



## 百花脆皮乳豬件

ローストポークの海老すり身詰め焼き

Roast suckling pig stuffed with minced shrimp

## 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

## 日本卅三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 33 頭サイズ と ポメロの皮の煮込み

Crown brand superlative dried abalone, 33pcs/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

## 燒汁煎鹿兒島 A3 和牛片

鹿兒島産 A3 和牛の照り焼き

Kagoshima A3 Wagyu beef with gravy

## 上湯煎焗北海道帶子皇伴煎脆麵

北海道産ホタテ貝のあんかけかた焼きそば

Seared Hokkaido king scallop and crispy noodle

## 冰鎮燕窩蜜瓜露

ツバメの巣とハニーデューメロンクリーム

Bird's nest and iced honeydew melon 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

選用紅燒大鮑翅 (Shark's fin in superior soup) 每位 (お一人様) Per \$2,280

選用肉汁煨排翅 (Shark's fin (150g) in gravy) 每位 (お一人様) Per \$2,480

\* 卅三頭吉品鮑 改選為 廿五頭吉品鮑 額外加收 \$588 \*



## 鮮圍蝦翠蔬沙律

海老の野菜サラダ

Fresh shrimps salad

## 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

## 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

北海道帶子皇配 西班牙橡果豬柳 (額外加收\$70)

北海道産ホタテ貝とスペイン産豚ロース肉 (追加料金\$70)

Seared Hokkaido King scallop and Spanish pork loin (Additional \$70)

紐西蘭野生海螯蝦配 煙肉鮮蝦春卷 (額外加收\$70)

ニュージーランド産スカンピ; ベーコンと海老の春巻き (追加料金\$70)

New Zealand scampi; Bacon and shrimp spring roll (Additional \$70)

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、エビのスープで稲庭うどん

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

## 茶盅燕窩蜜瓜露配新同樂美點

ツバメの巣とハニーデューメロンクリーム; 新同樂デラックスデザート

Bird's nest and iced honeydew melon in teacup; Dessert platter

每位 (お一人様) Per \$628

(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

#### 煎焗北海道帶子皇 配 海斑扒 (額外加收\$70)

北海道産ホタテ貝とハタ (追加料金\$70)

Seared Hokkaido king scallop and garoupa filet (Additional \$70)

#### 黒松露 竹筴 海蝦球 (額外加收\$50)

黒トリュフ、キヌガサタケ、エビ (追加料金\$50)

Sautéed prawns with black truffle and bamboo pith (Additional \$50)

#### 北海道宗谷瑤柱甫釀大根 扣 鹿兒島豚肉腩

北海道干しホタテと大根; 鹿兒島豚バラ肉

Stuffed Hokkaido dried scallop with daikon; Stewed Kagoshima pork belly

#### 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

### 堂弄臘味煲仔飯 \ 上湯海蝦球 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 \ Prawn 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 \$468

(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

關東嫩刺參 宗谷瑤柱甫 天白菇 扣 柚皮 (額外加收\$100)

ナマコ、北海道干しホタテ、しいたけとポメロの皮の煮込み (追加料金\$100)

Kanto sea cucumber, Hokkaido dried scallop, Shitake mushroom, and pomelo skin (Additional \$100)

燒汁乾煨牛肋骨 (額外加收\$70)

プライムビーフリップの照り焼きソース (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\$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)

金蒜肉末蒸海斑扒 (額外加收\$50)

ニンニクと豚のひき肉の蒸しハタ (追加料金\$50)

Steamed garoupa fillet with garlic and minced pork (Additional \$50)

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

上湯 鮮圍蝦 瑤柱浸冬瓜條

エビと北海道干しホタテと冬瓜のスープ煮

Shrimps, conpoy, and wax gourd in supreme broth

### 堂弄臘味煲仔飯 \ 薑蔥叉燒煎蛋撈伊麵

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 pork and egg

### 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 \$848 (紅燒大鮑翅) \ \$1,068 (雲腿肉汁煨排翅)

(只限午市供應) (ランチタイムのみ) (Lunch only)



### 長腳蟹肉 翠蔬沙律

蟹肉とエビの野菜サラダ

Crab meat salad

### 紅燒大鮑翅 \ 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

### 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

### 上湯焗龍蝦球 伴 脆大根

ロブスターのソテーと大根の唐揚げ

Sautéed lobster 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

### 蝦湯浸 花膠筒 配 鮮蝦水餃

魚の浮き袋とエビ団子のエビスープ仕立て

Fish maw and shrimp dumpling in shrimp stock

### 茶盅燕窩蜜瓜露 配 新同樂美點

ツバメの巣とハニーデューメロンクリーム; 新同樂デラックスデザート

Bird's nest and iced honeydew melon in teacup; Dessert platter

### 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 \$1,580



### 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

### 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

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

### 焼汁煎焗澳洲牛小排 配 脆炸鮮蔬

オーストラリア産牛カルビの照り焼きソース

Australian beef short ribs and deep-fried vegetables

### 長脚蟹肉 浸 翠蔬

蟹肉と野菜のスープ

Crab meat and seasonal vegetable in supreme broth

### 北海道紅豆 配 生磨杏汁燕窩

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 Hokkaido 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

選用卅九頭吉品鮑 (39 頭サイズ 39pcs/catty) 每位 (お一人様) Per \$1,880

選用卅三頭吉品鮑 (33 頭サイズ 33pcs/catty) 每位 (お一人様) Per \$2,080

選用廿五頭吉品鮑 (25 頭サイズ 25pcs/catty) 每位 (お一人様) Per \$2,980

選用廿頭吉品鮑 (20 頭サイズ 20pcs/catty) 每位 (お一人様) Per \$3,980



### 即焼片皮乳猪 配 蜜餞叉燒

子豚のロースト と チャーシュー

Roast suckling pig and honey-glazed barbecued pork

### 乾燒排翅 (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

### 日本皇冠特級吉品鮑 北海道關東刺參 扣鵝掌

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

Crown brand Yoshihama dried abalone, prickly sea cucumber, and goose web

### 紐西蘭野生海螯蝦 配 北海道帶子皇

ニュージーランド スカンピと北海道産ホタテ貝のソテー

New Zealand scampi and Hokkaido King scallop

### 奇香粉絲 原隻九州蝦皇 \ 燒汁乾焗牛肋骨

九州車海老とバーミセリの香味鍋 \ プライムビーフリップの照り焼きソース

Kyushu king prawn with pork & vermicelli OR Braised Prime rib of beef with House gravy

### 北海道宗谷瑤柱甫 乾逼伊麵

北海道干しホタテの伊府麵

Stewed E-fu noodle with Hokkaido dried scallop

### 冰鎮燕窩蜜瓜露

ツバメの巣とハニーデューメロンクリーム

Bird's nest and iced honeydew melon 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

選用卅九頭吉品鮑 (39 頭サイズ 39pcs/catty) 每位 (お一人様) Per \$2,680

選用卅三頭吉品鮑 (33 頭サイズ 33pcs/catty) 每位 (お一人様) Per \$2,880

選用廿五頭吉品鮑 (25 頭サイズ 25pcs/catty) 每位 (お一人様) Per \$3,780

選用廿頭吉品鮑 (20 頭サイズ 20pcs/catty) 每位 (お一人様) Per \$4,780



### 百花脆皮乳豬件 特選拼盤

ローストポークの海老すり身詰め焼き; シェフの前菜の盛り合わせ  
Roast suckling pig stuffed with minced shrimp appetizer platter

### 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

### 鵝肝窩粳配神戸 A5 和牛片

ガチョウの肝臓とカリカリした米, 日本産 A5 和牛  
Foie gras with crispy rice; Pan-fried Japanese A5 Kobe beef

### 蝦湯煎煮厚星斑件

焼きハタのエビのスープ仕立て  
Seared spotted garoupa filet in shrimp stock

### 西班牙紅蝦燴 稻庭麵

スペイン産赤えび入りの汁なし稲庭うどん  
Stewed Inaniwa udon with Spanish red prawn

### 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

### 極上甜蜜盛宴 伴 空運溫室水果

新同樂デザートコンボ; フレッシュフルーツの盛り合わせ  
SUN TUNG LOK Royal dessert and fresh fruit platter

選用十八頭吉品鮑 (18 頭サイズ 18pcs/catty) 每位 (お一人様) Per \$6,180

選用十三頭大網鮑 (13 頭サイズ 13pcs/catty) 每位 (お一人様) Per \$8,980

選用九頭大網鮑 (9 頭サイズ 9pcs/catty) 每位 (お一人様) Per \$10,680

選用六頭大網鮑 (6 頭サイズ 6pcs/catty) 每位 (お一人様) Per \$14,180



### 雲腿圍蝦多士配 鮮圍蝦翠蔬沙律

ハムと海老のトースト; 海老の野菜サラダ  
Shrimp toast with Yunnan ham; Fresh shrimps salad

### 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

### 北海道帶子皇 配 鮮菌蟹肉釀紐西蘭啡蘑菇

北海道産ホタテ貝; ポートベロキノコのカニ肉詰め  
Seared Hokkaido king scallop; Stuffed portobello mushroom with crab meat

### 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

### 南非鮮鮑魚 海蝦球 蔥油乾逼伊麵

南アフリカ産アワビとエビの伊府麵  
Stewed E-fu noodle with South African abalone and prawn

### 燕窩忌廉鮮果撻

ツバメの巣とフルーツクリームのタルト  
Bird's nest and fruit cream tart

### 薏米生磨杏仁露

パール大麦入りアーモンドクリーム  
Almond crème with pearl barley

選用燕窩 (つばめの巣 Bird's nest) 每位 (お一人様) Per \$1,180

選用魚翅 (フカヒレ Shark's fin) 每位 (お一人様) Per \$1,280



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