



### 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 \$250)

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\$250)

Shark's fin in superior soup OR Shark's fin (150g) in Yunnan ham gravy (Additional \$250)

### 日本廿九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 29 頭サイズ と ポメロの皮の煮込み

Crown brand superlative dried abalone, 29 pcs/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

### 鹽煎山形縣 A5 和牛肉眼

山形縣産 A5 和牛の塩焼き

Pan-fried Japan Yamagata A5 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

### 冰鎮燕窩芒果露

ツバメの巣とマンゴークリーム

Bird's nest and iced mango 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

選用廿九頭吉品鮑 (29 頭サイズ 29 pcs/catty) 每位 (お一人様) Per \$2,988

選用卅六頭吉品鮑 (36 頭サイズ 36 pcs/catty) 每位 (お一人様) Per \$2,488



### 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

### 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 \$60)

黒トリュフ、タラバ蟹脚、タンパク質を蒸し (追加料金\$60)

Steamed egg white with black truffles, King crab meat, ham, fried conpoy, & egg yolk (Additional \$60)

蜜汁焼西班牙伊比利亞豬肋排

イペリコ豚のスペアリブと大根の揚げ物

Barbequed Iberica spareribs and deep-fried daikon

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

### 生磨杏汁紅豆燕窩

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 \$668

(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

#### 煎焗北海道帶子皇 配 海斑扒 (額外加收 \$60)

北海道産ホタテ貝とハタ (追加料金 \$60)

Seared Hokkaido king scallop and garoupa filet (Additional \$60)

#### 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)

#### 鹿兒島豚肉腩 天白菇 扣 鵝掌

鹿兒島豚バラ肉としいたけとガチョウの水かきの煮込み

Stewed Kagoshima pork belly, braised Shitake mushroom and goose web

#### 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 \$488

(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

#### 花膠筒 宗谷瑤柱甫 天白菇 扣 鵝掌 (額外加收 \$100)

魚の浮き袋、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)

Fish maw, Hokkaido dried scallop, Shitake mushroom, and goose web (Additional \$100)

#### 燒汁乾煨牛肋骨 (額外加收 \$70)

プライムビーフリの照り焼きソース (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 \$70)

蟹肉とマッシュルームの甲羅焼き (追加料金 \$70)

Baked stuffed crab shell with crab meat, onion, and mushrooms (Additional \$70)

#### 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)

#### 紅菜頭 鮮露筍 蟹肉餃 配 雲腿茸 天白菇 燒賣皇

ビートルートとカニ餃子、雲南ハム入りシューマイ

Steamed beetroot, asparagus & crab meat dumpling, Steamed pork dumpling with Yunnan ham

#### 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 鹿兒島豚肉臍

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

### 堂弄臘味煲仔飯 \ 薑蔥 黑毛豬叉燒 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 Iberian pork

### 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 \$888 (紅燒大鮑翅) \ \$1,138 (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

King crab meat salad

### 紅燒大鮑翅 \ 雲腿肉汁煨排翅 (四兩) (額外加收 \$250)

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 \$250)

Shark's fin in superior soup OR Shark's fin (150g) in Yunnan ham gravy (Additional \$250)

### 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

### 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

### 蜜汁燒西班牙伊比利亞豬肋排

イベリコ豚のスペアリブと大根の揚げ物

Barbequed Iberica sparerib and deep-fried daikon

### 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

### 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

### 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 \$1,588



### 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

### (北海道關東刺參 \ 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

(Sea cucumber OR 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

### 鹽煎安格斯西冷牛 伴 松露 鮮蝦 菊花卷

オーストラリア産牛カルビの照り焼きソース

Seared Angus beef and deep-fried shrimp roll with truffle paste

### 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

選用北海道關東刺參 每位 (お一人様) Per \$1,888

選用卅六頭吉品鮑 (36 頭サイズ 36 pcs/catty) 每位 (お一人様) Per \$2,088

選用廿九頭吉品鮑 (29 頭サイズ 29 pcs/catty) 每位 (お一人様) Per \$2,788

選用廿三頭吉品鮑 (23 頭サイズ 23 pcs/catty) 每位 (お一人様) Per \$4,088



### 即焼片皮乳猪

子豚のロースト

Roasted suckling pig

### 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

### (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

### 燒焗西班牙伊比利亞豬肋排 \ 燒汁乾煨牛肋骨

スペインの豚肉の蝦醬り焼き \ プライムビーフリブの照り焼きソース

Roasted Iberica sparerib 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

### 冰鎮燕窩芒果露

ツバメの巣とマンゴークリーム

Bird's nest and iced mango 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 \$2,888

選用卅六頭吉品鮑 (36 頭サイズ 36 pcs/catty) 每位 (お一人様) Per \$2,888

選用廿九頭吉品鮑 (29 頭サイズ 29 pcs/catty) 每位 (お一人様) Per \$3,588

選用廿三頭吉品鮑 (23 頭サイズ 23 pcs/catty) 每位 (お一人様) Per \$4,888



### 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

### 鵝肝窩粿配鹽煎山形縣 A5 和牛肉眼

ガチョウの肝臓とカリカリした米，山形縣産 A5 和牛の塩焼き

Foie gras on rice cracker; Pan-fried Japan Yamagata A5 Wagyu beef

### 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

選用廿三頭吉品鮑 (23 頭サイズ 23 pcs/catty) 每位 (お一人様) Per \$5,388

選用十三頭大網鮑 (13 頭サイズ 13 pcs/catty) 每位 (お一人様) Per \$9,388

選用九頭大網鮑 (9 頭サイズ 9 pcs/catty) 每位 (お一人様) Per \$10,988

選用六頭大網鮑 (6 頭サイズ 6 pcs/catty) 每位 (お一人様) Per \$14,688



### 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 \ 竹筴小麥燴燕窩

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 groupa 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

### 長腳蟹肉蝦湯浸翠蔬

蟹肉と野菜のエビスープ仕立て

King crab meat and seasonal vegetables in shrimp stock

### 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

### 生磨杏汁紅豆燕窩

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

每位 (お一人様) Per \$1,288



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