



名人坊

Celebrity Cuisine

高級粵菜

榮獲世界權威美食指南

MICHELIN

評選為米芝蓮星級食府

Celebrity Cuisine Awarded in

MICHELIN

The best top 10 Dishes

十大名菜 ホームメイドスペシャル



富哥鮑魚

富哥鮑魚

アワビのオイスターソース姿煮

Whole Superior Abalone in Oyster Sauce



燕窩釀鳳翼

燕窩釀鳳翼

手羽先のツバメの巣詰め

Bird's Nest Stuffed in Chicken Wing

毎両定額 (Min. Order: 2)
每隻(一両) per each
\$148.00



百花釀蟹拵

百花釀蟹拵

カニ棒炒め

Deep Fried Crab Claw Stuffed with Minced Shrimp

毎両定額 (Min. Order: 2)
每隻(一両) per each
\$220.00



炒桂花魚翅

炒桂花魚翅

フカヒレ入りの玉子焼き

Stir-Fried Superior Shark's Fin with Egg

例(一部份) regular \$880.00

【多謝加一服務費・10% services charge・10%サービス料】

【圖片仅供参考・写真はご参考のみ・Food photos are for reference Only】

The best top 10 Dishes

十大名菜 ホームメイドスペシャル



官燕釀竹筴

官燕釀竹筴

焼きツバメの巣のキヌガサ茸巻き
Bird's Nest Stuffed in Bamboo Pilus

每位(一人前) per head
\$220.00



香焼極品牛肉

香焼極品牛肉

極上牛肉焼
Roasted Supreme Beef

例(一食前) regular
\$320.00



紅焼佛跳牆

紅焼佛跳牆

フアッティチョン(高級乾物スープ)
Braised Assorted Superior Dried Seafood
"Buddha Jump over the wall"

每位(一人前) per head
\$880.00



鮑汁扣遼參

鮑汁扣遼參

ナマコのアワビソース掛け
Braised Dried Sea Cucumber in Abalone Sauce

每位(一人前) per head
\$360.00



花膠皇扣鵝掌

花膠皇扣鵝掌

フアーカーウとガチョウの爪
Superior Fish Maw with Goose's Web

每位(一人前) per head
\$1800.00



花雕焗飛天雞

花雕焗飛天雞

シャオシンワインの子ネン丸ごと焼き
Baked Chicken with Shaoxing Wine

例(一頭) per each
\$560.00 預訂(獅子粉)

【追加一席料費・10% services charge・10%サービス料】

【圖片仅供参考・写真はご参考のみ・Food photos are for reference only】

Whole Superior Abalone in Oyster Sauce

富哥鮑魚 アワビのオイスターソース姿煮

12頭吉品鮑

12頭吉品鮑

XXL サイズヨシハマアワビ

XXL size Yoshihama Abalone

每隻(一頭) 1 whole piece
\$9,000.00

16頭吉品鮑

16頭吉品鮑

XL サイズヨシハマアワビ

XL size Yoshihama Abalone

\$5,600.00

20頭吉品鮑

20頭吉品鮑

L サイズヨシハマアワビ

L size Yoshihama Abalone

\$2,800.00

27頭吉品鮑

27頭吉品鮑

M サイズヨシハマアワビ

M size Yoshihama Abalone

\$1,200.00

36頭吉品鮑

36頭吉品鮑

S サイズヨシハマアワビ

S size Yoshihama Abalone

\$520.00

蠔皇鮑魚鵝掌

蚝皇鮑魚鵝掌

アワビとガチョウつめのオイスターソース煮込み

Abalone with Goose's Web

\$380.00



【多謝加一服務費・10% services charge・10%サービス料】

【照片仅供参考・写真はご参考のみ・Food photos are for reference Only】

Shark's Fin

極品魚翅 フカヒレ



名人乾撈翅

名人干撈翅

煮込みフカヒレ出し汁つけ

Braised Superior Shark's Fin comes with Clear Broth

每位(一人前)

\$ 1200.00



紅燒海虎翅

紅燒海虎翅

ハイフーチー煮込み

Braised Superior Hoi Fu Shark's Fin

\$ 760.00



高湯大生翅

高湯大生翅

フカヒレブイヨン

Superior Shark's Fin in Bouillon

\$ 680.00



紅燒大飽翅

紅燒大飽翅

フカヒレ煮込み

Braised Superior Shark's Fin

\$ 680.00



雞絲大生翅

鶏絲大生翅

雞肉入りフカヒレスープ

Braised Superior Shark's Fin with Shredded Chicken

\$ 580.00



蟹肉大生翅

蟹肉大生翅

カニ入りフカヒレスープ

Braised Superior Shark's Fin with Crab Meat

\$ 580.00



菜膽雲腿燉鮑翅

菜膽雲腿燉鮑翅

中国野菜とハム入りフカヒレスープ

Double Boiled Superior Shark's Fin Soup with with Yunnan Ham

\$ 220.00

【多謝加一服務費・10% services charge・10%サービス料】

【圖片仅供参考・写真はご参考のみ・Food photos are for reference Only】

Bird's Nest Specialties

官燕精選 ツバメの巣



紅焼官燕

紅焼官燕

ツバメの巣焼き

Braised Bird's Nest

每位
\$600.00



高湯燴官燕

高湯燴官燕

ツバメの巣ブイヨン

Bird's Nest in Bouillon

\$600.00



官燕鷓鴣粥

官燕鷓鴣粥

しゃこ入り燕の巣スープ

Congee with Imperial Bird's Nest and Minced Partridge

\$600.00



官燕杏仁茶

官燕杏仁茶

つばめの巣入り杏仁の甘いスープ

Sweet Almond Tea with Bird's Nest

\$180.00



官燕紅豆沙

官燕紅豆沙

ツバメの巣のあずきしるこ

Sweet Red Bean Soup with Bird's Nest

\$180.00



冰花燉官燕

冰花燉官燕

氷砂糖のツバメの巣煮込みスープ

Double Boiled Bird's Nest with Crystal Sugar

\$480.00

【多額加一服務費・10% services charge・10%サービス料】

【圖片仅供参考・写真はご参考のみ・Food photos are for reference Only】

Home Cooking Specialties

佳餚精選 ホームメイドスペシャル



上湯鳳尾蝦

上湯鳳尾蝦

大エビのスープ煮

Golden Prawns with Supreme Broth

每隻 per head

\$180.00



西施大蝦球

西施大蝦球

大えびのいため

Pan-fried Prawns (advance order needed)

\$180.00 預訂 (要予約)



黄金御蝦

黄金御蝦全御蝦

エビの黄金玉子焼き

Fried Prawn with Egg Yolk

每両隻起 (Min. Order: 2)

每隻(一両) per each

\$120.00



頭抽皇大蝦

頭抽皇大蝦

極上醤油の車エビ炒め

Fried King Prawn with Soy Sauce

每隻

\$120.00



糖醋大蝦

糖醋大蝦

車エビの甘酢あんかけ

Fried King Prawn with Sweet and Sour Sauce

每両隻起 (Min. Order: 2)

每隻(一両) per each

\$120.00



大明蝦沙律

大明蝦沙律

車エビのフルーツサラダ

King Prawn Salad with Fresh Fruits

両隻起 (Min. Order: 2)

每隻 per head

\$160.00

【多謝加一服務費 • 10% services charge • 10% サービス料】

【圖片仅供参考 • 写真はご参考のみ • Food photos are for reference Only】

Home Cooking Specialties

佳餚精選 ホームメイドスペシャル



蛋白蒸蟹钳

蛋白蒸蟹钳

卵白と蟹爪肉の蒸しもの

Steamed Crab Pincers in Egg White

単位 per head
\$280.00



椒鹽蟹钳

椒鹽蟹钳

蟹爪肉の塩胡椒風味

Deep Fried Crab Pincers with Peppered Salt

単位 per head
\$280.00



蟹肉扒時蔬

蟹肉扒時蔬

蟹肉と季節の野菜炒め

Braised Crab Meat with Seasonal Vegetables 例(一部份) regular \$220.00



蟹肉蒸水蛋

蟹肉蒸水蛋

蟹肉の中華風茶碗蒸し

Steamed Eggs with Crab Meat

例(一部份) regular \$220.00



焗釀蟹蓋

焗釀蟹蓋

蟹の甲羅焼き

Baked Stuffed Crab / Crab Au Gratin

単位 per head
\$220.00



釀焗響螺

釀焗响螺

ホラ貝のオープン焼き

Baked Stuffed Conches (advance order needed)

単位 per head
\$240.00 預訂 (要予約)

【多謝加一服務費 • 10% services charge • 10% サービス料】

【圖片仅供参考 • 写真はご参考のみ • Food photos are for reference Only】

Home Cooking Specialties

佳餚精選 ホームメイドスペシャル



豉椒炒肚尖

豉椒炒肚尖

豚の胃とピーマン炒め

Sautéed Pig's Tripe Tip in Black Bean and Pepper Sauce

\$280.00



金錢海鮮盒

金錢海鮮盒

シーフードのすり身の挟み揚げ

Baked Seafood Wraps with Mushroom per serving \$45.00 每位 (雙子約)

(min. order: 4 servings)

(四件起) (一單\$45) (四個から) (per serving)



大良蟹盒

大良蟹盒

蟹のすり身の挟み揚げ

Deep Fried Minced Crab Meat

(min. order: 4 servings)

每位

\$45.00

(四件起) (一單\$40) (四個から) (per serving)



籠仔蒸海鮮

籠仔蒸海鮮

シーフードの籠蒸し

Steamed Seafood in Chinese Steaming Basket

每位

\$88.00



脆皮咖哩卷

脆皮咖哩卷

カレー揚げ春巻

Crispy Curry Rolls

\$160.00



香脆咕嚕肉

香脆咕嚕肉

酢豚

Sweet and Sour Pork with Diced Pineapple

\$240.00

【多謝加一服務費 • 10% services charge • 10% サービス料】

【圖片仅供参考 • 写真はご参考のみ • Food photos are for reference Only】

Home Cooking Specialties

佳餚精選 ホームメイドスペシャル



頭抽皇桂香肉

头抽皇桂香肉

豚のほお肉炒め

Sautéed Pork Jowl with Premium Soy Sauce

例(一部管) regular

\$ 220.00



紅焼牛腩

紅焼牛腩

牛タン焼

Braised Beef Tongue

\$ 220.00



清湯牛腩

清湯牛腩

牛バラ肉のあっさりスープ煮込

Consommé of Beef / Braised Beef Brisket in Clear Soup

\$ 360.00



菜遠炒牛肉

菜遠炒牛肉

薄切り牛肉と野菜炒め

Fried Beef Slices with Vegetables

\$ 220.00



雲腿芥菜膽

云腿芥菜胆

中華ハムと中華野菜のソテー

Chinese Ham with Chinese Broccoli

\$ 140.00



脆皮妙齡鴿

脆皮妙齡鴿

ハトのクリスピー・ロースト

BBQ Baby Pigeon

每隻(一頭)

\$ 88.00

【多謝加一服務費・10% services charge・10%サービス料】

【圖片仅供参考・写真はご参考のみ・Food photos are for reference Only】

Home Cooking Specialties

佳餚精選 ホームメイドスペシャル



脆皮炸子雞

脆皮炸子鸡

クリスピー・フライド・チキン

Crispy Fried Chicken

每隻
\$560.00



八子全鴨

八子全鴨

鴨と具の挟み揚げ

Whole Duck stuffed with Eight Goodies

每隻
\$480.00 預訂 (要予約)



頭抽皇焗蠔

頭抽皇焗蚝

牡蠣の上等醤油焼き

Baked Oyster with Supreme Soya Sauce

\$260.00



琵琶豆腐

琵琶豆腐

ひき肉豆腐蒸し

Stewed Minced assorted meat with Bean Curd

\$180.00



大龍蝦沙律

大龍蝦沙律

伊勢エビのフルーツサラダ

Lobster Salad with Fresh Fruits
(advance order needed)

預訂 (要予約)
時價 Seasonal price



紅燒蘿蔔牛腩煲

紅燒萝卜牛腩煲

焼き大根と牛すじの煮込み鍋

Braised Beef Brisket with Turnip in Pot

\$160.00

【多謝加一服務費・10% services charge・10%サービス料】

【圖片仅供参考・写真はご参考のみ・Food photos are for reference Only】

Home Cooking Specialties

佳餚精選 ホームメイドスペシャル



富哥招牌炒飯

富哥招牌炒飯
料理長お薦めチャーハン
“富哥”Signature/Special Fried Rice

\$240.00



飘香荷葉飯

飘香荷叶飯
チャーハンの蓮の葉包み
Steamed Rice Served in Lotus Leaves

\$240.00



鮑魚絲炒米粉

鮑魚絲炒米粉
千切りアワビ入りビーフン炒め
Fried Rice Noodles with Shredded Abalone

\$360.00



牛脷燴意粉

牛脷燴意粉
牛タンのスパゲティー
Spaghetti with Beef Tongue

\$240.00



薑粒蟹肉炒飯

薑粒蟹肉炒飯
ショウガと蟹肉のチャーハン
Fried Rice with Crab Meat and Ginger

\$240.00



牛柳絲炒麵

牛柳絲炒麵
細切り牛肉入り焼きそば
Fried Noodles with Shredded Beef

\$240.00



白汁蟹肉燴意粉

白汁蟹肉燴意粉
蟹肉のホワイトソース・スパゲティー
Spaghetti with Crab Meat in White Sauce

\$240.00

【多謝加一服務費・10% services charge・10%サービス料】

【照片仅供参考・写真はご参考のみ・Food photos are for reference Only】

Chef's Recommendation

名廚推介 歡迎預訂 シェフお薦め ご予約をお待ちしております。



花膠燉螺頭湯

花膠炖螺头汤

ホラ貝と鶏足の中華スープ

Double-boiled Conches Soup with Fish Maw
(\$220 per serving)

每位
\$280.00 (一人前)



響螺頭燉水鴨湯

响螺头炖水鸭汤

ホラ貝と鴨の中華スープ

Double-boiled Teal Soup with Conches
(for 4-6 persons)

\$ 880.00 (四五六位) (四~六人前)



原盅燉螺頭湯

原盅炖螺头汤

ホラ貝の中華スープ

Double-boiled Conches Soup in a Small Pot
(\$160 per serving)

每位
\$180.00 (一人前)



川貝燉鷓鴣湯

川貝炖鹧鸪汤

川貝とウズラの中華スープ

Double-boiled Minced Partridge with Fritillaria (a Chinese Herb)
(for 4-6 persons)

\$ 680.00(四五六位) (四~六人前)



杏汁燉豬肺湯

杏汁炖猪肺汤

豚の肺のアーモンド風味スープ

Double-boiled Pig's Lungs and Almond Soup
(for 4-6 persons)

\$ 680.00(四五六位) (四~六人前)



蟲草花燉水雞湯

虫草花炖水雞汤

きくらげ入り鶏肉のスープ

Double Boiled Chicken with Fungus
(for 4-6 persons)

\$ 680.00(四五六位) (四~六人前)



海蔘燉花膠湯

海蔘炖花胶汤

ナマコと魚の浮き袋の中華スープ

Double-boiled Sea Cucumber and Fish Maw Soup
(per serving)

每位
\$280.00 (一人前)

【追加一服務費・10% services charge・10%サービス料】

【食品写真は参考のみ・Food photos are for reference Only】

Appetizers

金牌小食

前菜

冰鎮鮑魚

冰镇鲍鱼

アワビの冷製 特製醤油

焼きツバメの巣のキメガサ茸巻き

Marinated Whole Abalone on Ice with Chili Soy Sauce

\$ 680.00

皮蛋酸薑

皮蛋酸姜

ピータンの甘酢ショウガ添え

Preserved Eggs and Pickled Ginger

\$ 140.00

蝦子柚皮

虾子柚皮

エビの脚の柚子皮煮込み

Braised Pomelo Skin with Dried Shrimp Roe and Mushroom

\$ 120.00

金牌和牛粒

金牌和牛粒

和牛のサイコロステーキ

Japanese Beef Steak Cubes

\$ 200.00

椒鹽九肚魚

椒盐九肚鱼

ミルクフィッシュのから揚げ塩コショウ風味

Deep-fried Milk Fish with Spicy Salt

\$ 160.00

酥炸鮮蝦丸

酥炸鲜虾丸

エビ団子の揚げもの

Deep-fried Shrimp Balls

\$ 200.00

長大蝦春卷

长大虾春卷

エビの春巻き

Prawn Spring Rolls

\$ 140.00



【多謝加一服務費・10% services charge・10%サービス料】

【圖片只供參考・写真はご参考のみ・Food photos are for reference Only】

Vegetarian Specials

上素精選

ベジタリアン料理

松露野菌湯

松露野菌湯

ワイルドマッシュルームのスープ

桃さつぱめの巣のキノガサ茸巻き

Wild Mushroom Soup

\$ 160.00

竹筴上素

竹筴上素

キノガサ茸入り五目野菜炒め

Fried Bamboo Piths and Seasonal Vegetables

\$ 220.00

欖菜四季豆

欖菜四季豆

からし菜とさやいんげんの炒めもの

Sautéed String Beans with Preserved Vegetables

\$ 160.00

羅漢腐皮卷

羅漢腐皮卷

五目野菜の湯菜巻き

Bean Curd Rolls stuffed with Assorted Vegetables

\$ 180.00

咕嚕素排骨

咕嚕素排骨

スベリブ風豆腐の甘酢炒め

Sweet and Sour Lotus

\$ 160.00

香芋金瓜煲

香芋金瓜煲

タロイモとかぼちゃの煮込み鍋

Taro and Pumpkin in Hot Pot

\$ 160.00

梅菜蒸茄子

梅菜蒸茄子

梅菜となすの蒸し物

Steamed Eggplant with Preserved Vegetables

\$ 160.00

素菜炒粉絲

素菜炒粉絲

野菜と春雨の炒め物

Fried Rice Noodles with Vegetables

\$ 180.00



【多謝加一服務費・10% services charge・10%サービス料】

【圖片只供參考・写真はご参考のみ・Food photos are for reference Only】

Home Cooking Supreme

XO Sauce 極品自製XO醬

自家製極上XO醬

- 成份 : 大豆油・干貝(瑤柱)・金華火腿・蝦乾
(甲殼類動物製品)・乾蒜・辣椒・蝦子・乾蔥…等
- 成份 : 大豆油・干貝(瑤柱)・金華火腿・蝦子
(甲殼類動物製品)・干蒜・辣椒・蝦子・干蔥…等
- 材料 : 大豆オイル、貝柱、金華ハム、干しエビ、にんにく、
唐辛子、エビの子、玉ねぎなど
- Ingredient : Soy oil, Conpoy, Preserved Ham, Dried Shimp, Garlic,
Chilli, Shrimp Egg and Dried Onion, etc...

每樽・一本 each bottle \$198.00



天天鮮製蘿蔔糕

天天鮮製萝卜糕
焼き立て大根ケーキ
Fresh Made Turnip Cake

每盒(一箱) each \$198.00



巧手名廚芋頭糕

巧手名厨芋头糕
夕口芋ケーキ
Fresh Made Taro Cake

每盒(一箱) each \$198.00

【歡迎預訂・Pre-order now】

【多謝加一服務費・10% services charge・10%サービス料】

【圖片只供參考・写真はご参考のみ・Food photos are for reference Only】

Celebrity Specialties

名人坊精選 名人坊おすすめ

鮮磨杏仁茶

鮮磨杏仁茶

白玉団子 杏仁茶

Warm Sweet Almond Tea

每位 \$80.00

名人蛋紅棗茶

名人蛋紅棗茶

玉子となつめのスープ

Jisheng Cha with Red Dates& Egg

每位 \$80.00

時令鮮果盆

時令鮮果盆

特選 フルーツ

Fresh Fruit Platte

每位 \$60.00

金黃流沙包

金黃流沙包

Steamed Egg Custard Bun

半打 \$108.00

蛋黃蓮蓉包

蛋黃蓮蓉包

Steamed Lotus Seed Puree Bun

半打 \$108.00

自攜酒精類飲品之開瓶費

自携酒精类饮品之开瓶费

酒類などのお持込は別料金として栓抜き料金を頂きます一本につき

Corkage Fee for self brought-in hard liquor or wine (per bottle)

毎本 \$150.00

自攜生日蛋糕之開餅費

自携生日蛋糕之开饼费

ケーキのお持込は別料金としてケーキカット料金を頂きます一本割に付き

Cake Cutting Fee for all outside cakes brought in (per cake)

毎割 \$150.00

代客泊車費

Valet Parking Fee

毎割 \$88.00

【多謝加一服務費 • 10% services charge • 10% サービス料】

【圖片只供參考 • 寫真只供參考のみ • Food photos are for reference Only】



燕液鮑參翅盡在名人坊
承傳國宴名師媲美皇廷御廚

Excellent marine delicacies, finding in celebrity cuisine
coming from dynasty cuisine, better than palace's chef



名人坊



Cheng Kam Fu
Executive Chef, Celebrity Cuisine
鄭錦富
名人坊高級粵菜行政總廚

Chef Cheng Kam Fu began his culinary career in 1973, developing his cooking skills along the way in a variety of restaurants and clubhouses. For the last twenty years he has been an established “private kitchen” chef – earning him the nickname “Secret Cooking Master”.

As executive chef of “Celebrity Cuisine”, Chef Cheng is very much hands-on, personally selecting the finest ingredients for his restaurant. With his mastery of technique and attention to detail, he has managed to recreate and enhance familiar home-cooking into new dishes that maintain the essence of traditional Chinese cuisine.

Chef Cheng enjoys extensive coverage in the media and won the coveted Culinary King award in 2009, just after the opening of Celebrity Cuisine in 2010, the restaurant was awarded One Michelin Star.

鄭錦富師傅於1973年入行，從大眾化酒樓開始做起，及至成為高級粵菜食府的名廚。鄭師傅曾於遠東交易所賓會所及富豪的私人會所工作，服務過的客人遍及普羅大眾以至各界名人商賈。由於曾在名人會所工作長達二十年，專為名人煮私房菜，故有“隱世廚神”之稱。他所創立的“名人坊高級粵菜”，更廣受城中名人，社會賢達及 客所擁戴。

鄭師傅雖貴為行政總廚，但凡事親力親為，定必挑戰新鮮和高品質的食材；加上巧手及超卓廚藝，除了保留傳統粵菜的精髓，亦致力研發新菜式，即使是家常小菜也會花盡心思，迎合不同顧客的需要。自創招牌菜“燕窩龍鳳翼”，“頂抽皇貴香肉”等多款獨特菜式，都深受食客歡迎。

除獲報章雜誌廣泛報導外，2009年鄭師傅更獲得飲食天王之隱世廚神大獎；而“名人坊高級粵菜”更於2010年獲得香港米芝蓮星級食府殊榮。

