



## 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

## 燒汁乾煨牛肋骨

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

## 長腳蟹肉果仁撈稻庭麵

蟹肉とナッツ入りの汁なし稲庭うどん

Stewed Inaniwa udon with crab meat and nuts

## 冰花鮮腐竹銀杏竹筴燕窩

キヌガサタケと銀杏のツバメの巣のスープ

Sweetened bird's nest with bean curd sheet, ginkgo nut, and bamboo pith

## 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 \$1,980

選用肉汁煨排翅 (Shark's fin (150g) in gravy) 每位 (お一人様) Per \$2,080



## 蟹肉雲耳山葵汁翠蔬沙律

わさびドレッシングのカニ肉ときくらげのサラダ

Crab meat and black fungus salad with wasabi dressing

## 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

## 懷舊魚翅蟹肉灌湯餃 \ 瑤柱甫松茸燉鮮雞

フカヒレ餃子 \ 干貝と松茸入り鶏がらスープ

Shark's fin dumpling with supreme soup OR Chicken soup with conpoy and matsutake

## 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

### 蒜燒鹿兒島豚肉柳

鹿兒島県産豚肉のニンニク焼き

Seared Kagoshima pork with garlic

### 金蒜鮮菌蒸海斑扒 (額外加收\$40)

揚げニンニクとキノコの蒸しハタ (追加料金\$40)

Steamed garoupa fillet with fried garlic and mushroom (Additional \$40)

### 燒汁乾煨牛肋骨 (額外加收\$70)

プライムビーフリブの照り焼きソース (追加料金\$70)

Braised Prime rib of beef with House gravy (Additional \$70)

## 紅燒鮑魚燴豚肉蔥油飯 \ 上湯海蝦球伴煎脆麵

アワビと豚肉とネギ油のご飯 \ 海老のあんかけかた焼きそば

Abalone and pork rice with scallion oil \ Prawn and crispy noodle

## 椰汁小麥撈燕窩

ココナッツジュースと小麦のツバメの巣のスープ

Sweetened coconut crème with wheat and bird's nest

每位 (お一人様) Per \$488

(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

#### 蒜片焼汁煎雞甫

にんにくスライスと鶏肉の照り焼きソース

Seared chicken filet with garlic in gravy

#### 京韓醬煎焗鹿兒島豚肉柳

鹿児島県産豚肉のキムチグレービーソース焼き

Seared Kagoshima pork with Kimchi gravy

#### 焼汁乾焗牛肋骨 (額外加収\$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)

#### 煎熬蝦湯 鮮蝦水餃 稻庭麵

エビ団子、エビのスープで稲庭うどん

Inaniwa Udon and shrimp dumplings in shrimp stock

#### 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 \$368

(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 (二兩半)

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 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

#### 蝦汁燴澳洲龍蝦球 (額外加收\$100)

エビのストックとオーストラリア産ロブスターのソテー (追加料金\$100)

Sautéed Australian lobster with shrimp stock (Additional \$100)

#### XO 醬南非鮮鮑魚扣鵝掌伴翠蔬 (額外加收\$70)

南アフリカのアワビの XO 醬煮込み、ガチョウの水かき、野菜 (追加料金\$70)

South African abalone in XO chilli sauce, goose web, and vegetable (Additional \$70)

#### 燒汁乾煨牛肋骨 (額外加收\$70)

ブ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)

#### 茄子肉醬燴原隻九州蝦皇 (額外加收\$70)

九州車海老と茄子と豚のひき肉ソテー (追加料金\$70)

Kyushu king prawn with eggplant and minced pork (Additional \$70)

#### 谷飼牛柳片燴尖椒鮮菌

ピーマンとキノコのビーフテンドーロイン

Grain-fed beef tenderloin with bell pepper and mushrooms

#### 上湯浸豆苗海斑片

ハタと豆苗のスープ

Poached sliced garoupa and pea sprout in supreme broth

#### 黑椒鮮圍蝦蔥苗炒蛋白

エビ、ネギ、黒胡椒のスクランブルエッグ

Scrambled egg with fresh shrimps, scallion, and black pepper

### 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

新同樂デラックスデザート

Dessert platter

每位 (お一人様) Per \$768

(只限午市供應) (ランチタイムのみ) (Lunch only)



### 鵝肝多士帶子翠蔬沙律

トーストにフォアグラ; ホタテとグリーンサラダ

Foie gras on toast; Scallop and green salad

### 蟹肉乾燒 官燕 \ 魚翅 配松茸雞湯

カニと(つばめの巣又はフカヒレ) の煮込み; 松茸スープ付

Double-boiled chicken soup with bird's nest OR shark's fin

### 南非鮮鮑魚 日本珍珠刺參伴翠蔬

南アフリカのアワビ、日本のナマコと野菜の煮込み

Braised South African abalone, Japanese sea cucumber, and vegetable

### 原隻九州蝦皇 竹筴 蝦湯蒸蛋白

九州車海老とキヌガサタケけ蒸し卵白のえびスープ仕立て

Kyushu King prawn in shrimp stock with bamboo pith and egg white

### 燒汁煎谷飼牛柳件伴 岩鹽鮮菌

アンガス牛のニンニク焼き; 岩塩とキノコ

Angus beef with garlic gravy; Mushroom with rock salt

### 慢火煮鹿兒島豚肉 配上湯蝦籽麵

鹿兒島県産豚肉と中華麵スープ

Kagoshima pork and Chinese noodle with dried shrimp roe in supreme broth

### 燕窩 生磨蛋白杏仁露

ツバメの巣と卵白入りアーモンドクリーム

Sweetened almond crème with egg white and bird's nest

### 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

選用官燕 (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



### 原隻九州蝦皇 翠蔬沙律

九州車海老と野菜サラダ

Kyushu King prawn and green 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

### 焼汁煎日本 A3 鹿兒島和牛片

日本産 A3 鹿兒島和牛の照り焼き

Kagoshima A3 Wagyu beef with gravy

### 上湯雲腿鮮菌 浸 翠蔬

ハムとマッシュルームと野菜のスープ煮込み

Yunnan ham, mushrooms, and vegetable in supreme broth

### 椰汁小麥撈燕窩

ココナッツジュースと小麦のツバメの巣のスープ

Sweetened coconut crème with wheat and bird's nest

### 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 \$1,680

選用卅三頭吉品鮑 (33 頭サイズ 33pcs/catty) 每位 (お一人様) Per \$1,880

選用廿五頭吉品鮑 (25 頭サイズ 25pcs/catty) 每位 (お一人様) Per \$2,780

選用廿頭吉品鮑 (20 頭サイズ 20pcs/catty) 每位 (お一人様) Per \$3,780



### 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

### 乾焼排翅 (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

### 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

### 奇香粉絲 原隻九州蝦皇 \ 焼汁乾煨牛肋骨

九州車海老とパーミセリの香味鍋 \ プライムビーフリブの照り焼きソース

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

### 花膠筒 脆瑤乾逼伊麵

魚の浮き袋とフライド貝柱の中華麵

Stewed E-fu noodle with fish maw and fried conpoy

### 小麥金絲棗燕窩 配 新同樂美點

ナツメと小麦のツバメの巣のスープ; 新同樂デラックスデザート

Sweet bird's nest soup with jujube and wheat; Daily dessert platter

### 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 \$2,280

選用卅三頭吉品鮑 (33 頭サイズ 33pcs/catty) 每位 (お一人様) Per \$2,480

選用廿五頭吉品鮑 (25 頭サイズ 25pcs/catty) 每位 (お一人様) Per \$3,380

選用廿頭吉品鮑 (20 頭サイズ 20pcs/catty) 每位 (お一人様) Per \$4,380



### 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

### 鵝肝窩粳伴 日本 A5 神戸和牛片

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 空運温室水果

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 \$5,880

選用十三頭大網鮑 (13 頭サイズ 13pcs/catty) 每位 (お一人様) Per \$8,680

選用九頭大網鮑 (9 頭サイズ 9pcs/catty) 每位 (お一人様) Per \$10,380

選用六頭大網鮑 (6 頭サイズ 6pcs/catty) 每位 (お一人様) Per \$13,880



### 紅焼蛋白冬蓉鮑翅 \ 魚翅伴蝦湯蒸蛋白

トウガンと卵白のフカヒレの姿煮 \ フカヒレとけ蒸し卵白のえびスープ仕立て  
Shark's fin soup with egg white & wax gourd OR Shark's fin on steamed egg white

### 脆麥海蝦球 配 磨菰汁

小麦とマッシュルームソースのエビ  
Prawn and wheat in mushroom sauce

### 北海道帶子皇 配 花椒岩鹽雞甫

北海道産ホタテ貝の照り焼きと花椒でマリネした鶏の唐揚げ  
Seared Hokkaido king scallop; Chicken fillet with Sichuan pepper

### 上湯竹笙海斑柳 浸 翠蔬

ハタとキヌガサタケと野菜のスープ煮込み  
Bamboo pith, garoupa, and vegetable in supreme broth

### 南非鮮鮑魚 脆瑤 乾逼伊麵

南アフリカ産アワビとフライド貝柱の中華麵  
Stewed E-fu noodle with South African abalone and fried conpoy

### 生拆蟹粉小籠包

上海蟹味嚙入り小籠包  
Steamed minced pork dumpling with hairy crab meat & yolk

### 薏米杏仁露 配 新同樂美點

パール大麦入りアーモンドクリーム; 新同樂デラックスデザート  
Almond crème with pearl barley; Daily dessert platter

### 蜜味水果盤

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 \$888



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