

欣圖軒裝潢保留了象徵傳承和優雅的玉石主題，同時構築了一系列由玉石珠寶盒誘發靈感的獨特空間。這獨特的「玉石珠寶盒」內有不同間隔，收藏著各有千秋的寶藏及廣東文化中的珍寶——粵菜藝術。璀璨奪目的維多利亞港與以玉石鑲製的精美餐具及細緻華美的餐廳設計相互輝映，整體風格洗鍊高雅。

欣圖軒重視食材的新鮮度，強調用合適和傳統的烹調手法引出食材原本的鮮美滋味，而擺盤造型也講究獨到。此外，除了傳統粵菜及各款招牌菜式，餐廳更供應隨著時令而不斷推新的創意菜式。

欣圖軒背後的靈魂人物行政總廚劉耀輝師傅擁有超過三十年粵菜經驗，一直蒼萃廚藝精要以紮實功底感動中外饕客的味蕾。劉師傅的創新意念亦別樹一格，層出不窮的新菜式致力把粵菜推向新境界，希望為所有食客帶來驚喜不斷。

Yan Toh Heen's stunning design preserves the restaurant's rich heritage and elegant jade theme – while showcasing an unique series of spaces inspired by a jade jewellery box which opens to reveal layers of treasured collectibles and discoveries of Cantonese culinary arts.

The menu showcases the finest Cantonese cuisine using traditional cooking methods to prepare Yan Toh Heen's signature dishes, all-time favourites, as well as new creations. Presented in a contemporary style, all dishes are made with the finest ingredients and top quality seasonal products sourced from around the world.

With over 30 years of experience with the hotel, Executive Chef Lau Yiu Fai brings passion and soul to all dishes. Building on his vast knowledge of Cantonese culinary arts, Chef Lau is continuously evolving his food, seeking new inspiration and exceptional seasonal ingredients to create tempting new dishes to Yan Toh Heen's multi-generational, local and international patrons.

ヤントーヒンは、美しいビクトリア湾の景観と、宝箱を開けたような多くのエレガントな翡翠の調度品に囲まれたレストランに生まれ変わりました。

すべての料理は世界中から取り寄せた最高の旬の食材を用い、伝統的な調理方法によるヤントーヒンならではの厳選料理をはじめ、人気の広東料理、そして創作料理など洗練されたスタイルでご提供いたします。

30年を超えるホテル勤務の経験と、膨大な広東料理の知識に培われたヤントーヒンの劉総料理長が創り出す料理は今なお進化を続け、劉氏の情熱と魂が惜しみなく注がれています。劉氏は近年鹿児島からの和牛や豚、高い品質の季節の食材を好み、歴史ある中華と融合させています。ヤントーヒンを訪れる国内外のお客様のハイレベルな味覚をうならせる、劉氏の新しいインスピレーションに溢れた料理をどうぞお楽しみください。

## 預 訂

(請於二十四小時前預訂)

香 烤 片 皮 鴨  
(每 隻)

如您對任何食物過敏  
請告知我們的服務員

另加壹服務費

## ADVANCE ORDERS

(To be ordered 24 hours in advance)

予約メニュー (24 時間前までの予約)

Peking Duck ( Each )

北京ダック (一羽)

\$ 1,488

片皮鴨歷史悠長久遠。傳統的調制過程，令其皮脆肉香，在飲食界嚮負盛名，佔上重要角色。要讓片皮鴨更添美味，食客可隨心選配特備的配料，如青木瓜、青瓜、紅椒絲、鳳梨、柚子及青蔥和傳統海鮮醬、桂花梅子醬、黑蒜辣椒醬。主廚劉師傅建議片皮鴨三食 -- 鴨崧生菜包和香脆鴨崧卷伴甜芥末汁。

Peking Duck has a long history and revered position amongst Chinese dishes. The traditional preparation leaves the skin crispy and the meat succulent and savoury. Chef Lau suggests enjoying our signature Peking Duck in three courses.

First, the crispy skin is served with thin pancakes with a unique selection of condiments, garnishes and sauces designed to enhance the flavour of the Peking Duck. The choices include green papaya, cucumber, red chili, pineapple, pomelo and spring onion, plus traditional seafood sauce, osmanthus plum sauce and black garlic chili sauce.

The second Peking Duck course is minced duck served in lettuce wraps. For the third course, savoury crispy tofu sheet rolls with minced duck, shredded carrot, Chinese black mushrooms and enoki mushrooms, served with sweet mustard sauce.

中華料理を代表する料理として知られている北京ダックは長い歴史があり、その伝統的な調理法は表面の皮をパリパリにし、肉は香り高くジューシーに焼き上げます。ヤントーヒンの料理長は特製北京ダックを 3 コースでお薦めいたします。

はじめに北京ダックのパリパリの皮と薄いパンケーキに各種の薬味とソースをお楽しみいただきます。次のコースは、挽肉にした北京ダックをレタスで包んだものをご用意いたします。最後のコースは、クリスピーな豆腐生地で挽肉にした北京ダック、細かく刻んだ人参やキノコなどを包み、甘いマスタードソースとともにお召し上がりいただきます。

パパイア、キュウリ、唐辛子、パイナップル、ポメロ (ブンタン)、青ネギに海鮮ソース、プラムソース、黒ニンニクチリソースといった北京ダックの風味をさらに引立てるヤントーヒンならではの特別な薬味やソースをご用意しています。

Please advise our staff of any food allergies.

食物アレルギーのある方はスタッフにお伝えください

All prices are subject to 10% service charge.

上記料金に 10% のサービス料が加算されます

## 預 訂

(請於二十四小時前預訂)

### 金陵脆皮乳豬全體

### 玫瑰荷香富貴雞 (每隻)

如您對任何食物過敏  
請告知我們的服務員

另加壹服務費

## ADVANCE ORDERS

(To be ordered 24 hours in advance)

### 予約メニュー (24 時間前までの予約)

### Barbecued Whole Suckling Pig

\$ 1,988

仔豚の姿焼き

金陵脆皮乳豬，選取 4.5 千克重乳豬，將上乘麥芽糖塗滿豬身，風乾四小時，再以傳統方法炭燒，令乳豬皮脆肉嫩。

Each 4.5kg Jinling Suckling Pig is coated with maltose and air-dried for four hours. Traditional charcoaling makes the skin crispy and the meat tender.

仔豚の姿焼きでは、麦芽糖でコーティングし 4 時間あまり乾燥させた 4.5 kg の仔豚を用います。昔ながらの炭火を使い仔豚の表面の皮はパリパリに肉はジューシーに焼き上げます。

### Fortune Chicken (Each)

\$ 1,488

鶏の泥包み焼き (一羽)

富貴雞，採用 1.8 千克重的黃油雞，加入頂級陳草菇及玫瑰露酒浸透的大頭菜，以優質鮮荷葉和塘泥包裹，再焗制五小時。品嚐時香氣四溢。

We use a 1.8 kg chicken wrapped in a quality fresh lotus leaf and pond soil. The preserved vegetables are marinated with Mei Kuei Lu Chiew. The chicken is then baked for five hours with the vegetables and a mixture of herbs comprised of aged mushrooms, completely infusing the aroma of the herbs and juice.

鶏の泥包み焼きでは 1.8 kg の鶏を新鮮な蓮の葉で包み、粘土で塗り固めます。そして熟成キノコ、ローズヘッドなどのハーブでマリネし、ハーブと肉汁の香りが豊かに広がるまで 5 時間蒸し焼きにします。

Please advise our staff of any food allergies.

食物アレルギーのある方はスタッフにお伝えください

All prices are subject to 10% service charge.

上記料金に 10% のサービス料が加算されます

## 風味小食

五福彩玉盤

柚子醋香雜菌黑木耳

雜菌 XO 醬脆青瓜

薑蔥海蜇頭雞絲

黑松露窩貼大蝦

龍帶玉梨香

鮮蝦錦鹵雲吞

燕液金沙雲丹黑豚小籠包  
(每位)

## 燒味

桂花蜜汁燒脆鱈

明爐燒米鴨

蜜汁黑豚叉燒

玫瑰豉油雞

如您對任何食物過敏  
請告知我們的服務員

另加壹服務費

## APPETISERS

### 前菜

Cold Jelly Fish with Shredded Abalone, Fish Maw  
Sea Cucumber, Roasted Duck and Julienne Vegetables  
スライスあわび、魚の浮き袋、なまこ、  
ローストダックとクラゲの和えもの

Assorted Mushrooms and Black Fungus with Yuzu Dressing  
キノコと黒木耳の柚子ドレッシング風味

Crispy Cucumber with Fungus XO Chili Sauce  
キュウリと木耳 XO ソース添え

Cold Shredded Chicken and Jelly Fish with Ginger  
and Spring Onion  
鶏肉とクラゲの冷菜

Crispy Fresh Prawns with Black Truffle  
クリスピーな海老と黒トリュフ

Golden Scallops with Minced Shrimp, Fresh Pear  
and Yunnan Ham  
帆立貝と海老のすり身、洋梨の重ね揚げ

Crispy Shrimp Dumplings with Sweet and Sour Sauce  
揚げワンタン甘酢ソース添え

Steamed Pork Dumpling with Sea Urchin  
and Bird's Nest in Pumpkin Broth (Per Person)  
小籠包、雲丹、つばめの巣のパンプキンスープ (一人前)

## BARBECUED MEAT

### 焼き物

Barbecued Fillet of Freshwater Eel with Osmanthus Honey Sauce  
鰻のはちみつ風味焼き

Roasted Farm Duck  
ローストダック

Barbecued Pork with Honey  
黒豚のチャーシュー

Simmered Chicken in Soy Sauce  
鶏の醤油煮

Please advise our staff of any food allergies.  
食物アレルギーのある方はスタッフにお伝えください

All prices are subject to 10% service charge.  
上記料金に10%のサービス料が加算されます

## 燉 湯

(製作需時二十五分鐘)

### 迷你佛跳牆

六頭鮮鮑、花膠、婆參、  
瑤柱、羊肚菌、竹筴、  
官燕、花菇、竹絲雞  
(每位)

### 冬蟲草竹絲雞燉鮑魚

(每位)

### 花膠燉遼參

(每位)

### 花膠燉響螺

(每位)

### 無花果海參燉羊肚菌

(每位)

## 湯 羹

### 鮑魚絲菲皇瑤柱羹

(每位)

### 生拆蟹肉粟米羹

(每位)

如您對任何食物過敏  
請告知我們的服務員

另加壹服務費

## DOUBLE BOILED SOUP

(Requires 25 minutes' preparation)

### 澄ましスープ (調理時間は約 25 分)

#### Buddha Jumping Over the Wall (Per Person)

\$ 988

Double Boiled Abalone, Fish Maw, Sea Cucumber, Conpoy, Morchella  
Bamboo Piths, Bird's Nest, Mushrooms and Black Chicken in Soup  
あわびの姿煮、魚の浮き袋、なまこ、貝柱、キノコ、絹笠茸、  
燕の巣、しいたけ、黒鶏肉のスープ(一人前)

#### Double Boiled Abalone with Black Chicken and Dong Chong Cao (Per Person)

\$ 980

鮑、鶏肉、冬虫夏草入りスープ(一人前)

#### Double Boiled Fish Maw and Sea Cucumber (Per Person)

\$ 580

魚の浮き袋となまこ入りのスープ(一人前)

#### Double Boiled Fish Maw and Sea Whelk (Per Person)

\$ 280

魚の浮き袋とほら貝のスープ(一人前)

#### Double Boiled Sea Cucumber with Figs and Morchella (Per Person)

\$ 220

なまこの柔らか煮とイチジク、キノコ(一人前)

## SOUP

### スープ

#### Shredded Abalone with Conpoy and Chives Soup (Per Person)

\$ 200

スライスあわびのスープ 干し貝柱とニラネギ入り(一人前)

#### Sweet Corn and Fresh Crabmeat Soup (Per Person)

\$ 200

スイートコーンと蟹肉のスープ(一人前)

Please advise our staff of any food allergies.

食物アレルギーのある方はスタッフにお伝えください

All prices are subject to 10% service charge.

上記料金に10%のサービス料が加算されます

## 劉師傅巧手推介

紅梅燒官燕  
(每位)

脆釀鮮蟹蓋  
(每隻)

貢棗陳皮蒸斑柳  
(每位)

椒鹽田雞腿

化皮乳豬件

豉汁露筍明蝦球

頭抽香煎斑柳

蒜片雞縱菌爆和牛

龍皇炒鮮奶

脆皮龍崗雞

如您對任何食物過敏  
請告知我們的服務員

另加壹服務費

## CHEF LAU'S RECOMMENDATIONS

### 料理長のおすすめ料理

Braised Imperial Bird's Nest with Crabmeat Roe \$ 880  
(Per Person)

蟹肉と蟹の卵入りツバメの巣 (一人前)

Golden Stuffed Crab Shell with Crabmeat (Per Piece) \$ 238  
蟹の甲羅揚げ (一個)

Steamed Garoupa Fillet with Mandarin Zest and Red Dates (Per Person) \$ 260  
陳皮と棗入りハタの蒸しもの (一人前)

Golden Frog Legs with Spicy Salt \$ 240  
蛙もも肉のから揚げ山椒風味

Barbecued Suckling Pig \$ 360  
仔豚の皮のロースト

Wok-fried Prawns with Asparagus in Black Bean Sauce \$ 400  
海老とアスパラの黒豆ソース炒め

Wok-seared Garoupa Fillet with Soy Sauce \$ 660  
ハタの切り身の醤油炒め

Wok-fried Wagyu with Termite Mushrooms, and Garlic \$ 600  
和牛、シロアリきのこ、エリンギのガーリック炒め

Wok-fried Lobster with Crabmeat Roe and Fresh Milk \$ 900  
ロブスターと蟹みそのミルク炒め

Crispy Lung Kong Chicken \$ 300 \$ 600  
広東風ローストチキン

Please advise our staff of any food allergies.  
食物アレルギーのある方はスタッフにお伝えください

All prices are subject to 10% service charge.  
上記料金に10%のサービス料が加算されます

半隻	每隻
Half	Whole
半羽	一羽
\$ 300	\$ 600

## 鮑魚、海味

凍鮑片露筍伴海蜇頭  
(每位)

蠔皇原隻廿八頭吉品  
(每隻)

玉簪百花鮑魚卷  
(每位)

蝦籽遼參伴玉環柱甫  
(每位)

蠔皇原隻鮑魚扣花膠  
(每位)

蠔皇鮮鮑片

## 燕窩

官燕釀竹笙  
(每位)

雞茸燴官燕  
(每位)

海鮮燕窩羹  
(每位)

如您對任何食物過敏  
請告知我們的服務員

另加壹服務費

## ABALONE AND DRIED SEAFOOD

### あわび、海鮮

Chilled Sliced Abalone with Jelly Fish and Asparagus (Per Person) \$ 320  
スライスした鮑 くらげ アスパラガスの冷菜 (一人前)

Braised Whole Abalone (28 Heads) in Oyster Jus \$1,800  
(Per Piece)  
あわびのオイスターソース姿煮(28 頭級) (一個)

Braised Abalone Rolls with Shrimp Paste and Asparagus (Per Person) \$ 340  
海老のすり身とアスパラガスのあわび巻き (一人前)

Braised Sea Cucumber with Shrimp Roe and Conpoy Stuffed in Turnip (Per Person) \$ 440  
なまことエビの卵の蒸し煮 大根の貝柱詰め (一人前)

Braised Whole Abalone with Fish Maw in Oyster Jus (Per Person) \$ 780  
鮑のオイスターソース姿煮 (一人前)

Braised Sliced Abalone in Oyster Jus \$1,080  
スライスあわびのオイスターソース煮

## BIRD'S NEST

### つばめの巣

Braised Imperial Bird's Nest Stuffed in Bamboo Piths \$ 820  
(Per Person)  
絹笠茸のつばめの巣詰め (一人前)

Braised Imperial Bird's Nest Soup with Minced Chicken \$ 780  
(Per Person)  
鶏ひき肉とつばめの巣スープ (一人前)

Braised Bird's Nest with Seafood Soup \$ 230  
(Per Person)  
海の幸とつばめの巣のスープ (一人前)

Please advise our staff of any food allergies.  
食物アレルギーのある方はスタッフにお伝えください

All prices are subject to 10% service charge.  
上記料金に10%のサービス料が加算されます

## 海 鮮

羊肚菌上湯焗開邊龍蝦  
(每位)

鹿兒島香芒龍蝦球  
(每位)

焗釀大響螺  
(每隻)

百花脆蟹拑  
(每隻)

黑蒜干邑香草龍蝦球

麵醬薑蔥生炆斑球

XO 醬蟹拑粉絲煲

柚子脆香智利海鱸魚  
(4 件)

蟹皇帶子蒸豆腐

鮑魚汁海鮮炆布袋豆腐

桂花瑤柱炒花膠絲

如您對任何食物過敏  
請告知我們的服務員

另加壹服務費

## CRUSTACEANS & FISH

### 海 鮮

Simmered Lobster with Morchella in Supreme Broth (Per Person) \$ 320  
ロブスターとアミガサタケのスープ仕立て (一人前)

Crispy Lobster with Kagoshima Mango (Per Person) \$ 320  
クリスピーロブスター 鹿兒島産マンゴー添え (一人前)

Baked Stuffed Sea Whelk in Shell (Per Piece) \$ 178  
ほら貝の詰めもの焼 (一個)

Golden Crab Claw with Minced Shrimp (Per Piece) \$ 180  
蟹爪のフライ (一個)

Wok-fried Lobster with Black Garlic \$ 880  
and Herbs in Cognac  
ロブスターと黒ニンニクとハーブの炒め コニャック風味

Braised Garoupa Fillet with Ginger \$ 660  
and Spring Onion in Soy Bean Paste  
ハタの切り身のみそ煮ねぎしょうが風味

Stewed Crab Claw with Vermicelli \$ 420  
in Homemade XO Chili Sauce  
蟹爪と春雨のXOチリソース煮込み

Wok-seared Chilean Sea Bass with Yuzu Sauce (4 Pieces) \$ 390  
チリ産スズキの柚子ソース焼き (4 個)

Steamed Scallop with Crabmeat Roe and Tofu \$ 380  
帆立と蟹肉と豆腐の蒸し物

Stewed Tofu Sachets with Seafood in Abalone Sauce \$ 370  
油揚げと海鮮のあわびソース煮

Wok-fried Scrambled Egg with Conpoy and Fish Maw \$ 360  
貝柱と魚の浮き袋入り卵炒め

Please advise our staff of any food allergies.  
食物アレルギーのある方はスタッフにお伝えください

All prices are subject to 10% service charge.  
上記料金に10%のサービス料が加算されます



## 肉類

醬爆和牛鴨肝黃金盞  
(每位)

金杯黑椒爆和牛

無花果蒜片炒穀飼牛

風沙鹿兒島黑豚茄子

砵酒大根牛面珠

菠蘿咕嚕肉

## MEAT 肉料理

Wok-fried Wagyu and Duck Liver with Spicy Sauce (Per Person) \$ 268  
和牛肉とダックレバー  
のスパイシーソース炒めジャガイモのバスケット入り (一人前)

Wok-fried Wagyu with Black Peppercorns \$ 600  
served in a Golden Wheat Flour Basket  
和牛の黒胡椒炒めのバスケット盛り

Wok-fried Grain-fed Beef with Figs and Garlic \$ 420  
牛肉とイチジクとにんにくの炒め

Wok-fried Kagoshima Pork with Eggplant and Garlic \$ 290  
鹿児島産豚肉と茄子のニンニク炒め

Stewed Turnip and Wagyu Cheek \$ 280  
in Marsala Sauce  
大根と和牛ほほ肉のマサラワイン煮

Crispy Pork Fillet and Pineapple \$ 280  
with Sweet and Sour Sauce  
酢豚

如您對任何食物過敏  
請告知我們的服務員

另加壹服務費

Please advise our staff of any food allergies.  
食物アレルギーのある方はスタッフにお伝えください

All prices are subject to 10% service charge.  
上記料金に10%のサービス料が加算されます

家

禽

**POULTRY**  
鳥肉料理

瓦罉花彫豉油雞

Stewed Chicken with Soy Sauce and Hua Diao  
served in a Casserole  
鶏の醤油と花彫酒の煮込み

\$ 300

香燒軟骨鴿  
(每隻)

Roast Baby Pigeon (Each)  
小鳩のロースト (一羽)

\$ 138

荔茸香酥鴨  
(製作需時三十分鐘)

Crispy Taro Net with Farm Duck  
(Requires 30 minutes' preparation)  
鴨肉のタロ芋の衣焼き(調理時間は約30分)

半隻  
Half  
半羽

每隻  
Whole  
一羽

\$ 450

\$ 900

燒雲腿拼片皮雞

Crispy Chicken served with Prawn Crackers  
and Crispy Yunnan Ham  
骨なしクリスピーチキンの中国ハムフライ添え

\$ 340

\$ 680

如您對任何食物過敏  
請告知我們的服務員

另加壹服務費

Please advise our staff of any food allergies.  
食物アレルギーのある方はスタッフにお伝えください

All prices are subject to 10% service charge.  
上記料金に10%のサービス料が加算されます

素 菜  
(全 素 材 料 )

松茸北菇燉菜膽湯  
(每位)  
(製作需時二十分鐘)

酸辣豆腐雜菜羹  
(每位)

燕液竹笙上素卷

鮮菌百合炒露筍

香酥雜菌腐皮卷

攪菜乾燒蜜糖豆

金盞芹香炒爽菜

如您對任何食物過敏  
請告知我們的服務員

另加壹服務費

VEGETARIAN  
(Strict Vegetarian)

野菜料理

(精進料理)

Double Boiled Chinese Cabbage with Matsutake  
and Black Mushrooms (Per Person) \$ 200

(Requires 20 minutes' preparation)

松茸、しいたけと中国野菜入りのスープ(一人前)  
(調理時間は約 20 分)

Hot and Sour Soup with Tofu and Vegetables (Per Person) \$ 200

野菜入り酸辣スープ(一人前)

Braised Bird's Nest and Imperial Fungus \$ 250

Stuffed in Bamboo Piths

絹笠茸に詰めたつばめの巣ときくらげ

Wok-fried Asparagus with Lily Bulbs  
and Mixed Mushrooms \$ 230

アスパラガスと百合の根とキノコの炒め

Crispy Tofu Sheet Rolls with Assorted Mushrooms \$ 228

きのこ入り湯葉巻のフライ

Braised Honey Beans with Preserved Olives \$ 220

豆とオリーブの煮物

Wok-fried Crunchy Vegetables \$ 220

served in a Wheat Flour Basket

しゃきしゃき野菜の炒めもの

Please advise our staff of any food allergies.

食物アレルギーのある方はスタッフにお伝えください

All prices are subject to 10% service charge.

上記料金に10%のサービス料が加算されます

## 飯 麵

黑松露滑蛋蝦球炒河  
(每位)

原隻鮑魚花膠絲薑蔥撈麵  
(每位)

魚湯蟹拑脆香苗  
(每位)

飄香荷葉飯  
(每位)

福建炒飯

海鮮皇炒麵

瑤柱蛋白炒飯

如您對任何食物過敏  
請告知我們的服務員

另加壹服務費

## RICE AND NOODLES

### ご飯・麵

Fried Rice Noodles with Prawns,  
Black Truffle and Egg (Per Person) \$ 150  
黒トリュフと海老と卵入り焼きそば (一人前)

Stewed Noodles Flavoured with Whole Abalone  
and Shredded Fish Maw (Per Person) \$ 138  
鮑と魚の浮き袋入り麵 (一人前)

Crispy Fried Rice with Crab Claw  
in Fish Bouillon (Per Person) \$ 170  
カニの爪入りフィッシュスープのおこげ (一人前)

Fried Rice Wrapped and Steamed  
in a Lotus Leaf (Per Person) \$ 100  
はすの葉包み蒸しご飯 (一人前)

Fried Rice with Diced Chicken, Roasted Duck,  
Conpoy, Black Mushrooms and Vegetables \$ 280  
鶏肉、鴨肉、貝柱、椎茸、野菜のあんかけ炒飯

Fried Noodles with Seafood \$ 330  
海鮮のかたやきそば

Fried Rice with Conpoy and Egg White \$ 230  
サーモン、貝柱入り卵白チャーハン

Please advise our staff of any food allergies.  
食物アレルギーのある方はスタッフにお伝えください

All prices are subject to 10% service charge.  
上記料金に10%のサービス料が加算されます