



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

燒汁乾煨牛肋骨

プライムビーフリブの照り焼きソース

Braised Prime rib of beef with House gravy

長腳蟹肉果仁撈稻庭麵

蟹肉とナッツ入りの汁なし稲庭うどん

Stewed Inaniwa udon with crab meat and nuts

冰花鮮腐竹銀杏竹筴燕窩

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

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 \$1,980

選用肉汁煨排翅 (Shark's fin (150g) in gravy) 每位 (お一人様) Per \$2,080



蟹肉雲耳山葵汁翠蔬沙律

わさびドレッシングのカニ肉ときくらげのサラダ

Crab meat and black fungus salad with wasabi dressing

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

懷舊魚翅蟹肉灌湯餃 \ 瑤柱甫松茸燉鮮雞

フカヒレ餃子 \ 干貝と松茸入り鶏がらスープ

Shark's fin dumpling with supreme soup OR Chicken soup with conpoy and matsutake

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

蒜燒鹿兒島豚肉柳

鹿兒島県産豚肉のニンニク焼き

Seared Kagoshima pork with garlic

金蒜鮮菌蒸海斑扒 (額外加收\$40)

揚げニンニクとキノコの蒸しハタ (追加料金\$40)

Steamed garoupa fillet with fried garlic and mushroom (Additional \$40)

燒汁乾煨牛肋骨 (額外加收\$70)

プ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)

紅燒鮑魚燴豚肉蔥油飯 \ 上湯海蝦球伴煎脆麵

アワビと豚肉とネギ油のご飯 \ 海老のあんかけかた焼きそば

Abalone and pork rice with scallion oil \ Prawn and crispy noodle

椰汁小麥撈燕窩

ココナッツジュースと小麦のツバメの巣のスープ

Sweetened coconut crème with wheat and bird's nest

每位 (お一人様) Per \$488

(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

蒜片焼汁煎雞甫

にんにくスライスと鶏肉の照り焼きソース

Seared chicken filet with garlic in gravy

京韓醬煎焗鹿兒島豚肉柳

鹿児島県産豚肉のキムチグレービーソース焼き

Seared Kagoshima pork with Kimchi gravy

焼汁乾焗牛肋骨 (額外加収\$70)

プライムビーフリップの照り焼きソース (追加料金\$70)

Braised Prime rib of beef with House gravy (Additional \$70)

煎熬蝦湯 鮮蝦水餃 稻庭麵

エビ団子、エビのスープで稲庭うどん

Inaniwa Udon and shrimp dumplings in shrimp stock

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 \$368

(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 (二兩半)

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 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

蝦汁燴澳洲龍蝦球 (額外加收\$100)

エビのストックとオーストラリア産ロブスターのソテー (追加料金\$100)

Sautéed Australian lobster with shrimp stock (Additional \$100)

XO 醬南非鮮鮑魚扣鵝掌伴翠蔬 (額外加收\$70)

南アフリカのアワビの XO 醬煮込み、ガチョウの水かき、野菜 (追加料金\$70)

South African abalone in XO chilli sauce, goose web, and vegetable (Additional \$70)

燒汁乾煨牛肋骨 (額外加收\$70)

ブライムビーフリップの照り焼きソース (追加料金\$70)

Braised Prime rib of beef with House gravy (Additional \$70)

茄子肉醬燴原隻九州蝦皇 (額外加收\$70)

九州車海老と茄子と豚のひき肉ソテー (追加料金\$70)

Kyushu king prawn with eggplant and minced pork (Additional \$70)

谷飼牛柳片燴尖椒鮮菌

ピーマンとキノコのビーフテンドーロイン

Grain-fed beef tenderloin with bell pepper and mushrooms

上湯浸豆苗海斑片

ハタと豆苗のスープ

Poached sliced garoupa and pea sprout 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 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

新同樂デラックスデザート

Dessert platter

每位 (お一人様) Per \$768

(只限午市供應) (ランチタイムのみ) (Lunch only)



鵝肝多士帶子翠蔬沙律

トーストにフォアグラ; ホタテとグリーンサラダ

Foie gras on toast; Scallop and green salad

蟹肉乾燒 官燕 \ 魚翅 配 松茸雞湯

カニと(つばめの巣又はフカヒレ) の煮込み; 松茸スープ付

Double-boiled chicken soup with bird's nest OR shark's fin

南非鮮鮑魚 日本珍珠刺參 伴 翠蔬

南アフリカのアワビ、日本のナマコと野菜の煮込み

Braised South African abalone, Japanese sea cucumber, and vegetable

原隻九州蝦皇 竹筴 蝦湯蒸蛋白

九州車海老とキヌガサタケ蒸し卵白のえびスープ仕立て

Kyushu King prawn in shrimp stock with bamboo pith and egg white

燒汁煎谷飼牛柳件 伴 岩鹽鮮菌

アンガス牛のニンニク焼き; 岩塩とキノコ

Angus beef with garlic gravy; Mushroom with rock salt

慢火煮鹿兒島豚肉 配 上湯蝦籽麵

鹿兒島県産豚肉と中華麵スープ

Kagoshima pork and Chinese noodle with dried shrimp roe in supreme broth

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 \$1,180

選用魚翅 (フカヒレ Shark's fin) 每位 (お一人様) Per \$1,280



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

上湯雲腿鮮菌 浸 翠蔬

ハムとマッシュルームと野菜のスープ煮込み

Yunnan ham, mushrooms, and vegetable in supreme broth

椰汁小麥撈燕窩

ココナッツジュースと小麦のツバメの巣のスープ

Sweetened coconut crème with wheat and bird's nest

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 \$1,680

選用卅三頭吉品鮑 (33 頭サイズ 33pcs/catty) 每位 (お一人様) Per \$1,880

選用廿五頭吉品鮑 (25 頭サイズ 25pcs/catty) 每位 (お一人様) Per \$2,780

選用廿頭吉品鮑 (20 頭サイズ 20pcs/catty) 每位 (お一人様) Per \$3,780



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

九州車海老とパーミセリの香味鍋 \ プ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

小麥金絲棗燕窩 配 新同樂美點

ナツメと小麦のツバメの巣のスープ; 新同樂デラックスデザート

Sweet bird's nest soup with jujube and wheat; Daily dessert platter

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 \$2,280

選用卅三頭吉品鮑 (33 頭サイズ 33pcs/catty) 每位 (お一人様) Per \$2,480

選用廿五頭吉品鮑 (25 頭サイズ 25pcs/catty) 每位 (お一人様) Per \$3,380

選用廿頭吉品鮑 (20 頭サイズ 20pcs/catty) 每位 (お一人様) Per \$4,380



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 空運温室水果

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 \$5,880

選用十三頭大網鮑 (13 頭サイズ 13pcs/catty) 每位 (お一人様) Per \$8,680

選用九頭大網鮑 (9 頭サイズ 9pcs/catty) 每位 (お一人様) Per \$10,380

選用六頭大網鮑 (6 頭サイズ 6pcs/catty) 每位 (お一人様) Per \$13,880



紅燒蛋白冬蓉鮑翅 \ 魚翅伴蝦湯蒸蛋白

トウガンと卵白のフカヒレの姿煮 \ フカヒレとけ蒸し卵白のえびスープ仕立て
Shark's fin soup with egg white & wax gourd OR Shark's fin on steamed egg white

脆麥海蝦球 配 磨菰汁

小麦とマッシュルームソースのエビ
Prawn and wheat in mushroom sauce

北海道帶子皇 配 花椒岩鹽雞甫

北海道産ホタテ貝の照り焼きと花椒でマリネした鶏の唐揚げ
Seared Hokkaido king scallop; Chicken fillet with Sichuan pepper

上湯竹筴海斑柳 浸 翠蔬

ハタとキヌガサタケと野菜のスープ煮込み
Bamboo pith, garoupa, and vegetable in supreme broth

南非鮮鮑魚 脆瑤 乾逼伊麵

南アフリカ産アワビとフライド貝柱の中華麵
Stewed E-fu noodle with South African abalone and fried conpoy

生拆蟹粉小籠包

上海蟹味嚙入り小籠包
Steamed minced pork dumpling with hairy crab meat & yolk

薏米杏仁露 配 新同樂美點

パール大麦入りアーモンドクリーム; 新同樂デラックスデザート
Almond crème with pearl barley; Daily dessert platter

蜜味水果盤

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 \$888



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