你的意見，
我的得益
Your Comments, our gain

餐廳經理 施偉賢
Restaurant Manager Victor See

菜式主廚 林勸飛
Chef de Cuisine Patrick Lam

飛 哥 精 選
Chef Patrick's Highlights

白 灼 鮮 豬 蹄 筋
Poached Fresh Pork Tendon • Bean Sprouts • Chives • Ginger • Soya Sauce

砂 鍋 蝦 籽 柚 皮 鵝 掌 — 288
Braised Pomelo Peel • Goose Webs • Dried Shrimp Roe • Vegetables

老 乾 媽 蕎 頭 大 蒜 牛 崧 叉 子 餅 — 148
Stir-fried Minced Beef • Bulbous Onions • Leek • "Laoganma" Chilli Paste • Deep-fried Sesame Pockets

桂 花 梨 黑 醋 小 腩 排 — 168
Stewed Pork Spare Ribs • Pear • Sweetened Dark Vinegar

獨 子 蒜 燜 脱 骨 鱔 — 488
Braised Eel Fillets • Whole Garlic • Roasted Streaky Pork • Black Mushrooms • "Chu Hau" Sauce

白 灼 鮮 豬 蹄 筋 — 368
Poached Fresh Pork Tendon • Bean Sprouts • Chives • Ginger • Soya Sauce

鑊 仔 牛 骨 湯 蘿 蔔 崩 砂 牛 腩 — 588
Double-boiled Beef Brisket • Turnip • Celery • Ox-bone Soup

香 辣 菜 式
Spicy Dishes

熱 賣 精 選
Hot Features

酥 炸 焗 釀 蟹 蓋
Deep-fried Crab Shell • Crabmeat • Onion

萬 壽 果 杏 汁 燉 白 肺 湯 Double-boiled Pork Lung Soup • Chicken Feet • Papaya • Almond Juice	每 位 Per Person 每 窩 Per Tureen	148 358
玉 樹 麒 麟 雞 Steamed Chicken • "Yunnan" Ham • Black Mushrooms • Vegetables	半 隻 Half 壹 隻 Whole	288 528
酥 炸 焗 釀 蟹 蓋 (兩 隻 起) Deep-fried Crab Shell • Crabmeat • Onion (Minimum Order Quantity 2 Pieces)	每 隻 Per Piece	248
菠 蘿 咕 嚕 肉 Sweet & Sour Pork • Pineapple		148
紅 酒 燴 牛 尾 Stewed Ox-tail • Red Wine • Carrot		198
銀 杏 鮮 竹 荳 奶 雜 菜 煲 Poached Assorted Vegetables • Beancurd Sheets • Ginkgo Nuts • Soy Milk		148

素 菜 菜 式
vegetarian dishes

前菜薈萃
Appetizers

口水牛腱
Beef Shank • Chili Oil

清酒南非鮮鮑角 328
Simmered South African Abalone Cubes • Sake

蜜餞蝦多士 108
Deep-fried Shrimp Toast • Ham • Honey

黑醋鱔丁 148
Deep-fried Eel Fillets • Sweetened Dark Vinegar

口水牛腱 108
Beef Shank • Chili Oil

蜜汁燒鳳肝 108
Honey-glazed Chicken Liver

醬油紅海蜇頭 128
Marinated Sea Blubber Head • Cucumber • Black Fungus • Soya Sauce

鮑汁花生鳳爪 98
Braised Chicken Feet • Peanuts • Abalone Sauce

八寶茶燻蛋(兩隻) 58
Tea-smoked Duck Eggs (2 pcs)

Friend of the Sea　香辣菜式 spicy dishes

招 牌 燒 味
Barbecue Delicacies

脆 皮 糯 米 乳 豬 配 芝 麻 葉
Roasted Crispy Suckling Pig • Glutinous Rice •
Dried Shrimps • Black Mushrooms • Air-dried Meat •
Preserved Pork Sausages • Duck Liver Sausages

北 京 烤 填 鴨 (二 食) (兩 天 前 預 訂) 598
Roasted Peking Duck (Two Ways) (Please Order Two Days in Advance)

火 焰 蜜 汁 叉 燒 皇 238
Flambé Honey Glazed Barbecued Pork

炭 燒 腩 仔 肉 168
Charcoal Roasted Pork Belly

脆 皮 糯 米 乳 豬 配 芝 麻 葉 (兩 天 前 預 訂) 半 隻 Half 998
Roasted Crispy Suckling Pig • Glutinous Rice • 壹 隻 Whole 1,988
Dried Shrimps • Black Mushrooms • Air-dried Meat •
Preserved Pork Sausages • Duck Liver Sausages
(Please Order Two Days in Advance)

湯 羹
Soups

韮 黃 鮑 魚 鴨 絲 羹
Shredded Abalone Soup • Roasted Duck • Black Mushrooms • Bamboo Shoot • Chives

	每 位 Per Person	每 窩 Per Tureen
是 日 例 湯 Soup of The Day	98	228
是 日 燉 湯 Double-boiled Soup of The Day	148	
順 嫂 魚 羹 Shredded Mandarin Fish Soup • Barbecued Pork • Black Fungus • Bamboo Shoot • "Yunnan" Ham • Black Mushrooms • Lemongrass	138	
韮 黃 鮑 魚 鴨 絲 羹 Shredded Abalone Soup • Roasted Duck • Black Mushrooms • Bamboo Shoot • Chives	168	

Friend of the Sea

游 水 活 海 鮮
Live Seafood

東 星 斑 、 老 虎 斑 、 紅 瓜 子 、 杉 斑 時 價
Spotted Garoupa • Tiger Garoupa • Tomato Hind Garoupa • Flowery Garoupa Market Price

做 法
Cooking Method
清 蒸 、 古 法 蒸 、 陳 皮 蒸 、 欖 角 蒸
Steamed • Ginger • Spring Onions
Steamed • Shredded Pork • Black Mushrooms
Steamed • Tangerine Peel
Steamed • Preserved Black Olives

二 食 做 法
Two Ways of Cooking Method
砂 鍋 頭 抽 薑 葱 頭 腩 、 椒 鹽 頭 腩 、 翡 翠 炒 球 、 麒 麟 蒸 斑 球
Wok-fried Head & Belly • Ginger • Spring Onions • Premium Soya Sauce
Wok-fried Head & Belly • Spiced Salt
Stir-fried Fillets • Seasonal Greens
Steamed Fillets • Sliced "Yunnan" Ham • Black Mushrooms

澳 洲 龍 蝦 時 價
Australian Lobster Market Price

上 湯 焗 、 芝 士 焗 、 豆 酥 炒 、 豆 蒜 炒
Braised • Superior Soup
Baked • Cheese
Wok-fried • Crispy Fava Beans
Wok-fried • Black Beans • Garlic

可 配 伊 麵 / 煎 蛋 麵 / 煎 米 粉 缽 / 生 麵 每 份 Per Portion 30
With Selection of
E-fu Noodles
Pan-fried Egg Noodles
Pan-fried Rice Vermicelli
Egg Noodles

可 持 續 生 產 的 海 鮮
Sustainable Seafood

海 鮮
Seafood

油 泡 桂 魚 絲
Wok-fried Shredded Mandarin Fish • Chives • Celery

油 泡 桂 魚 絲 Wok-fried Shredded Mandarin Fish • Chives • Celery	488
麵 醬 生 筋 鱸 魚 球 煲 Braised Seabass Fillets • Gluten Puffs • Yellow Bean Paste	368
紅 燒 斑 翅 Braised Garoupa Fin • Roasted Streaky Pork • Beancurd • Vegetables	538
黑 松 露 芥 蘭 度 炒 加 拿 大 帶 子 Wok-fried Canadian Scallops • Kale • Black Truffle Paste	328
椒 鹽 百 花 釀 鮮 魷 Deep-fried Squid • Shrimp Mousse • Spicy Salt	228
酥 炸 美 國 桶 蠔 配 生 菜 包 Deep-fried U.S. Oysters • Lettuce	388

香辣菜式 spicy dishes

可持續生產的海鮮 sustainable seafood

家 禽
Poultry

荔 蓉 香 酥 鴨
Deep-fried Duckling • Mashed Taro

滿 貫 招 牌 脆 皮 豉 油 雞 Shallow-fried Crispy Chicken • Soya Sauce	半 隻 Half 壹 隻 Whole	228 428
脆 皮 炸 子 雞 Shallow-fried Crispy Chicken	半 隻 Half 壹 隻 Whole	228 428
荔 蓉 香 酥 鴨 Deep-fried Duckling • Mashed Taro	半 隻 Half 壹 隻 Whole	208 388
茶 燻 脆 皮 乳 鴿 Tea-smoked Crispy Baby Pigeon		218

肉 類
Meat

砂 鍋 濃 湯 獅 子 頭
Double-boiled Pork Meatballs • Vegetables • Superior Soup

砂 鍋 濃 湯 獅 子 頭 168
Double-boiled Pork Meatballs • Vegetables • Superior Soup

馬 友 鹹 魚 蓉 蓮 藕 煎 肉 餅 188
Pan-fried Pork Patties • Salted Threadfin Fish • Lotus Root

香 檸 欖 角 骨 168
Deep-fried Pork Spare Ribs • Black Olives • Lemon Juice

“ 飛 哥 ” 咖 喱 牛 筋 腩 煲 配 炸 饅 頭 398
“Chef Patrick” Stewed Curry Beef Brisket • Beef Tendon • Potatoes • Deep-fried Buns

中 式 洋 葱 澳 洲 牛 柳 318
Pan-fried Australian Beef Tenderloin • Onion • Barbecue Sauce

陳 皮 芫 茜 蒸 牛 肉 餅 188
Steamed Beef Patty • Water Chestnuts • Tangerine Peel • Coriander

香 辣 菜 式
spicy dishes

傳 統 菜 餚
Classic Dishes

燒 雲 腿 玻 璃 蝦 球
Sauteed Prawns • Honey Glazed "Yunnan" Ham

蠔 皇 扣 原 隻 南 非 湯 鮑 魚 (五 頭) Braised Whole South African Abalone (Five Heads) • Vegetables • Premium Oyster Sauce	每 隻 Per Piece	328
燒 雲 腿 玻 璃 蝦 球 Sauteed Prawns • Honey Glazed "Yunnan" Ham		288
松 本 茸 菌 炒 鴿 脯 Sauteed Pigeon Fillets • Honshimeji Mushrooms		388
大 良 炒 鮮 奶 Stir-fried Fresh Milk • Egg White • Crabmeat • Minced "Yunnan" Ham • Olive Seeds		248
雞 蛋 焗 魚 腸 Baked Egg Custard • Fish Intestine • Deep-fried Dough Fritters • Barbecued Pork		188
瑤 柱 琵 琶 豆 腐 Steamed Beancurd • Shrimp Mousse • Conpoy • Oyster Sauce		168

Friend of the Sea

菜 蔬 精 選
Plant Delicacies

欖 菜 沙 葛 甜 豆 炒 脆 芋
Sauteed Jicama • Taro • Honey Peas • Olive Pickles

脆 巢 泮 水 芹 香 148
Sauteed Lotus Root • Water Chestnuts • Black Fungus • Kale • Crispy Taro Nest

不 得 了 豆 腐 108
Deep-fried Beancurd • Chinese Chives • Leek

欖 菜 沙 葛 甜 豆 炒 脆 芋 158
Sauteed Jicama • Taro • Honey Peas • Olive Pickles

羅 漢 腐 皮 卷 138
Braised Beancurd Sheets • Black Fungus • Black Mushrooms • Carrot • Water Chestnuts

脆 炸 南 瓜 配 椒 鹽 鮮 淮 山 128
Deep-fried Pumpkin • Yam • Spicy Salt

南 乳 粗 齋 煲 148
Braised Fungi • Eggplant • Red Dates • Beancurd Sheets • "Cha Shu" Mushrooms • Vegetables • Red Beancurd Paste

香 辣 菜 式
Spicy Dishes

茶芥每位收費 $20。
Tea & Mustard Charge $20 Per Person.

敬請各會員於付款時出示會員卡，此舉有助保障閣下之權益。
To Protect Your Privileges, Please Present Your Membership Card When Settling Bills.

如閣下有任何食物過敏，請告知本餐廳職員。
If You Have Any Food Allergies, Please Inform Our Staff.

所有圖片只供參考。
All Photos Contained Herein Are For Reference Only.