



新同樂於一九六九年由袁氏家族創辦。五十年來提供頂級粵菜，並以高廚藝造詣，盡取中西美食精粹，道道頂級佳餚，備受老饕推崇。

1969 年創業 Since 1969

SUN TUNG LOK Chinese Cuisine was founded in 1969 by the YUEN's family. Our focuses on top quality Guangdong cuisine and tailor made services have leaded our restaurant to an unparalleled reputation in the industry.

2011	3 MICHELIN Stars	米芝蓮三星
2012 to 2022	2 MICHELIN Stars	米芝蓮二星



頭盤類 前菜 Appetizers



鮮蘑菇焗釀蟹蓋

蟹肉とマッシュルームの甲羅焼き

Baked stuffed crab shell with crab meat, onion, and mushrooms

每位 (お一人様) Per \$228

蟹肉混入鮮蘑菇及洋蔥粒，再以芝士焗至金黃色，蟹味鮮甜而配料惹味。



鵝肝 北海道帶子皇 鮮圍蝦 翠蔬沙律

フォアグラ、ホタテ、海老と野菜サラダ

Green salad with foie gras,
Hokkaido scallop and fresh shrimps

每位 (お一人様) Per \$198



百花炸釀蟹鉗

カニの揚げ物

Deep-fried stuffed crab claw with
minced shrimp paste

每位 (お一人様) Per \$178

風味三式拼盤 (鹵水鮮鮑魚、XO 醬鹵牛脷、蜜餞叉燒)

シェフの前菜盛り合わせ (新鮮なアワビ、牛タン、チャーシュー)

Chef's appetizer (Fresh abalone, ox tongue in XO chilli sauce, barbecued pork)

每位 (お一人様)

Per

\$148

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

每位 (お一人様)

Per

\$128

餐前小品類 前菜 Appetizers



皮蛋酸薑

ピータンとガリ

Century eggs and pickled ginger

\$108



蔥油海蜇頭

クラゲとネギのごま油和え

Jelly fish

with spring onion and sesame oil

\$128



XO 醬滷牛脷

牛タンの XO 醬漬け

Ox tongue in XO chili sauce

\$138

鹵水南非鮮鮑魚 (兩隻) 南アフリカ産アワビの醤油煮
South African abalone marinated with soy sauce (2 pcs)

\$138

黑魚籽 雲腿 圍蝦多士 (四件) 黒い魚卵、ハム、海老のトースト
Fried toast with Live shrimp and Yunnan ham (4 pcs)

\$128

香麻灼谷飼牛柳片 せた牛ヒレ肉の煮物
Poached sliced grain-fed beef tenderloin topped with sesame

\$128

山葵涼伴鮮圍蝦 エビのわさび風味
Wasabi flavored fresh shrimps

\$128

脆炸山鹽百花釀茄子 エビのペーストを詰めたナスの揚げ物
Deep-fried eggplant stuffed with shrimp paste

\$128

鮑汁鳳爪 もみじのアワビソース煮
Braised chicken feet in abalone sauce

\$128

鹵水豬仔腳 豚足の醤油煮
Pork knuckles marinated in soy sauce

\$118

花椒香酥雞甫 鶏肉を花椒で揚げたもの
Fried sliced chicken with Sichuan pepper

\$88

欖菜肉崧四季豆 豚ひき肉とインゲンのピリ辛炒め
Fried string beans with chopped olive pickles and minced pork

\$98

鮮菌煎素鵝 キノコと湯葉の北京ダック風
Mock goose with mushrooms

\$98

魚翅類 フカヒレ類 Shark's Fin



紅燒大鮑翅

大フカヒレの姿煮

Braised shark's fin in superior soup

每位 (お一人様) Per \$730

每位淨重二兩六，以老雞、赤肉及精選金華火腿
煨六小時煮成高湯，使魚翅吸收所有鮮味，
不必添加任何調味料，翅湯香濃鮮味，
新同樂招牌名菜。



火燉雞燉鮑翅

ハムと鶏肉のフカヒレスープ

Double boiled superior shark's fin with ham and chicken

每位 (お一人様) Per \$730

火燉雞燉鮑翅以純雞湯及火腿煨六小時讓魚翅和雞汁融合。
口感比紅燒大鮑翅清淡。

原隻火燉雞燉鮑翅

(一日前預訂)

ブロックハムと鶏肉のフカヒレスープ (要前日予約)

Double boiled superior shark's fin with whole ham and chicken

十二兩 (約 456g) 12 tael \$4,680

加一服務費 Subject to 10% service charge

魚翅類 フカヒレ類 Shark's Fin



乾燒排翅 另附高湯

フカヒレの姿煮 スープ付

Stir-fried shark's fin and served with soup

每位 (お一人様) Per \$820

淨重超過三兩，以高湯及火腿煨四小時，另附高湯鮮味濃郁。



紅燒海虎翅

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

每位 (お一人様) Per \$1,150

鮮蟹肉乾燒海虎翅 另附高湯

カニと高級ふかひれ海虎翅（ハイフーチー）の煮込み

Stir-fried supreme shark's fin with fresh crab meat and served with soup

每位 (お一人様) Per \$1,250

鮮蟹肉乾燒魚翅 另附高湯

カニとフカヒレ（ハイフーチー）の煮込み

Stir-fried shark's fin with fresh crab meat and served with soup

每位 (お一人様) Per \$830

鮑魚類 アワビ類 Abalone



日本六頭皇冠特級大網鮑

クラウンブランド特級日本産網採アワビ 6 頭サイズ

Crown brand dried abalone, 6pc / catty, from Amidori, Japan

每隻 (一個) Each \$12,800

精選來自日本的澳沪大網鮑、岩手縣大潤禾麻鮑及吉品鮑。

禾麻鮑魚味較濃，魚身較淋滑，吉品鮑則較有口感。

三類皆是鮑魚中的極品。

日本九頭皇冠特級大網鮑

クラウンブランド特級大間アワビ 9 頭サイズ

Crown brand dried abalone, 9pc / catty, from Amidori, Japan

每隻 (一個)

Each

\$8,800

日本皇冠特級吉品鮑

クラウンブランド特級吉浜アワビ

Crown brand superlative dried abalone from Yoshihama, Japan

每隻 (一個)

Each

十三頭	13 頭サイズ 13pc/catty	\$6,800
十八頭	18 頭サイズ 17pc/catty	\$3,980
廿頭	20 頭サイズ 20pc/catty	\$2,880
廿五頭	25 頭サイズ 26pc/catty	\$1,680
卅三頭	33 頭サイズ 33pc/catty	\$720
卅九頭	39 頭サイズ 39pc/catty	\$480



北海道關東刺參扣鵝掌

北海道産ナマコとガチョウの水かきの煮込み

Braised prickly sea cucumber with goose web

每位 (お一人様) Per \$460

精選原條五十頭北海道關東刺參，營養豐富，蛋白質含量高，
不含膽固醇，是高級滋補品，為海珍品之冠。

北海道關東刺參扣天洋花膠

北海道産ナマコと魚の浮き袋の煮込み

Braised prickly sea cucumber with fish maw

每位 (お一人様)

Per

\$830



天洋花膠扣日本天白菇

魚の浮き袋としいたけの煮込み

Braised fish maw with Shitake mushroom

每位 (お一人様) per \$480

天洋花膠扣蝦籽柚皮

魚の浮き袋とポメロの皮と海老の卵のアワビソース煮

Braised fish maw and braised pomelo skin with dried shrimp roe

每位 (お一人様)

Per

\$490

天洋花膠扣鵝掌

魚の浮き袋とガチョウの水かきの煮込み

Braised fish maw with goose web

每位 (お一人様)

Per

\$520

鮑汁扣原隻天洋花膠伴翠蔬

丸ごと浮き袋と野菜のアワビソース煮込み

Braised whole fish maw with vegetable in abalone sauce

每份 (一皿)

\$1,080

官燕類 つばめの巣 Bird's Nest



蟹肉乾撈官燕（另附高湯）

カニとつばめの巣のとろとろ煮（スープ付）

Stewed bird's nest with crab meat (Serve with supreme soup)

每位（お一人様）Per \$750



脆瑤冬蓉燴燕窩 配 泡沫雞湯

トウガンと干し貝柱の唐揚げのツバメの巣の姿煮

Stewed bird's nest with fried conpoy and wax gourd; Chicken foam soup

每位（お一人様）Per \$398

冰花紅棗燉官燕

ナツメとツバメの巣のスープ

Double boiled bird's nest with red date and rock sugar

每位（お一人様）

Per

\$580

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

每位（お一人様）

Per

\$580

蟹肉燴官燕

カニとツバメの巣のスープ

Braised bird's nest with crab meat

每位（お一人様）

Per

\$750

紅燒官燕

つばめの巣の姿煮

Braised bird's nest

每位（お一人様）

Per

\$620

蛋白竹笙釀官燕

ツバメの巣と卵白のキヌガサダケ包み

Steamed bamboo pith stuffed with bird's nest in egg white

每件（一個）

Per

\$230

加一服務費 Subject to 10% service charge

海鮮類 シーフード類 Seafood



奇香粉絲將軍蟹煲

蟹のハーブ入り蒸し焼きなべ

Aromatic crab with Chinese vermicelli in casserole

每份 \$780

新鮮肉蟹配以秘製奇香汁及多種香料如九層塔煮成的台灣粉絲，惹味香濃。

XO 醬薑葱焗肉蟹

蟹、生姜、青ネギ、自家製の XO チリソース

Baked crab with ginger, spring onion, and Homemade XO chilli sauce

每隻

Whole

\$780

二十年花雕蛋白蒸肉蟹

卵白と蟹の紹興酒蒸し

Steamed crab with egg white and Chinese yellow wine

每隻

Whole

\$780



海皇金鑲玉

海鮮とエノキの日本産トマト詰め

Mega-size tomato stuffed with assorted seafood and enoki

每份 (一皿) Per \$158

特大鮮甜番茄釀入帶子、蝦、金菇菜，再配上金箔。

海鮮類 シーフード類 Seafood



西班牙紅蝦 竹筴蝦湯蒸蛋白 配 港式伴料

スペイン産赤えびときぬがさだけ蒸し卵白のえびスープ仕立て

Spanish red prawn in shrimp stock with bamboo pith, steamed egg white, and fried dough

每隻 (一個) Per \$348



金銀蒜 刺山柑花蕾 蒸海斑柳

揚げニンニクとケッパーのつぼみの蒸しハタ

Steamed garoupa filet with fried garlic and Capers bud

每位 (お一人様) Per \$178

海鮮類 シーフード類 Seafood



紐西蘭野生小龍蝦配北海道帶子皇

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

每隻 (一個) Per \$298



奇香粉絲原隻九州蝦皇

九州車海老とバーミセリの香味鍋

Aromatic Kyushu king prawn with shallot, pork belly, and vermicelli

每隻 (一個) Per \$198

XO 醬鮮露筍 原隻九州蝦皇

九州車海老とアスパラガスの XO ソースソテー

Kyushu king prawn with asparagus in homemade XO chili sauce

每隻 (一個)

\$198

上湯焗原隻九州蝦皇 伴 鮮露筍

九州車海老とアスパラガスのソテー

Kyushu king prawn and asparagus with supreme soup

每隻 (一個)

\$188

海鮮類 シーフード類 Seafood



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, minced bean curd, ham, & egg yolk

每位 (お一人様) Per \$178



黒松露 鮮蟹肉雲腿 蒸乳酪

黒トリュフ、新鮮なカニ肉は、タンパク質を蒸し

Steamed egg white with black truffle, fresh crab meat, ham, fried conpoy, & egg yolk

每位 (お一人様) Per \$178

海鮮類 シーフード類 Seafood



北海道鮮鱈場蟹脚 燴 濃雞湯 (伴蓮子、冬瓜)

北海道産タラバ蟹脚とトウガンの蒸し

Steamed Hokkaido fresh King crab leg with lotus seeds and wax gourd

每位 (お一人様) Per \$188



鮮菌蒜焼 北海道帶子皇 伴 翠蔬 (兩隻起)

キノコと北海道産ホタテ貝の照り焼き (2 つより)

Wok-fried Hokkaido King scallop with mushrooms and vegetable (Min. 2 pcs)

每位 (お一人様) Per \$138

上湯焗 北海道帶子皇 伴 鮮露筍 (兩隻起)

北海道産ホタテ貝とアスパラガスの煮込 (2 つより)

Sautéed Hokkaido King scallop with asparagus (Min. 2 pcs)

每隻 (お一人様)

Per

\$138

清蒸 \ 生炊 老鼠斑、東星斑、老虎斑

ネスミカレーハ、スポットカレーハ、霜降りハタ

Pacific grouper \ Spotted grouper \ So-Mei \ Brown marbled grouper

時價

Market Price

海鮮類 シーフード類 Seafood



蝦籽柚皮慢煮星斑球

ハタ、海老の卵、ポメロの皮

Sautéed spotted garoupa fillet with dried shrimp roes and braised pomelo skin

例 \$768

蔥苗豚肉腩 乾煸星斑翅

ハタの土鍋焼き

Stewed spotted garoupa with sliced pork belly and scallion in clay pot

例

\$638

XO 醬鮮露筍生炒海斑球

ハタとアスパラガスの XO 醬炒め

Sautéed garoupa fillet with XO chilli sauce and asparagus

例

\$588

煎法國鵝肝 配 雲腿蟹肉炒蛋白

雲南ハムとカニ肉の卵白炒めとフォアグラ

Seared Foie Gras; Sautéed egg white with Yunnan ham and crab meat

例

\$398

瑤柱扒海蝦球伴翠蔬

エビと貝柱の野菜煮込み

Stewed prawns and conpoy with vegetables

例

\$398

蒜煎鹿兒島豚肉 伴 嫣紅彩椒海蝦球

鹿兒島県産豚肉のにんにく焼き; 車海老のピーマン炒め

Seared Kagoshima pork with garlic; Sautéed prawns with bell peppers

例

\$ 368

松子咕嚕海蝦球

甘酢海老

Sweet and sour prawns with pine nuts

例

\$328

雞、鴿類 鳥類 Chicken, Pigeon



花膠竹笙杞子鮮雞窩 (花雕另上)

魚の浮き袋と鶏のホットポット (紹興酒風味)

Poached chicken with fish maw, bamboo pith, wolfberries in supreme soup

半隻 (半羽) Half \$568



紅燒頂鴿皇

ハトの丸焼き

Roast pigeon

每隻 (一羽) Whole \$238

農場雞二食 (鮮菌炒雞甫、蝦醬脆炸骨、翠蔬)

鶏料理 二種

Wok-fried sliced chicken with assorted mushrooms and deep-fried chicken bone

半隻 (半羽)

Half

\$388

脆皮炸子雞

鶏のパリパリ揚げ

Deep fried crispy chicken

半隻 (半羽)

Half

\$298

花雕雲耳 / 雲腿天白菇 蒸滑雞

キクラゲ入り鶏肉の紹興酒蒸し / 鶏肉とハムとキノコの蒸し

Steamed chicken with Chinese wine & fungus OR Yunnan ham & Shitake mushrooms

半隻 (半羽)

Half

\$298

蝦醬碎炸雞 / 蝦醬蒸滑雞

鳥から揚げの蝦醬マリネ / 鶏肉と蝦醬蒸し

Deep-fried / Steamed chicken marinated with shrimp paste

半隻 (半羽)

Half

\$298

花椒岩鹽香葉碎炸雞

花椒と岩塩でマリネした鶏の唐揚げ

Deep-fried chicken marinated with Sichuan pepper and rock salt

半隻 (半羽)

Half

\$298

牛肉類 牛肉類 Beef



燒汁乾燻牛肋骨

プライムビーフリップの照り焼きソース
Braised Prime rib of beef with House gravy

每位 (お一人様) Per \$238

選用極上特級牛肋骨，加入自家製燒汁，原件乾燻六小時。



草本炆鮮牛尾

オックステールとしいたけの煮込み (お 2-3 名様)
Braised ox tail with skin and plain flour in casserole (2-3 persons)

每份 \$588 (二至三位用)

黑椒炆極上金沙牛腩

牛バラ肉のブラックペッパーソース煮込み

Stewed beef brisket and plain flour in homemade black pepper sauce

每份
\$528

老式菜遠 / 豉椒 炒 A3 鹿兒島和牛片

薄切日本産 A3 鹿兒島和牛の 野菜炒め \ ピーマン炒め

Wok-fried sliced Kagoshima A3 Wagyu beef with (vegetable OR black bean and pepper)

例
\$528

牛肉類 牛肉類 Beef



菊正宗清酒煎雪花和牛

和牛の清酒焼き

Pan-fried Wagyu beef fillet in Japanese sake sauce

鮮菌蒜焼雪花和牛

キノコ、ガーリック、和牛の照り焼きソース

Wok-fried Wagyu beef fillet with assorted mushrooms and garlic

日本産 A5 神戸	A5 Kobe, Japan	每份 (6 件 pcs)	\$980
		每位 (Per 100g)	\$360
日本産 A3 鹿児島	A3 Kagoshima, Japan	每份 (6 件 pcs)	\$660
		每位 (Per 100g)	\$240



鵝肝窩粬伴 迷你茄子 安格斯牛柳粒

フォアグラとクリスピーライス、アンガスビーフキューブと茄子 (お 2-3 名様)

Foie Gras with Crispy Rice and Angus Beef Cube with Mini Eggplant

例 \$428

豬肉類 豚肉類 Pork



百花脆皮乳豬件

ローストポークの海老すり身詰め焼き (8 個)

Roast suckling pig stuffed with minced shrimp (8 pcs)

每份 \$428

大廚出馬，乳豬起肉釀入手打蝦膠，皮脆鬆化可口。



即燒乳豬件

子豚のロースト (1/4、ハーフ、1 匹)

Roast suckling pig (1/4 portion, half, whole)

四份一隻 \$450 半隻 \$850 全體 \$1,600

XO 醬鮮菌宮崎豚肉柳

キノコと宮崎豚肉の XO 醬炒め

Wok-fried Miyazaki pork with mushrooms in Homemade XO chilli sauce

例
\$268

松子咕嚕黑豚柳

酢豚

Sweet and sour pork with pine nuts

例
\$268

豬肉類 豚肉類 Pork



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 (お2 - 4人様)

Braised Spanish Pork Belly in Homemade Kimchi Gravy with Toast (2-4 persons)

每份 \$568 (二至四位用)



蜜餞新鮮梅頭叉燒

チャーシュー

Barbecued pork

\$188

燒汁蒜片煎鹿兒島豚肉粒

鹿兒島豚肉とニンニクの照り焼きソース

Seared Kagoshima pork cube with garlic in gravy

例
\$268

豆腐・蔬菜類 豆腐・野菜類 Bean Curd, Vegetable



砂鍋唐生菜 (蝦醬 / 麵醬)

中華レタスの土鍋焼き (蝦醬 / 味噌)

Fried Chinese lettuce heart with (preserved shrimp paste / soya bean paste) in casserole

例 \$188

上湯竹筴圍蝦浸菜遠

海老とキヌガサタケと季節の野菜のスープ煮

Poached seasonal vegetable with bamboo pith and shrimp in supreme soup

每位 (お一人様)

Per \$88

天洋花膠 帶子 鮮蝦 雜菜煲

魚の浮き袋とホタテ、海老、野菜の土鍋煮込み

Fish maw, scallops, shrimps and assorted vegetables in casserole

例

\$348

鮑汁黃金琵琶豆莢

海老のすり身のせ豆腐のアワビソースあんかけ

Pan-fried bean curd stuffed with minced shrimp in abalone sauce topped with ham

例

\$288

關東珍珠刺參 圍蝦 炒滑蛋

北海道産ナマコ、海老、卵のクレープ添え

Scrambled egg with sea cucumber and live shrimp

例

\$328

竹筴愉耳南乳齋煲

キヌガサタケと真菌と野菜の味噌煮込み

Bamboo pith, fungus, and vegetable in red fermented bean curd sauce in casserole

例

\$248

蝦湯鮮菌翠蔬 浸 鮮蝦水餃

海老の水餃子、キノコ、野菜、エビのスープで仕立て

Poached shrimp dumplings, mushrooms, and vegetable in shrimp stock

例

\$248

瑤柱天白菇粒肉絲蒸時蔬

貝柱としいたけ、季節の野菜の蒸し

Steamed seasonal vegetable with conpoy, Shitake mushroom & minced pork

例

\$228

上湯蒜子 / 生蒜片 浸時蔬

季節の野菜のスープ煮にんにく風味

Poached seasonal vegetable with garlic in supreme soup

例

\$178

鮑汁蝦籽柚皮

ポメロの皮と海老の卵のアワビソース煮

Braised pomelo skin with dried shrimp roes in abalone sauce

每件 (一皿)

Per \$128

精美飯、麵類 ご飯・麵類 Rice, Noodle



上湯焗海中蝦伴煎脆麵

海老(2尾)のあんかけかた焼きそば

Pan-fried crispy noodle with
live prawns (2 pcs) and supreme soup

每位 (お一人様)

Per \$118



堂弄臘味煲仔飯

中華ソーセージの土鍋炊き込みごはん

Rice with preserved meat in clay-pot

每位 (お一人様)

Per \$118

南非鮮鮑魚 脆瑤撈麵

南アフリカのアワビとフライド貝柱と麵の煮込

Stewed noodle with South African abalone and fried conpoy

每位 (お一人様)

Per \$128

北海道鮮鱈場蟹脚 伴 稻庭麵

北海道産タラバ蟹脚と稻庭うどん

Hokkaido fresh King crab leg with Inaniwa Udon

每位 (お一人様)

Per \$138

冬瓜 瑤柱蛋白 鮮圍蝦 斑片泡飯

トウガン、貝柱、卵白、海老、ハタの雑炊

Rice in supreme soup with wax gourd, conpoy, egg white, shrimps and garoupa

例

\$338

生炒臘味糯米飯

中華ソーセージ入りもち米チャーハン

Fried glutinous rice with preserved meat

例

\$298

新同樂 XO 醬乾炒牛肉生麵

牛肉の XO ジャン焼きそば

Wok fried noodle with sliced beef in homemade XO chili sauce

例

\$288

瑤柱鮮圍蝦叉燒炒飯

貝柱と海老、チャーシュー入りチャーハン

Fried rice with conpoy, shrimps, and barbecued pork

例

\$288

蔥油蛋 鹿兒島豚肉 椒子醬油炒飯

卵と鹿兒島県産豚肉入辛い醬油チャーハン

Fried rice with Kagoshima pork and egg in spicy soy sauce

例

\$288

京韓醬牛筋 撈 生麵 / 伊麵

牛すじ と中華麵のキムチグレービーソース煮込み

(Chinese noodle OR E-fu noodle) with braised beef tendon in Homemade Kimchi Gravy

例

\$248

蝦湯 鮮蝦水餃 稻庭麵

エビ団子、エビのスープで稻庭うどん

Stewed Inaniwa Udon and shrimp dumplings in shrimp stock

每位 (お一人様) Per \$98

例 \$268

老港風味乾炒蝦籽麵

海老と豚肉の焼き海老卵麵

Wok-fried shrimp roes' noodle with fresh shrimps, pork, and vegetable

例

\$268

午市點心 点心 (ランチ) Dim Sum for Lunch



懷舊魚翅蟹肉灌湯餃

フカヒレ餃子

Shark's fin and crab meat dumpling with supreme soup

每隻 (一個) Each \$148



同樂鮮蝦餃皇

海老餃子 (4 個)

Steamed shrimp dumpling (4 pcs)

\$96



雲腿茸燒賣皇

雲南ハム入りシューマイ (4 個)

Steamed pork dumpling topped with minced Yunnan ham (4 pcs)

\$88

加一服務費 Subject to 10% service charge

午市點心 点心 (ランチ) Dim Sum for Lunch



金包銀絲腸粉

細切り大根とエノキ、雲南ハムの腸粉

Steamed rice flour rolls with shredded turnip and Yunnan ham

\$98



紅菜頭鮮露筍蟹肉餃

ビートルートとカニ餃子

Steamed beetroot, asparagus, and crab meat dumpling

每件 (一個) **Each \$48**



特色鮑魚酥 (兩隻)

アワビのパイ (2 個)

Baked abalone puff (2 pcs)

\$88

加一服務費 Subject to 10% service charge

午市點心 点心 (ランチ) Dim Sum or Lunch



金瑤雲腿豚肉小籠包

ショウロンポウ

Steamed pork dumpling
with conpoy & Chinese ham

每隻 (一個) Each \$48



鮮鮑魚黃金煎糯米雞

アワビ、チキン入りもち米チャーハン

Pan-fried glutinous rice with
fresh abalone and diced chicken

\$118



梅菜皇扣肉包

梅菜と煮込みバラ肉餡まんじゅう (2 個)

Steamed preserved vegetable and
pork bun (2 pcs)

\$68



玉蘭帶子鮮蝦餃

タテ餃子 (2 個)

Steamed scallop, shrimp and
Chinese kale dumpling (2 pcs)

\$88

羅漢鮮菌素粉果

五目野菜餃子 (3 個)

Steamed assorted mushrooms dumpling (3 pcs)

\$78

蜜汁叉燒包

チャーシューまんじゅう (3 個)

Steamed barbecued pork bun (3 pcs)

\$66

午市點心 点心 (ランチ) Dim Sum or Lunch



陳皮蒸牛肉球

牛肉団子 (2 個)

Steamed minced beef ball (2 pcs)

\$78

用上新鮮牛霖肉，
加入中國新會十年陳皮，
傳統廣東點心實力之作。



飄香榴槤酥

ドリアンパイ (3 個)

Baked durian puff (3 pcs)

\$84

即製即焗的酥皮，加入味道濃郁的
榴槤，飄香四溢。



香麻焗叉燒酥

チャーシューパイ (3 個)

Baked barbecued pork puff (3 pcs)

\$84



豉汁排骨蒸津絲

スペアリブの黒豆味噌蒸し

Steamed pork sparerib with vermicelli

\$88

煙肉鮮蝦炸春卷

ベーコンとエビの春巻き (3 個)

Spring roll with bacon and shrimp (3 pcs)

\$78

上湯瑤柱鮮蝦水餃

貝柱と海老の水餃子、上湯仕立て (4 個)

Conpoy and shrimp dumpling in supreme soup (4 pcs)

\$88

鮑汁鳳爪

もみじのアワビソース煮

Braised chicken feet in abalone sauce

\$128

午市點心 点心 (ランチ) Dim Sum for Lunch



新同樂 XO 醬煎腸粉

腸粉(ライスクレープ)の XO 醬炒め

Pan-fried rice flour rolls with
homemade XO chilli sauce

\$118



蜂巢五香雞粒芋角

中華風サクサクチキンコロッケ (3 個)

Deep-fried taro dumpling with
diced chicken (3 pcs)

\$84



金華火腿焗燒餅

ハムとネギ餡焼きまんじゅう (3 個)

Baked ham and spring onion cake (3 pcs)

\$84

金華火腿與香葱以二、八之比例，
即製即焗。



煎臘味蘿蔔糕

中華ソーセージ入り大根餅 (3 個)

Pan-fried turnip cake with
preserved meat (3 pcs)

\$78

原隻鮮蝦腸粉

エビ腸粉

Steamed rice flour rolls with shrimp

\$88

牛肝菌上素腸粉

ポルチーネのキノコの腸粉

Steamed rice flour rolls with porcini mushrooms

\$78

雙菇鮮牛肉腸粉

牛肉とキノコの腸粉

Steamed rice flour rolls with beef and mushrooms

\$78

新鮮梅頭叉燒腸粉

チャーシューの腸粉

Steamed rice flour rolls with barbecued pork

\$75

加一服務費 Subject to 10% service charge

甜品 デザート Dessert



同樂甜蜜盛宴

(二至四位用)

新同樂デザートコンボ

SUN TUNG LOK Royal dessert

(お 2-4 名様 persons)

\$268

流沙燕窩煎堆 (二件)

紫薯荔枝脆球 (二件)

酥皮馬蹄糕 (二件)

意大利芝士蛋糕 (二件)

特色糕點 (二件)

蜜餞脆麻花(一件)



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

每位 (お一人様) Per \$580

冰花紅棗燉官燕

ナツメとツバメの巣のスープ

Double boiled bird's nest with red date and rock sugar

每位 (お一人様) Per \$580

加一服務費 Subject to 10% service charge

甜品 デザート Dessert



流沙燕窩煎堆 (兩隻起)

油で揚げられました卵黄ツバメの巣胡麻団子 (2 個から)

Deep-fried glutinous ball stuffed with custard and bird's nest (Min. 2 pcs)

每隻 (一個) Each \$65



燕窩雞蛋撻 (兩隻起)

ツバメの巣のエッグタルト (2 個から)

Baked egg tartlet topped with bird's nest (Min. 2 pcs)

每隻 (一個) Each \$65



紫薯荔枝脆球 (兩件)

油で揚げられましたライチのスイートポテト団子 (2 個)

Deep-fried lychee and mashed sweet potato ball (2 pcs)

\$68

加一服務費 Subject to 10% service charge

甜品 デザート Dessert



酥皮馬蹄糕 (三件)

クワイのパイケーキ (3 個)

Baked water chestnut cake (3 pcs)

\$72



栗蓉西米焗布甸

タピオカとマロンの焼きプリン

Baked sago & mashed chestnut pudding

每位 (お一人様) \$65

同樂三式美點 (三件)

新同樂デラックスデザート (3 個)

SUN TUNG LOK deluxe dessert (3 pcs)

每位 (お一人様)

Per \$60

生磨蛋白杏仁露

卵白入りアーモンドクリーム

Sweetened almond crème with egg white

每位 (お一人様)

Per \$52

生磨腰果露

カシューナッツクリーム

Sweetened cashew nut crème

每位 (お一人様)

Per \$52

生磨黑芝麻糊

黒ごまペースト

Sweetened black sesame crème

每位 (お一人様)

Per \$52

果仁糖霜芝麻湯丸 (四件)

ナッツと粉砂糖入りごま餃子 (4 個)

Sesame dumpling with nuts and icing sugar (4 pcs)

每位 (お一人様)

Per \$52

香芒糯米糍 (三件)

マンゴーもちもち団子 (3 個)

Sweet mango and glutinous dumpling (3 pcs)

\$60

蛋黃麻蓉包 (三件)

ゴマ餡まんじゅう塩漬け卵の卵黄入り (3 個)

Sweet sesame and salty egg yolk bun (3 pcs)

\$60

蜜餞脆麻花

蜂蜜とクリスピー小麦粉

Honey glazed crispy hemp flowers

\$60

酥皮雞蛋撻 (三隻)

エッグタルト (3 個)

Baked egg tartlet (3 pcs)

\$54

奶黃馬糞卷 (三件)

カスタードロール (3 個)

Steamed cream and sponge rolls (3 pcs)

\$60

禮品籃、自製醬料、茗茶

ギフトバスケット、自家製調味料、中国茶 Hamper, Chinese Tea



新同樂 XO 醬	新同樂自家製 XO 醬ソース	\$40
SUN TUNG LOK	homemade XO chili sauce	
袁家中山辣醬	袁家のチリソース	\$25
Chili paste by the Yuen's family		
前菜	前菜	\$25
Side dish		
絲苗白飯	ごはん	\$25
Steamed rice		
中國茗茶	中国茶	每位 (お一人様) Per \$30
Chinese tea		
膠紙袋	紙袋	每個 (1 個) Each \$2
Plastic paper bag		
新同樂禮品籃	同樂經典	\$2,688
新同樂ギフトバスケット	同樂盛宴	\$1,988
SUN TUNG LOK Hamper selection	同樂美意	\$1,288
新同樂 澳洲一頭清湯鮑魚禮盒 (一罐一隻)	每罐	
南アフリカ産アワビ (1 個)	Per can	
SUN TUNG LOK ready-made Australian abalone box set (1 pc per can)	\$688	
新同樂 南非八頭紅燒鮑魚禮盒 (一罐八隻)	每罐	
南アフリカ産アワビ (8 個)	Per can	
SUN TUNG LOK ready-made South African abalone box set (8 pcs per can)	\$538	
新同樂 XO 醬	每瓶	
新同樂自家製 XO 醬ソース	Per bottle	
SUN TUNG LOK homemade XO chilli sauce	\$178	
袁家中山辣醬	每瓶	
袁家のチリソース	Per bottle	
Chili paste by the Yuen's family	\$128	
特級蝦籽	每瓶	
干し海老の卵	Per bottle	
Supreme dried shrimp roes	\$128	

此餐牌所有圖片只供參考 All pictures shown in this menu are for illustration purpose only

加一服務費 Subject to 10% service charge

珍貴回憶 歷史的写真 Precious Memories



1974 尖沙咀麼地道店
Mody Road, Tsimshatsui



1981 尖沙咀海港城店 Harbour City, Tsimshatsui



1969 銅鑼灣邊寧頓街店 Pennington Street, Causeway Bay





1969 年創業 Since 1969