と豆腐の土鍋煮

錦繡鮮蝦鬆 680 元/例

Sautéed Shrimps with Diced Sweet
Potatoes and Celery

エビとヒカマとセロリの炒め



椒鹽軟殼蟹



鳳梨炒蝦球 (8隻) 680 元/例

Sautéed Prawns with Pineapple Dressing
エビから揚げのパイナップルとマヨネーズ炒め (8尾)

宮保蝦球 (8隻) 680 元/例

Prawns with Spicy and Sour Sauce
エビとピーナッツの唐辛子炒め (8尾)

金沙蝦球 (8隻) 680 元/例

Prawns with Egg Yolk
エビの塩漬け玉子炒め (8尾)

香橙蝦球 (8隻) 680 元/例

Prawns with Mandarin Orange
エビから揚げのオレンジソースかけ (8尾)

XO醬西芹炒蝦球 (8隻) 680 元/例

Stir Fry Prawns with XO Sauce and Celery
エビとセロリのXO醬炒め (8尾)

百合蘆筍炒蝦球 (8隻) 780 元/例

Stir Fry Prawns with Lily Bulb and
Asparagus
エビとアスパラとゆりの根炒め (8尾)

椒鹽軟殼蟹 (2隻起) 190 元/隻

Deep Fried Soft Shell Crab
/Each (Two at least)
ワタリガニ唐揚げの胡椒塩かけ (注文は2匹以上)

椒鹽焗軟絲 520 元/例

Deep Fried Squid
イカ唐揚げの胡椒塩かけ


西蘭花炒軟絲 520 元/例

Sautéed Squid with Broccoli
イカとブロッコリーの炒め

XO醬泡菜炒軟絲 580 元/例

Sautéed Squid with Pickle Cabbage
and X.O Sauce
イカと台湾キムチのXO醬炒め





家禽、肉類

金牌脆皮雞 750 元/半隻

Deep fried Crispy Chicken /Half
鶏のパリパリ揚げ /半羽

宮保雞丁 (約需40分鐘) 480 元/例

Braised Chicken with Spicy and Sour
Sauce
鶏肉の角切りとピーナッツの唐辛子炒め

金針黑木耳雞煲 480 元/例

Braised Chicken Bell with Black Fungus
鶏肉とキクラゲと忘れ草の土鍋煮物

蝦醬炸雞翅 (6隻) 480 元/例

Deep Fried Shrimp Paste Chicken (約需40分鐘)
Wings
手羽先の唐揚げシュリンプペースト味 (6本)

法式煎羊排 380 元/位

Pan Fried Lamb Chop
ラムステーキ

香煎牛小排 360 元/位

Pan Fried Steak
ビーフステーキ

黑松露牛排 980 元/份

Braised Steak with Truffle Sauce
リブステーキのトリュフソースかけ

紅酒燴牛尾 880 元/例

Braised Ox Tail with Red Wine
Standard
Sauce
300 元/位
Per person
(約需40分鐘)
オックステールの赤ワイン煮込み

松露牛肝菌炒肥牛 780 元/例

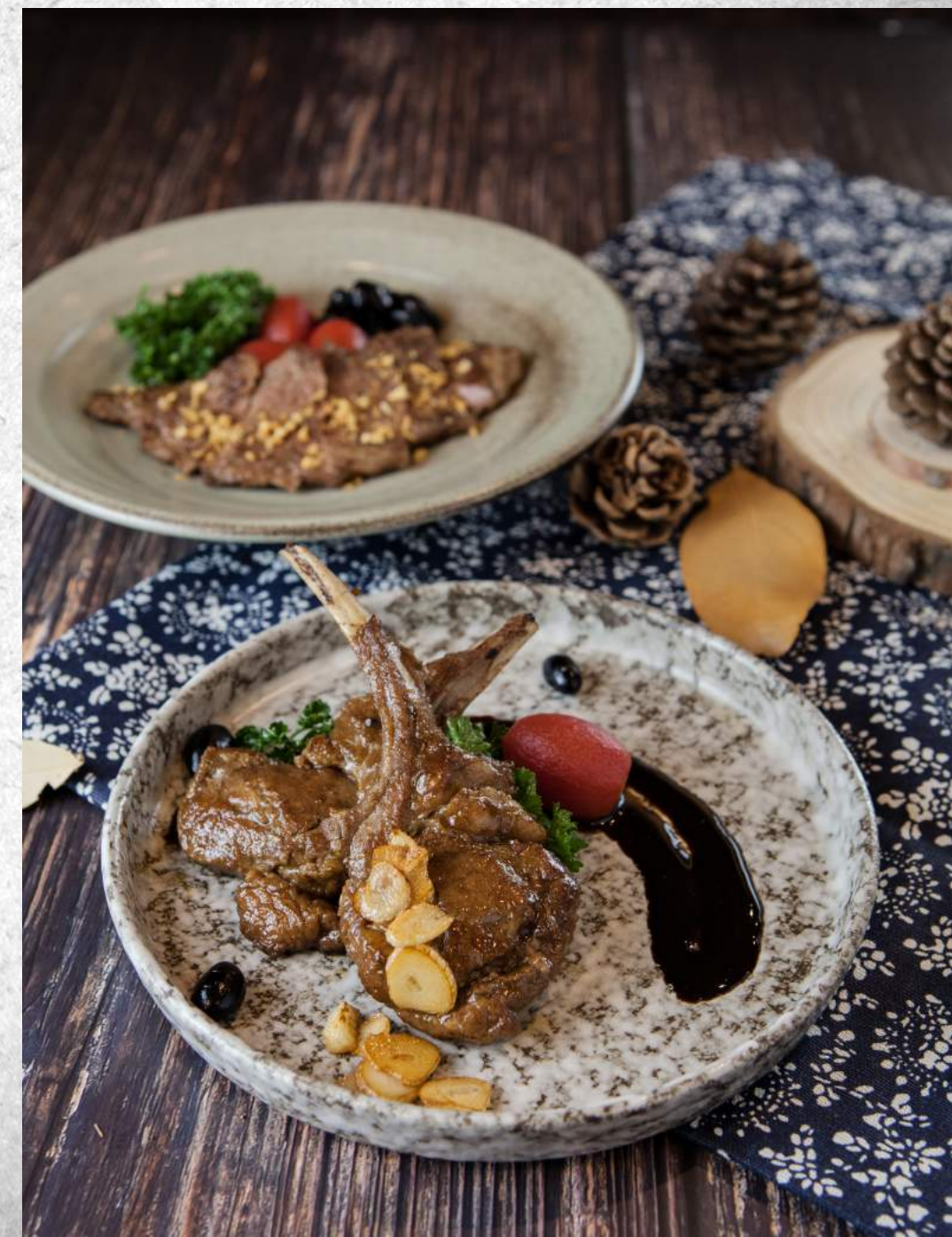
Sautéed Angus Beef with Truffle and
Porcini Mushroom
牛肉とポルチーニのトリュフソース炒め

蠔油芥蘭炒肥牛 680 元/例

Sautéed Angus Beef with Kale and
Oyster Sauce
牛肉とカイラン菜のオイスターソース炒め

沙茶金菇肥牛煲 680 元/例

Sautéed Angus Beef with Needle
Mushroom and Satay Sauce
牛肉とえのき草の台湾沙茶醬炒め





金蒜黑椒牛柳粒



橙花焗排骨



金蒜黑椒牛柳粒 680 元/例

Sauteed Diced Angus Beef with Garlic and Black Pepper

牛肉の角切りとガーリックの黒胡椒炒め

白切牛腩 480 元/例

Chilled Beef brisket with spicy sauce

薄切りブリスケットのピリ辛醤油かけ

白灼金菇肥牛 680 元/例

Angus Beef with Needle Mushroom

牛肉とえのき茸の湯通し

炭烤松阪肉 580 元/例

Baked Crispy Pork Neck

豚トロロースト

雲瓜野菌炒松阪肉 480 元/例

Sauteed Sliced Pork Neck with Mixed Vegetable

豚トロ口の野菜炒め

XO醬炒松阪肉 480 元/例

Sauteed Sliced Pork Neck with X.O Sauce

豚トロ口のXO醬炒め

橙花焗排骨 (6件) 680 元/例

Deep-fried Pork Spare Libs (約需40分鐘) with Orange Sauce

豚スペアリブ唐揚げのオレンジソースかけ (6本)

黑木耳炒松阪肉 480 元/例

Sauteed Sliced Pork Neck with Black Fungus

豚トロのキクラゲ炒め

鮮果咕咾肉 480 元/例

Sweet and Sour Pork with Fruit

フルーツ入り酢豚

白灼松阪肉 480 元/例

Poached Sliced Pork Neck with Onions and Bean Sprout

豚トロと玉ねぎの湯通し

麻辣鴨血腸旺 480 元/例

Spicy Duck Blood with Pork Intestine

アヒルの血と豚ホルモンのマラー鍋

無相豆腐 480 元/例

Stir Fry Tofu with Cabbage

揚げ臭豆腐の千切りと台湾キムチのXO醬炒め





客家小炒皇 480 元/例

Sauteed Pork Belly with Squid and Bean curd
豚バラの千切りとイカと干し豆腐の醤油炒め

臘味蒸高麗菜 480 元/例

Steamed Preserved Sausage with Cabbage
広東風腸詰のキャベツ蒸し

黑木耳炒絲瓜 560 元/例

Sauteed shredded Loofah with Black Fungus
キクラゲとヘチマの千切り炒め

肉末四季豆 480 元/例

Sauteed String Bean with Minced Port
挽き肉とインゲンマメ炒め

鹹蛋炒南瓜 480 元/例

Sauteed Sliced Pumpkin with Salted Egg York
カボチャの塩漬け玉子炒め

韭菜皮蛋鬆 480 元/例

Sauteed Chives with Preserved Egg and Minced Port
ピータンと茸の炒め

荷葉蒸三蔬 480 元/例

Steamed Assorted Vegetable with Lotus Leaf
3種類の野菜の蓮の葉蒸し

椒鹽金菇櫻花蝦 480 元/例

Deep fried Needle Mushroom and Dry Shimps with Spicy Salt
揚げ桜えびと揚げえのき茸胡椒塩かけ

金銀蛋上湯莧菜 480 元/例

Poached Amaranth with Preserved Egg in Soup
ヒユとピータンと玉子のスープ炒め

竹筍紅燒豆腐 480 元/例

Braised Bean curd with Bamboo Fungus
キヌガサタケと揚げ豆腐の醤油煮込み

鮮百合炒蘆筍 680 元/例

Stired Fried Fsparagus with Fresh Lily bulb
アスパラとゆりの根炒め

彩椒甜豆炒藕片 420 元/例

Sauteed Lotue root with Pepper and Honey bean
パプリカとさやえんどうとレンコン炒め

銀杏蒸鮮淮山 480 元/例

Steamed Fresh Yam with Ginkgo
山芋と銀杏蒸し

蛤蜊蒸絲瓜 480 元/例

Steamed Loofah with Fresh Clams
ハマグリとヘチマ蒸し



金銀蛋上湯莧菜



蛤蜊蒸絲瓜





薑蔥海參鵝掌煲

乾燒原汁大鮑魚



日本吉品鮑魚 (12頭~25頭) 3,300 元起/隻

Ji Pin Signature Braised Japanese Abalone
日本產吉品干しアワビ

乾燒原汁大鮑魚 1,800 元/隻

Braised Large Abalone with Oyster Sauce
アワビのすがた煮込み

乾燒原汁鮑魚 1,380 元/例

Braised Abalone with Oyster Sauce
アワビのすがた煮込み

桂花炒鮑魚絲 2,000 元/例

Scrambled Eggs with Shredded Abalone
and Bean Sprout
アワビの千切りと玉子と春雨の炒め

北海道刺參拼鵝掌 1,900 元/位

Braised Hokkaido Sea Cucumber with
Goose Webs
北海道產マナマコとガチヨウの足の姿煮

薑蔥海參鵝掌煲 500 元/位

Braised Sea Cucumber, Goose Web with
Ginger and Shallot
ナマコとガチヨウの足と葱生姜の土鍋煮

薑蔥海參鵝掌煲 (各三件) 1,500 元/例

Braised Sea Cucumber, Goose Web with
Ginger and Shallot
ナマコとガチヨウの足と葱生姜の土鍋煮 (三人前)



雞汁官燕

小 1,500 元/位

Boiled Bird's Nest in Chicken Soup 大 2,200 元/位
ツバメの巣のチキンスープ

松露南瓜燴官燕 (一兩) (37.5g) 880 元/位

Pumpkin Soup with Truffle and Bird's Nest
トリュフ入りツバメの巣のカボチャスープ (ツバメの巣37.5g)

鮮蟹肉蛋白炒官燕 (一兩) (37.5g) 1,100 元/位

Sauteed Bird's Nest, Crab meat with Egg white
カニとツバメの巣の卵白炒め (ツバメの巣37.5g)

鮮蟹肉蛋白炒官燕 (二兩) (75g) 2,000 元/位

Sauteed Bird's Nest, Crab meat with Egg white
カニとツバメの巣の卵白炒め (ツバメの巣75g)

冰糖官燕

小 1,380 元/位

Sweetened Bird's Nest with Sugar 大 1,980 元/位
氷砂糖のツバメの巣スープ

杏汁官燕

小 1,080 元/位

Sweetened Bird's Nest with Almond Milk 大 1,680 元/位
アーモンドティーのツバメの巣スープ



魚翅、羹、湯



紅燒排翅 (一兩) (37.5g) 880 元/位
Braised Quality Shark's fin in Superior Soup
フカヒレの姿煮 (37.5g)

紅燒排翅 (二兩) (75g) 1,360 元/位
Braised Quality Shark's fin in Superior Soup
フカヒレの姿煮 (75g)

紅燒大排翅 (四兩) (150g) 2,600 元/位
Braised Quality Shark's fin in Superior Soup
フカヒレの姿煮 (150g)

生拆蟹黃翅 (二兩) (75g) 1,800 元/位
Braised Shark Fin with Crab Roe
フカヒレのカニミソスープ

蟹肉乾燒排翅 (二兩) (75g) 1,560 元/位
Simmered Shark's fin Crab meat
フカヒレのカニ肉炒め スープ付き (フカヒレ75g)

蟹肉乾燒排翅 (四兩) (150g) 2,600 元/位
Stir Fried Shark Fin with Crab Meat
フカヒレのカニ肉炒め スープ付き (フカヒレ150g)

菜膽雞燉排翅 (一兩) (37.5g) 880 元/位
Boiled Shark Fin Soup with Cabbage and Chicken (約需40分鐘)
フカヒレとミニ白菜の水炊き (フカヒレ37.5g)

菜膽雞燉排翅 (二兩) (75g) 1,360 元/位
Boiled Shark Fin Soup with Cabbage and Chicken (約需40分鐘)
フカヒレとミニ白菜の水炊き (フカヒレ75g)

魚翅撈飯 980 元/位
Braised Shark Fin with Fried Rice
フカヒレかけご飯

竹筴瑤柱魚翅羹 660 元/位
Braised Shark Fin with Bamboo Fungus and Scallop
キノガサタケと貝柱のフカヒレスープ

鮮蟹肉淮山羹

Crab Meat and Fresh Yam Soup
カニの山芋スープ

360 元/位

竹筍菜膽燉雞湯

Bamboo Fungus and Chicken Soup
キノガサタケとミニ白菜の水炊き

400 元/位
(約需40分鐘)

南瓜海鮮羹

Seafood Pumpkin Soup
シーフードカボチャスープ

280 元/位

爵士湯 (哈密瓜、瑤柱、螺頭煲雞)

Ji Pin Signature Cantonese Style Stoup (二天前預訂)
with Chicken and Melon
メロンと貝柱と珠貝の鶏肉スープ (二日前予定必要)

港式養生燉湯

Daily Made Fresh Soup
日替わり広東風スープ

250 元/位

海龍皇湯 (龍蝦、蟹、石斑)

Ji Pin Signature Cantonese Style Stoup (一天前預訂)
with Seafood
伊勢エビとカニとハタのスープ (一日前予定必要)



爵士湯



飯

麵

金銀蒜帶子蒸飯



臘味粒炒飯



港式臘味煲飯

- | | | | |
|---|-----------|---|---------|
| 鮑魚炒飯
Fried Rice with Diced Abalone
アワビチャーハン | 2,000 元/例 | 瑤柱蛋白炒飯
Fried Rice with Shredded Conpoy and Egg White
貝柱卵白チャーハン | 580 元/例 |
| 金銀蒜帶子蒸飯
Steamed Rice with Scallop and Garlic
ホタテのガーリック蒸しチャーハン | 680 元/例 | 港式臘味煲飯
Hot Pan Rice with Sausage
広東風ソーセージの土鍋ご飯 | 220 元/位 |
| 薑米雙魚炒飯
Fried Rice with Diced Grouper and Smoke Salmon
サーモン生姜チャーハン | 580 元/例 | 鹹魚雞粒炒飯
Fried Rice with Diced Chicken and Salty Fish
塩漬け魚と鶏肉のチャーハン | 480 元/例 |
| 揚州炒飯
Fried Rice (Yangzhou style)
五目チャーハン | 480 元/例 | 臘味粒炒飯
Fried Rice with Sausage
広東風ソーセージチャーハン | 480 元/例 |



起司蝦球伊麵 680 元/例
Braised Noodle with Prawns and Cheese
エビチーズ焼きそば

廣東炒麵 580 元/例
Guangdong Style Fried Noodle
五目あんかけ焼きそば

海鮮炆伊麵 580 元/例
Braised Noodle with Seafood
海鮮の土鍋焼きそば

星洲炒米粉 480 元/例
Singapore Style Fried Vermicelli
カレー入り焼きビーフン

雪菜肉絲炒米粉 480 元/例
Taiwanese Style Fried Vermicelli
高菜と豚肉の焼きビーフン

叻沙海鮮米粉 680 元/例
Laksa Seafood Vermicelli with Coconut Soup
シーフードラクサビーフン

叻沙肥牛米粉 680 元/例
Laksa Beef Vermicelli with Coconut Soup
牛肉ラクサビーフン

叻沙海鮮米粉



起司蝦球伊麵





點心



金箔松露鵪鶉蛋燒賣

金箔松露鵪鶉蛋燒賣 150 元/件

Steamed Gold Foil Black Truffle
Quail Egg Shumai
金箔トリユフうずら卵シューマイ

吉品魚翅餃 240 元/三件

Steamed Dumplings Stuffed with
Shark's fin and Shrimp
ふかひれ蒸し餃子

鮑魚燒賣皇 240 元/三件

Abalone Shumai
アワビシューマイ

蟹粉絲瓜包 240 元/三件

Crab meat and Shredded Loofah
Raviolis
カニヘチマの蒸し餃子

龍皇鮮蝦餃 240 元/三件

Shrimp Dumplings
エビ蒸し餃子

蝦皮蘆筍餃 150 元/三件

Dried Tiny Shrimp and Asparagus
Raviolis
エビアスパラガスの蒸し餃子

碧綠韭菜餃 150 元/三件

Green Leek Raviolis
ニラ蒸し餃子

潮州蒸粉果 120 元/三件

Raviolis-Chiuchow style
(Barbecued, Mushroom, Dried Shrimp's, Celery)
潮州風蒸し餃子

迷你叉燒包 150 元/三件

Steamed BBQ Pork Bun
ミニチャーシューマン





翡翠牛肉球

Steamed Minced Beet balls
蒸し牛肉団子

150 元/三件

椒絲蒸鳳爪

Steamed Chicken Paws with Chili Wire
鶏足の唐辛子蒸し

120 元/碟

鮮淮山雞卷

Steamed Chicken Grips
山芋と鶏肉の湯葉巻き蒸し

160 元/二件

豉汁蒸排骨

Steamed Spareribs in Black bean Sauce
豚バラの黒豆蒸し

150 元/碟

黑椒牛仔骨

Steamed Beef Ribs with Black Pepper
黒胡椒ソースの牛スペアリブ蒸し

180 元/碟

荷葉糯米雞

Steamed Glutinous Rice dumplings
Wrapped in Louts Leaves
鶏肉のちまき

120 元/件



鮮蝦腸粉

Rice Noodle Roll with Shrimp
エビ腸粉

180 元/三件

香菜牛肉腸粉

Rice Noodle Roll with Beef
牛ひき肉腸粉

180 元/三件

金菇帶子腸粉

Rice Noodle Roll with Scallop
ホタテとえのきの腸粉

180 元/三件

炸兩 (油條腸粉)

Rice Noodle with Dough Stick
揚げパン (油条) 腸粉

150 元/三件

叉燒腸粉

Rice Noodle Roll with BBQ Pork
チャーシュー腸粉

180 元/三件

午餐供應



起司海鮮塔



火腿焗燒餅

雪山叉燒包 180 元/三件

Baked BBQ Pork Bun
雪山チャーシューメロンパン

起司海鮮塔 150 元/三件

Baked Cheese Seafood Tart
海鮮チーズタルト

蜜汁叉燒酥 150 元/三件

Baked BBQ Pork Pastry
チャーシューパイ

火腿焗燒餅 150 元/三件

Baked Ham patties with Shallot
金華ハムパイ



蜜汁叉燒酥



金絲蘿蔔卷

韭黃炸春卷

鮮蝦腐皮卷

180 元/三件

Fried Tofu Skin with Shrimp
黄ニラとエビの湯葉巻き揚げ

韭黃炸春卷

180 元/三件

Fried Spring Roll
黄ニラとエビの春巻き

五香鹹水角

150 元/三件

Fried Salty Pastry
香港風揚げ餃子

金絲蘿蔔卷

150 元/三件

Deep-fried Radish Shred Roll
サクサク大根パイ

鮮蝦韭菜煎餅

180 元/三件

Pan Fried Shrimp and Green leek Cake
ニラとエビの丸い焼き餃子

臘味蘿蔔糕

150 元/三件

Pan-fried Radish Cake
広東風腸詰め入り大根餅

香煎芋頭糕

150 元/三件

Pan-fried Taro Cake
広東風腸詰め入り里芋餅

香煎菜肉鍋貼

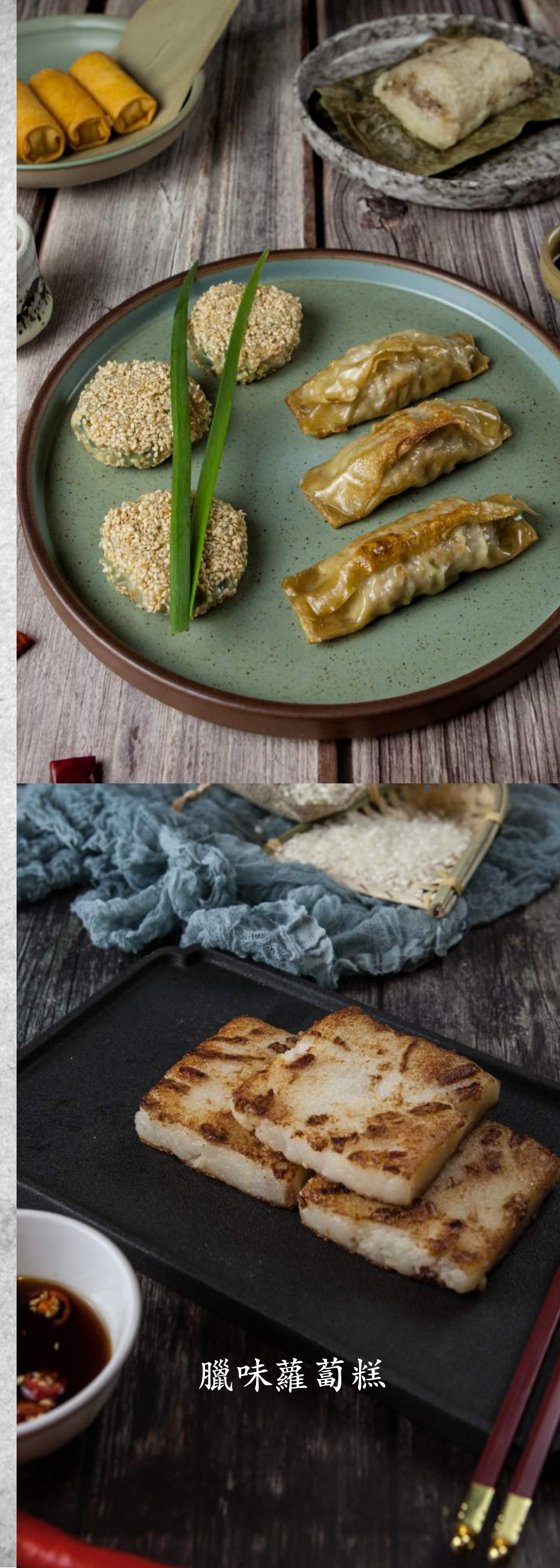
150 元/三件

Pan-fried pork Dumplings
焼き餃子

順德煎藕餅

150 元/三件

Pan Fried Lotus Root Cake
レンコンと牛肉の丸い焼き餃子



臘味蘿蔔糕



吉品流沙包



吉品流沙包 150 元/三件

JiPin Signature Egg Yolk Custard Bun
吉品名物カスタードまん

燕窩焗蛋塔 360 元/三件

Egg Tart with Bird's Nest
エッグタルトのツバメの巣添え

香酥金蛋塔 120 元/三件

Egg Tart
ゴールドエンeggタルト

爆漿花生煎堆 150 元/三件

Deep Fried Peanut Rice Ball
ピーナッツの揚げ団子

爆漿芝麻煎堆 150 元/三件

Deep Fried Sesame Rice Ball
ピーナッツの揚げ団子

棗泥芝麻球 150 元/三件

Deep Fried Prune and Sesame
Rice Ball
棗のこしあんの揚げ団子

千層馬拉糕 120 元/三件

Cantonese Sponge Cake
香港風蒸しカステラ

脆皮炸鮮奶 120 元/三件

Deep Fried Milk Fritters
ミルクカスタード春巻き

芋泥煎軟餅 120 元/三件

Pan Fried Sweetened Taro Cake
里芋の焼き餅

港式杏仁茶 150 元/位

Hong-Kong Style Almond Milk
香港風アーモンドティー

滋潤甜湯 90 元/位

Daily Selected Dessert Soup
日替わり中華風甘いスープ

季節水果 90 元/位

Seasonal Fruits
旬の果物



滋潤甜湯



港式杏仁茶