

新同樂於一九六九年由袁氏家族創辦。五十多年來提供頂級粵菜，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 led our restaurant to an unparalleled reputation in the industry.



加一服務費 Subject to 10% service charge

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 $248

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 美國野生帶子皇 虎珀蝦 翠蔬沙律

フォアグラ、ホタテ貝 、海老と野菜サラダ

Green salad with foie gras,
wild caught USA mega scallop
and yellowleg shrimp

每位（お一人様）Per $268



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 $198

風味三式拼盤 (鹵水鮮鮑魚、XO 醬鹵牛腩、黑毛豬叉燒) 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 $178
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 $168

加一服務費 Subject to 10% service charge

餐前小品類 前菜 Appetizers



黑魚籽 雲腿
野生琥珀蝦多士 (兩件)

黒い魚卵、ハム、海老のトースト（2 個）

Wild caught yellowleg shrimp toast with
black fish roes and Yunnan ham (2 pcs)

$178



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

$198



皮蛋酸薑

ピータンとガリ

Century eggs and pickled ginger

$138

鹵水南非鮮鮑魚 (兩隻) 南アフリカ産アワビの醤油煮 $148
South African abalone marinated with soy sauce (2 pcs)

XO 醬鹵牛腩粒 牛タンの XO 醤漬け $178
Ox tongue in XO chili sauce

香麻灼谷飼牛柳片 せた牛ヒレ肉の煮物 $178
Poached sliced grain-fed beef tenderloin topped with sesame

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 $148
Deep-fried eggplant stuffed with shrimp paste

鹵水豬仔腳 豚足の醤油煮 $158
Pork knuckles marinated in soy sauce

鮑汁鳳爪 もみじのアワビソース煮 $148
Braised chicken feets in abalone sauce

椒鹽脆炸豆腐粒 豆腐の唐揚げ $148
Deep-fried bean curd cubes with pepper salt

鮮菌煎素鵝 キノコと湯葉の北京ダック風 $138
Mock goose with mushrooms

欖菜肉崧四季豆 豚ひき肉とインゲンのピリ辛炒め $128
Fried string beans with chopped olive pickles and minced pork

加一服務費 Subject to 10% service charge

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 $830

每位淨重二両六，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。



火膧雞燉鮑翅

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 $830

火膧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。

原隻火膧雞燉鮑翅

(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

十二両（約 456g）12 tael　$4,980

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 $980

淨重超過三両，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―チー）のスープ煮込み

Braised supreme shark's fin

每位（お一人様) Per $1,280

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―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 $1,380

鮮蟹肉乾燒魚翅 另附高湯

カニとフカヒレ（ハイフ―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 $920

加一服務費 Subject to 10% service charge

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

精選來自日本的澳洲大網鮑、岩手縣大澗禾麻鮑及吉品鮑。
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
日本十三頭皇冠特級大網鮑 クラウンブランド特級大間アワビ　13 頭サイズ Crown brand dried abalone, 13pc / catty, from Amidori, Japan	每隻 (一個) Each $6,800
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
廿三頭　23 頭サイズ 23 pcs/catty	$2,780
廿九頭　29 頭サイズ 29 pcs/catty	$1,280
卅六頭　36 頭サイズ 36 pcs/catty	$580

加一服務費 Subject to 10% service charge

海味類 乾物類 Prickly Sea Cucumber & Shitake Mushroom



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 $488

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，是高级滋補品，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 $1,050



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 $668

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 $698
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 $698
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) $1,350

加一服務費 Subject to 10% service charge

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 $790

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 $660
椰杏汁燉官燕 つばめの巣入りアーモンドココナッツクリーム Double boiled bird's nest with almond and coconut crème	每位（お一人様) Per $660
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 $790
紅燒官燕 つばめの巣の姿煮 Braised bird's nest	每位（お一人様) Per $660
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	每位（お一人様) Per $288

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 $1,350

新鮮肉蟹配以秘製奇香汁及多種香料如九層塔煮成的粉絲，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 $1,350

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 $1,350



海皇金鑲玉

海鮮とエノキの日本産トマト詰め

Tomato stuffed with assorted seafood and enoki

每份 (一皿) Per $178

特大鮮甜番茄釀入帶子、蝦、金菇菜，再配上金箔。

加一服務費 Subject to 10% service charge

海鮮類 シーフード類 Seafood



西班牙紅蝦 竹笙蝦湯蒸蛋白

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 and steamed egg white

每隻 (一個) Per $438



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

加一服務費 Subject to 10% service charge

海鮮類 シーフード類 Seafood



紐西蘭野生海螯蝦配美國野生帶子皇

ニュージーランド スカンピと米国産ホタテ貝のソテー

New Zealand scampi and wild caught USA mega scallop

每位 (お一人様) Per $328



奇香粉絲野生虎珀蝦

海老とバーミセリの香味鍋

Aromatic wild caught yellowleg shrimp with shallot, pork belly, and vermicelli

(お一人様) Per $268

加一服務費 Subject to 10% service charge

海鮮類 シーフード類 Seafood



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, minced bean curd, ham, & egg yolk

每位 (お一人様) Per $188



黑松露 長腳蟹肉 雲腿 蒸乳酪

黒トリュフ、タラバ蟹脚、タンパク質を蒸し

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

每位 (お一人様) Per $228

清蒸 \ 生炆　老鼠斑、東星斑、老虎斑

ネスミカルーハ、スホットかルーハ、霜降リハタ

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

時價
Market Price

加一服務費 Subject to 10% service charge

海鮮類 シーフード類 Seafood



加拿大特級牡丹蝦 長腳蟹肉 配 蝦湯浸冬瓜件

カナダ産ぼたんえびとタラバ蟹脚とトウガンのエビスープ仕立て

Canadian spot prawn, King crab meat and wax gourd in shrimp stock

每位 (お一人様) Per $298



美國野生帶子皇 伴 橙香蜜汁燒伊比利亞豬肋排

米国産ホタテ貝とイベリコ豚のスペアリブ

Seared wild caught USA mega scallop and barbecued Iberica sparerib

每位 (お一人様) Per $288

加一服務費 Subject to 10% service charge

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 $788

XO 醬鮮露筍生炒海斑球 例 $688
ハタとアスパラガスの XO 醤炒め
Sautéed garoupa fillet with XO chilli sauce and asparagus

煎鵝肝 配 嫩刺參 蟹肉炒蛋白 例 $468
ナマコとカニ肉の卵白炒めとフォアグラ
Sautéed egg white with foie gras, sea cucumber and crab meat

瑤柱扒海蝦球伴翠蔬 例 $398
エビと貝柱の野菜煮込み
Stewed prawns and conpoy with vegetables

蒜煎鹿兒島豚肉 伴 嫣紅彩椒海蝦球 例 $ 348
鹿児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

松子咕嚕海蝦球 例 $328
甘酢海老
Sweet and sour prawns with pine nuts

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 $688



紅燒頂鴿皇

ハトの丸焼き

Roast pigeon

每隻 (一羽) Whole $268

脆皮炸子雞 鶏のパリパリ揚げ Deep fried crispy chicken	半隻 (半羽) Half $388
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 $388
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 $388
蝦醬碎炸雞 / 蝦醬蒸滑雞 鳥から揚げの蝦醤マリネ / 鶏肉と蝦醤蒸し Deep-fried / Steamed chicken marinated with shrimp paste	半隻 (半羽) Half $388

加一服務費 Subject to 10% service charge

牛肉類 牛肉類 Beef



燒汁乾煸牛肋骨

プライムビーフリブの照り焼きソース

Braised Prime rib of beef with House gravy

每位 (お一人様) Per $258

選用極上特級牛肋骨，加入自家製燒汁，原件乾煸六小時。



草本炆新鮮牛尾

オックステールとしいたけの煮込み (お 2-3 人様)

Braised ox tail with skin and plain flour in casserole (2-3 persons)

每份 $688 (二至三位用)

加一服務費 Subject to 10% service charge

牛肉類 牛肉類 Beef



鹽煎雪花和牛
和牛の塩焼き
Pan-fried Wagyu beef with salt and mushrooms

菊正宗清酒煎雪花和牛
和牛の清酒焼き
Pan-fried Wagyu beef in Japanese sake sauce

日本山形縣 A5 肉眼	Japan Yamagata A5 ribeye	每份	$1,380
		每位	$490



山形縣 A5 和牛 伴 迷你茄子 配 黑魚籽 雲腿 野生琥珀蝦多士
黒い魚卵、ハム、海老のトースト; 山形縣產 A5 和牛と茄子 (お 2-3 人様)
Wild caught yellowleg shrimp toast with black fish roes and Yunnan ham;
Yamagata A5 Wagyu beef ribeye with mini eggplant
例 $760

加一服務費 Subject to 10% service charge

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 $528

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 $498　半隻 $988　全體 $1,888

加一服務費 Subject to 10% service charge

豬肉類 豚肉類 Pork



京韓烤 西班牙伊比利亞 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 Iberian pork belly in homemade Kimchi gravy with toast (2-4 persons)

每份 $688 (二至四位用)



蜜餞 西班牙伊比利亞 黑毛豬叉燒

チャーシュー

Barbecued Iberian pork with honey

$398

加一服務費 Subject to 10% service charge

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（蝦醤 / 味噌）

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

例 $238

上湯 竹笙 海蝦 浸菜遠 — 每位（お一人様） Per $118
海老とキヌガサタケと季節の野菜のスープ煮
Poached seasonal vegetables with bamboo pith and shrimp in supreme soup

天洋花膠 帶子 海蝦球 雜菜煲 — 例 $438
魚の浮き袋とホタテ、海老、野菜の土鍋煮込み
Fish maw, scallops, prawns and assorted vegetables in casserole

竹笙愉耳南乳齋煲 — $328
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

蝦湯鮮菌翠蔬 浸 鮮蝦水餃 — 例 $298
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 vegetables in shrimp stock

瑤柱天白菇粒肉絲蒸時蔬 — 例 $298
貝柱としいたけ、季節の野菜の蒸し
Steamed seasonal vegetables with conpoy, Shitake mushroom & minced pork

上湯 雲腿絲 / 蒜子 浸時蔬 — 例 $238
季節の野菜のスープ煮にんにく風味
Poached seasonal vegetables with Yunnan ham / garlic in supreme broth

鮑汁蝦籽柚皮 — 每件（一皿） Per $138
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

精美飯、麵類 ご飯・麺類 Rice, Noodle



上湯焗野生虎珀蝦煎脆麵

海老(1 尾)のあんかけかた焼きそば

Crispy noodle with wild caught yellowleg shrimp in supreme soup

每位（お一人様）

Per $148



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 $148

北海道鮮鱈場蟹腳 伴 稻庭麵 — 每位（お一人様） Per $178

北海道産タラバ蟹脚と稲庭うどん

Hokkaido fresh King crab leg with Inaniwa Udon

原隻南非鮮鮑魚 海鮮 雞粒 鮑汁燴飯 — 例 $398

南アフリカ産アワビ、シーフード、チキンのアワビソースチャーハン

Fried rice in abalone sauce with South African abalone, seafood and chicken

冬瓜 瑤柱蛋白 海蝦 斑片泡飯 — 例 $398

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

瑤柱 海蝦 黑毛豬叉燒 炒飯 — 例 $368

貝柱と海老、チャーシュ入りチャーハン

Fried rice with conpoy, shrimps, and barbecued Iberian pork

生炒臘味糯米飯 — 例 $348

中華ソーセージ入りもち米チャーハン

Fried glutinous rice with preserved meat

蔥油蛋 鹿兒島豚肉 椒子醬油炒飯 — 例 $328

卵と鹿児島県産豚肉入辛い醤油チャーハン

Fried rice with Kagoshima pork and egg in spicy soy sauce

新同樂 XO 醬乾炒安格斯牛肉生麵 — 例 $328

牛肉の XO ジャン焼きそば

Wok fried noodle with sliced Angus beef in homemade XO chili sauce

老港風味乾炒蝦籽麵 — 例 $298

海老と豚肉の焼き海老卵麺

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

蝦湯 鮮蝦水餃 稻庭麵 — 每位（お一人様） Per $118 / 例 $298

エビ団子、エビのスープで稲庭うどん

Stewed Inaniwa udon and shrimp dumplings in shrimp stock

加一服務費 Subject to 10% service charge

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 $168



同樂鮮蝦餃皇

海老餃子（3 個）

Steamed shrimp dumpling (3 pcs)

$90



雲腿茸天白菇燒賣皇

雲南ハム入りシューマイ（3 個）

Steamed pork dumpling with Yunnan ham and Shitake mushroom (3 pcs)

$90

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

$128



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 $58



鵝肝脆炸鮮蝦餃

フォアグラと海老団子揚げ

Deep-fried foie gras and shrimp dumpling

每件 Each $68

加一服務費 Subject to 10% service charge

午市點心 点心（ランチ） Dim Sum for Lunch



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
$138



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



生拆蟹粉鮮蝦水晶粿
蟹味噌入り蒸し海老餃子
Steamed shrimp dumpling with
hairy crab meat & yolk
每件 (一個) Each $58



竹笙海鮮金魚餃
海鮮蒸し餃子（2 個）
Steamed seafood dumpling with
bamboo pith (2 pcs)
兩件 $88

羅漢鮮菌素粉果 $78
五目野菜餃子（3 個）
Steamed assorted mushrooms dumpling (3 pcs)

蜜汁黑毛豬叉燒包 $84
チャーシューまんじゅう（3 個）
Steamed barbecued Iberian pork bun (3 pcs)

梅菜皇扣肉包 $72
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)

加一服務費 Subject to 10% service charge

午市點心 点心（ランチ） Dim Sum for Lunch



陳皮蒸牛肉球

牛肉団子（2 個）

Steamed minced beef ball (2 pcs)

$84

用上新鮮牛冧肉，
加入新會十年陳皮，
傳統廣東點心實力之作。



雪影焗黑毛豬叉燒包

焼いたチャーシューまんじゅう（3 個）

Baked barbecued Iberian pork bun (3 pcs)

$90



香麻焗黑毛豬叉燒酥

チャーシューパイ（3 個）

Baked barbecued Iberian pork puff (3 pcs)

$90



蟹粉 焗 蘿蔔絲酥餅

蟹味噌を練り込んだ 焼き大根餅（2 個）

Baked radish puff with
hairy crab meat & yolk (2 pcs)

$78

煎臘味蘿蔔糕 $84

中華ソーセージ入り大根餅（3 個）

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

豉汁排骨蒸津絲 $88

スペアリブの黒豆味噌蒸し

Steamed pork sparerib with vermicelli

煙肉鮮蝦炸春卷 $84

ベーコンとエビの春巻き（3 個）

Spring roll with bacon and shrimp (3 pcs)

鮑汁鳳爪 $148

もみじのアワビソース煮

Braised chicken feets in abalone sauce

加一服務費 Subject to 10% service charge

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 醤炒め
Pan-fried rice flour rolls with
homemade XO chilli sauce
$148



特色鮑魚酥 (兩隻)
アワビのパイ（2 個）
Baked abalone puff (2 pcs)
$88



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)
$90



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)
$90
金華火腿與香葱，即製即焗。

蜜餞 伊比利亞 黑毛豬叉燒腸粉 $108
チャーシューの腸粉
Steamed rice flour rolls with barbecued Iberian pork

牛肝菌上素腸粉 $98
ポルチーネのキノコの腸粉
Steamed rice flour rolls with porcini mushrooms

雙菇鮮牛肉腸粉 $98
牛肉とキノコの腸粉
Steamed rice flour rolls with beef and mushrooms

原隻鮮蝦腸粉 $98
エビ腸粉
Steamed rice flour rolls with shrimp

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 人様 persons)

$288

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ッツクリーム

Double boiled bird's nest with almond and coconut crème

每位 (お一人様) Per $660

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 $660

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)

$60

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)
$78



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）$68

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 $69

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 $68

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 $68

奶黃馬豉卷 (三件)
カスタードロール（3 個）
Steamed cream and sponge rolls (3 pcs)
$69

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)
$69

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)
$69

蜜餞脆麻花
蜂蜜とクリスピー小麦粉
Honey glazed crispy hemp flowers
$69

酥皮雞蛋撻 (三隻)
エッグタルト（3 個）
Baked egg tartlet (3 pcs)
$69

加一服務費 Subject to 10% service charge

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 SUN TUNG LOK homemade XO chili sauce	$45
袁家中山辣醬　袁家のチリソース Chili paste by the Yuen's family	$28
前菜　前菜 Side dish	$28
絲苗白飯　ごはん Steamed rice	$28
中國茗茶　中国茶 Chinese tea	每位（お一人様） Per $38
膠紙袋　紙袋 Plastic paper bag	每個（1 個） Each $2
新同樂禮品籃 新同樂ギフトバスケット SUN TUNG LOK Hamper selection	同樂經典 $2,688 同樂盛宴 $1,988 同樂美意 $1,288
新同樂 澳洲一頭清湯鮑魚禮盒 (一罐一隻) 南アフリカ産アワビ（1 個） SUN TUNG LOK ready-made Australian abalone box set (1 pc per can)	每罐 Per can $688
新同樂 南非八頭紅燒鮑魚禮盒 (一罐八隻) 南アフリカ産アワビ（8 個） SUN TUNG LOK ready-made South African abalone box set (8 pcs per can)	每罐 Per can $588
新同樂 XO 醬 新同樂自家製 XO 醬ソース SUN TUNG LOK homemade XO chilli sauce	每瓶 Per bottle $188
袁家中山辣醬 袁家のチリソース Chili paste by the Yuen's family	每瓶 Per bottle $158
特級蝦籽 干し海老の卵 Supreme dried shrimp roes	每瓶 Per bottle $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 歷史の写真 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

加一服務費 Subject to 10% service charge