



## 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品アワビ 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

## 燒汁乾煏牛肋骨

ブライムビーフリブの照り焼きソース

Braised Prime rib of beef with House 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

## 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 \$2,080

選用肉汁煨排翅 (Shark's fin (150g) in gravy) 每位 (お一人様) Per \$2,180

\* 卅三頭吉品鮑 改選為 廿五頭吉品鮑 額外加收 \$588 \*



## 鮮圍蝦金粟翠蔬沙律

エビとコーンしの野菜サラダ

Green salad with fresh shrimps and corns

## 廣東點心薈萃

シェフのお勧め点心ブラッター

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

### 谷飼牛柳 伴 鮮菌

ピーマンとキノコのビーフテンダーロイン

Grain-fed beef with mushrooms

金蒜鮮菌蒸海斑扒 (額外加収\$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)

### 燒汁乾煏牛肋骨 (額外加収\$70)

ブ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 \ 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、エビのスープで稻庭うどん

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

## 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

每位 (お一人様) Per \$498

(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

### 慢火扣牛腩片

ビーフブリスケットの煮込み

Stewed beef brisket

### 京韓醬 煎焗 鹿兒島豚肉柳

鹿兒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

### 紐西蘭野生小龍蝦 配 煙肉鮮蝦春卷 (額外加収\$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)

### 原隻九州蝦皇 竹笙 蝦湯蒸蛋白 (額外加収\$70)

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 (追加料金\$70)

Kyushu King prawn in shrimp stock with bamboo pith and egg white (Additional \$70)

## 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 \$378

(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 그레이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

### 日本四十八頭禾麻鮑扣 柚皮鵝掌 (額外加收\$220)

日本青森縣大間崎産アワビ 48 頭サイズ、ポメロの皮の煮込みとガチョウの水かき (追加料金\$220)

Japanese dried Oma abalone (48 pcs/catty), pomelo skin, and goose web (Additional \$220)

### 燒汁乾煨牛肋骨 (額外加收\$70)

ブ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)

### 雲腿天白菰蒸海斑扒 (額外加收\$50)

ハムとキノコの蒸しハタ (追加料金\$50)

Steamed garoupa fillet with Yunnan ham and mushroom (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

### 上湯雲腿鮮圍蝦浸翠蔬

ハムとエビと季節の野菜のスープ煮

Yunnan ham, fresh shrimps, and vegetable 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 white 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 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 \$788

(只限午市供應) (ランチタイムのみ) (Lunch only)



## 煎帶子 黑魚籽多士 伴 翠蔬沙律

ホタテと黒い魚卵のトースト; 野菜サラダ

Scallop and black fish roes on toast; Green salad

## 火腫雞 燉 官燕 \ 鮑翅

(つばめの巣又はフカヒレ) と ハム と 鶏肉のスープ

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

## 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

## 紐西蘭野生小龍蝦 配 煙肉鮮蝦春卷

ニュージーランド産スカンピ; ベーコンと海老の春巻き

New Zealand scampi; Bacon and shrimp spring roll

## 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

## 蝦湯浸花膠筒 配 鮮蝦水餃

魚の浮き袋と海老の水餃子とエビのスープ仕立て

Fish maw and shrimp dumpling in shrimp stock

## 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 \$1,280

選用魚翅 (フカヒレ Shark's fin) 每位 (お一人様) Per \$1,380





### 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 groupa 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

### 長脚蟹肉 浸 翠蔬

蟹肉と野菜のスープ

Crab meat and seasonal 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 \$1,780

選用卅三頭吉品鮑 (33 頭サイズ 33pcs/catty) 每位 (お一人様) Per \$1,980

選用廿五頭吉品鮑 (25 頭サイズ 25pcs/catty) 每位 (お一人様) Per \$2,880

選用廿頭吉品鮑 (20 頭サイズ 20pcs/catty) 每位 (お一人様) Per \$3,880



### 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

九州車海老とバーミセリの香味鍋 \ プライムビーフリの照り焼きソース

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 \$2,380

選用卅三頭吉品鮑 (33 頭サイズ 33pcs/catty) 每位 (お一人様) Per \$2,580

選用廿五頭吉品鮑 (25 頭サイズ 25pcs/catty) 每位 (お一人様) Per \$3,480

選用廿頭吉品鮑 (20 頭サイズ 20pcs/catty) 每位 (お一人様) Per \$4,480



### 百花脆皮乳豬件 特選拼盤

ローストボ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 \$5,980

選用十三頭大網鮑 (13 頭サイズ 13pcs/catty) 每位 (お一人様) Per \$8,780

選用九頭大網鮑 (9 頭サイズ 9pcs/catty) 每位 (お一人様) Per \$10,480

選用六頭大網鮑 (6 頭サイズ 6pcs/catty) 每位 (お一人様) Per \$13,980



### 鮮圍蝦 燒雞甫 翠蔬沙律

エビとローストチキンのグリーンサラダ  
Green salad with fresh shrimps and roasted chicken

### 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

### 上湯煎焗 北海道帶子皇 伴 有機茄子

北海道産ホタテ貝の照り焼きとナス  
Seared Hokkaido king scallop and eggplant

### 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

### 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 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

### 流沙燕窩煎堆 配 新同樂美點

油で揚げられました卵黄ツバメの巣胡麻団子; 新同樂デラックスデザート  
Deep-fried glutinous ball stuffed with custard and bird's nest; Daily dessert platter

### 薏米杏仁露

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

每位 (お一人様) Per \$980



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