



百花脆皮乳豬件

ローストポークの海老すり身詰め焼き

Roasted suckling pig stuffed with minced shrimp

紅焼大鮑翅 \ 雲腿肉汁煨排翅 (四両) (額外加収\$200)

フカヒレの姿煮 \ ハムグレイビーとフカヒレの姿煮 (追加料金\$200)

Shark's fin in superior soup OR Shark's fin (150g) in Yunnan ham gravy (Additional \$200)

日本廿五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 25 頭サイズ と ポメロの皮の煮込み

Crown brand superlative dried abalone, 25pcs/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

鹽煎鹿兒島 A4 和牛粒

鹿兒島産 A4 和牛の塩焼き

Kagoshima A4 Wagyu beef

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

冰鎮燕窩木瓜露

ツバメの巣とパイヤクリーム

Bird's nest and iced papaya crème

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

選用廿五頭吉品鮑 (25 頭サイズ 25pcs/catty) 每位 (お一人様) Per \$2,980

選用卅三頭吉品鮑 (33 頭サイズ 33pcs/catty) 每位 (お一人様) Per \$2,380



廣東點心薈萃

シェフのお勧め点心ブッテリー

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

黒松露 長脚蟹肉 雲腿 蒸乳酪 (額外加収\$70)

黒トリュフ、タラバ蟹脚、タンパク質を蒸し (追加料金\$70)

Steamed egg white with black truffles, King crab meat, ham, fried conpoy, & egg yolk (Additional \$70)

紐西蘭野生海螯蝦 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)

鮮蘑菇 蒜焼安格斯西冷牛

アンガス牛のニンニク焼き

Seared Angus beef and mushrooms with garlic gravy

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

紅焼鮑魚 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

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 red bean

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 \$638

(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)

鮮蘑菇焗釀蟹蓋 (額外加收\$60)

蟹肉とマッシュルームの甲羅焼き (追加料金\$60)

Baked stuffed crab shell with crab meat, onion, and mushrooms (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 \$468

(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 그레이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 扣鵝掌 (額外加收\$100)

ナマコ、北海道干しホタテ、しいたけとガチョウの水かきの煮込み (追加料金\$100)

Kanto sea cucumber, Hokkaido dried scallop, Shitake mushroom, and goose web (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)

鮮蘑菇焗釀蟹蓋 (額外加收\$60)

蟹肉とマッシュルームの甲羅焼き (追加料金\$60)

Baked stuffed crab shell with crab meat, onion, and mushrooms (Additional \$60)

金蒜肉末蒸海斑扒 (額外加收\$50)

ニンニクと豚のひき肉の蒸しハタ (追加料金\$50)

Steamed garoupa fillet with garlic and minced pork (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 鮮圍蝦 瑤柱浸冬瓜條

エビと北海道干しホタテと冬瓜のスープ煮

Shrimps, conpoy, and wax gourd in supreme broth

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 \$868 (紅燒大鮑翅) \ \$1,098 (雲腿肉汁煨排翅)**

(只限午市供應) (ランチタイムのみ) (Lunch only)



長腳蟹肉 翠蔬沙律

蟹肉とエビの野菜サラダ

Crab meat salad

紅燒大鮑翅 \ 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

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

上湯焗龍蝦球 伴 脆大根

ロブスターのソテーと大根の唐揚げ

Sautéed lobster and deep-fried daikon

鮮蘑菇 蒜燒安格斯西冷牛

アングス牛のニンニク焼き

Seared Angus beef and mushrooms with garlic gravy

蝦湯浸鮮蝦水餃

エビ団子のエビスープ仕立て

Shrimp dumpling in shrimp stock

燕窩焗雞蛋撻 配 新同樂美點

ツバメの巢のエッグタルト; 新同樂デラックスデザート

Baked egg tartlet topped with bird's nest; Dessert platter

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

每位 (お一人様) **Per \$1,580**



加拿大特級牡丹蝦 翠蔬沙律

カナダ産スポット海老と野菜サラダ

Canadian spot prawn salad

紅燒大鮑翅 \ 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

燒汁煎焗澳洲牛小排 伴 脆大根

オーストラリア産牛カルビの照り焼きソース

Australian beef short ribs and deep-fried daikon

上湯竹筴浸翠蔬

キヌガサタケと野菜のスープ

Bamboo pith and seasonal vegetables in supreme broth

燕窩生磨蛋白杏仁露

つばめの巣と卵白入りアーモンドクリーム

Sweetened almond crème with bird's nest and egg white

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



即燒片皮乳豬

子豚のロースト

Roasted suckling pig

乾燒排翅 (另附高湯) \ 雲腿肉汁煨排翅 (四兩)

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

(天洋花膠 \ 日本皇冠特級吉品鮑) 配 北海道關東刺參 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

(Fish maw **OR** Crown brand Yoshihama dried abalone), sea cucumber, and goose web

紐西蘭野生海螯蝦 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

奇香粉絲 原隻九州蝦皇 \ 燒汁乾煨牛肋骨

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

北海道宗谷瑤柱甫 浸翠蔬

北海道干しホタテと野菜のスープ

Hokkaido dried scallop and seasonal vegetables in supreme broth

冰鎮燕窩木瓜露

ツバメの巣とパパイヤクリーム

Bird's nest and iced 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

選用天洋花膠 每位 (お一人様) Per \$2,780

選用卅三頭吉品鮑 (33 頭サイズ 33pcs/catty) 每位 (お一人様) Per \$2,880

選用廿五頭吉品鮑 (25 頭サイズ 25pcs/catty) 每位 (お一人様) Per \$3,780

選用廿頭吉品鮑 (20 頭サイズ 20pcs/catty) 每位 (お一人様) Per \$4,780



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
Roasted 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

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

鵝肝窩粿 配 鹽煎神戸 A5 和牛粒

ガチョウの肝臓とカリカリした米, 日本産 A5 和牛の塩焼き
Foie gras with rice cracker; Kobe A5 Wagyu beef cubes

北海道宗谷瑤柱甫 浸翠蔬

北海道干しホタテと野菜のスープ
Hokkaido dried scallop and seasonal vegetable in supreme broth

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

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

選用十八頭吉品鮑 (18 頭サイズ 18pcs/catty) 每位 (お一人様) Per \$6,180

選用十三頭大網鮑 (13 頭サイズ 13pcs/catty) 每位 (お一人様) Per \$8,980

選用九頭大網鮑 (9 頭サイズ 9pcs/catty) 每位 (お一人様) Per \$10,680

選用六頭大網鮑 (6 頭サイズ 6pcs/catty) 每位 (お一人様) Per \$14,180



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

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

XO 醬茄子蒸海斑柳

ハタの XO 醬蒸し
Steamed garoupa filet with Homemade XO chili sauce

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

上湯竹笙浸翠蔬

キヌガサタケと野菜のスープ
Bamboo pith and seasonal vegetables in supreme broth

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

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 red bean

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

選用燕窩 (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



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