



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

西班牙紅蝦配竹笙蝦湯蒸蛋白

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 \$2,180

選用肉汁煨排翅 (Shark's fin (150g) in gravy) 每位 (お一人様) Per \$2,280

* 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

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)

燒汁乾煏牛肋骨 (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)

北海道帶子皇配紐西蘭啡磨菇

北海道産ホタテ貝とポートベロキノコ

Seared Hokkaido king scallop and portobello mushroom

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

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

冰花鮮腐竹銀杏竹笙燕窩

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 \$538

(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ブラッター

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)

紐西蘭野生小龍蝦 配 煙肉鮮蝦春卷 (額外加收\$60)

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\$60)

New Zealand scampi; Bacon and shrimp spring roll (Additional \$60)

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 \$438

(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)

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 \$828 (紅燒大鮑翅) \ \$928 (雲腿肉汁煨排翅)**

(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

蒜燒安格斯西冷牛 伴 脆炸鮮蔬

アングス牛のニンニク焼き

Seared Angus beef with garlic gravy; Fried assorted vegetables

蝦湯浸花膠筒

魚の浮き袋とエビのスープ仕立て

Fish maw 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 \$1,380**

選用魚翅 (フカヒレ Shark's fin) 每位 (お一人様) **Per \$1,480**



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

小麥金絲棗燕窩

ナツメと小麦のツバメの巣のスープ

Sweet bird's nest soup with jujube and wheat

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 \ ブ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

燕窩冰花木瓜露

ツバメの巣とパパイヤクリーム

Bird's nest and papaya 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 \$2,480

選用卅三頭吉品鮑 (33 頭サイズ 33pcs/catty) 每位 (お一人様) Per \$2,680

選用廿五頭吉品鮑 (25 頭サイズ 25pcs/catty) 每位 (お一人様) Per \$3,580

選用廿頭吉品鮑 (20 頭サイズ 20pcs/catty) 每位 (お一人様) Per \$4,580



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 \$6,080

選用十三頭大網鮑 (13 頭サイズ 13pcs/catty) 每位 (お一人様) Per \$8,880

選用九頭大網鮑 (9 頭サイズ 9pcs/catty) 每位 (お一人様) Per \$10,580

選用六頭大網鮑 (6 頭サイズ 6pcs/catty) 每位 (お一人様) Per \$14,080



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

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

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 海蝦球 乾逼伊麵

南アフリカ産アワビとエビの中華麵
Stewed E-fu noodle with South African abalone and prawn

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 \$1,080

選用魚翅 (フカヒレ Shark's fin) 每位 (お一人様) Per \$1,180



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