

東悅坊 港式飲茶

台南永大旗艦館 |

地址 | 台南市永大路二段707號

電話 | 06-301-5888 | 傳真 | 06-301-5666

http://tungyat.dondom.com.tw

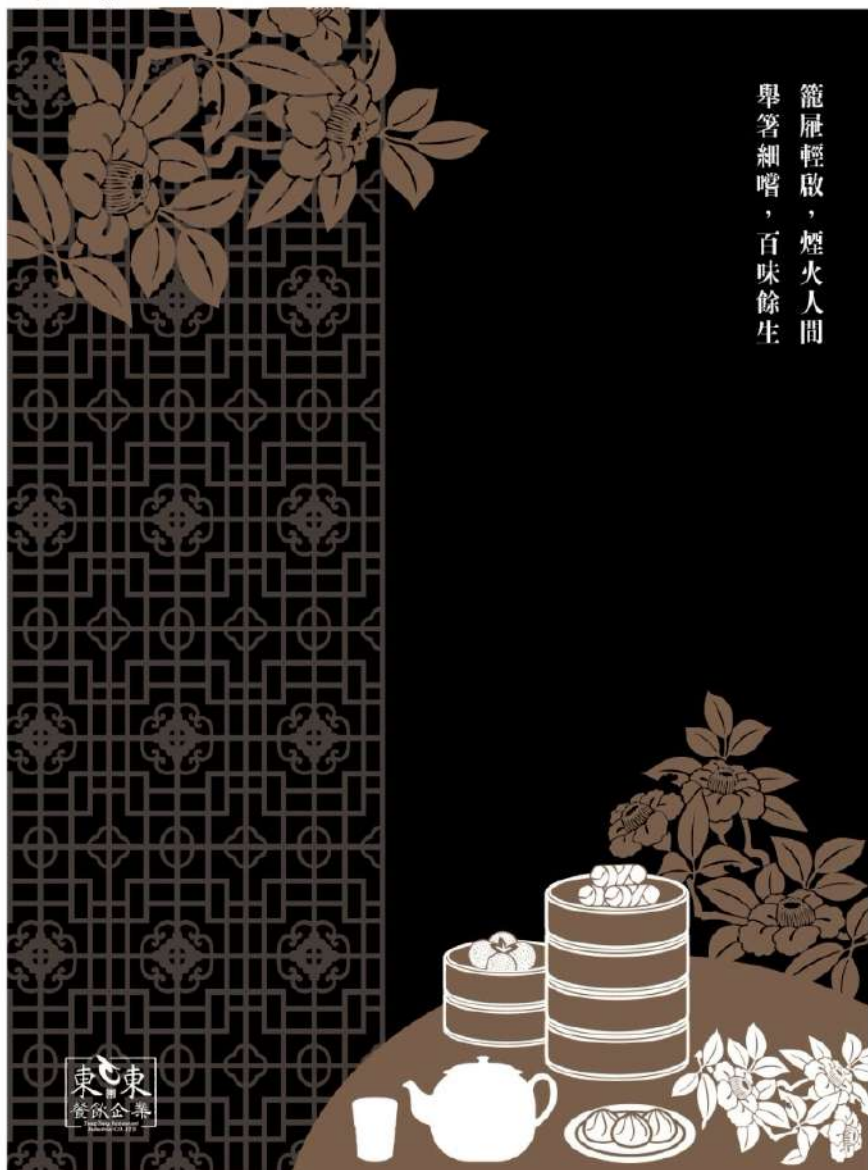
高雄店 |

地址 | 高雄市前鎮區瑞田街99號9樓

電話 | 07-822-5533 | 傳真 | 07-822-1818



籠屉輕啟，煙火人間
舉箸細嚼，百味餘生



東悅坊
餐飲企業

東悅坊 港式飲茶
Since 2007

方寸籠間 萬般滋味

東悅坊

DELICACY

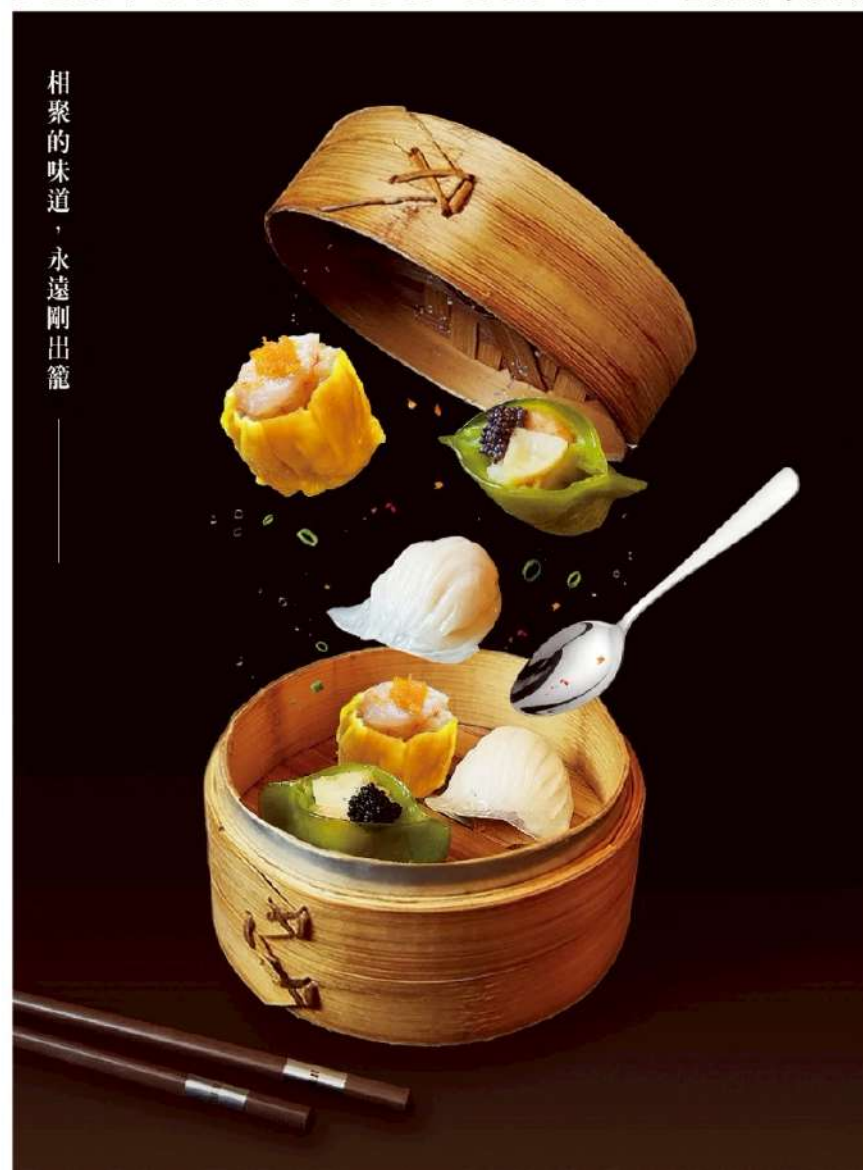
匠心獨到

07

FLAVORS YOUR LIFE

2026年03月

相聚的味道，永遠剛出籠





Tung Yat Dim Sum Restaurant 東悅坊 港式飲茶

匠心獨到 · 風味絕倫

東悅坊提供中華經典粵式料理及港式飲茶點心，嚴選食材用料，並配合時節添加創意元素，讓各方賓客品嚐到創新、時尚、與眾不同的港式新風味。不僅食材講究，配合極致刀工，細膩裝飾，每道珍饈作工繁複，每口都能嚐到師傅精湛的料理真功夫，真誠為您獻上最精緻考究的美味珍品。

Tung Yat Cantonese Restaurant offers classic Cantonese Chinese cuisine and Dim Sum. Ingredients come from carefully selected ingredients that change with the seasons and creative style of the chefs, so that all of our guests enjoy the innovative, stylish and distinctive new Hong Kong-style cuisine.

With attention to fine ingredients, as well as knife skills and trained delicacy workmanship, clients will be able to experience the gourmet treasures and exquisite cuisine produced by our masters.

東悅坊は、中華の定番である広東風料理と香港風茶点心のレストランです。食材を厳選して、旬のアイデア要素を加え、お客様に新しく、おしゃれて、一風変わった香港風新風味を味わっていただけます。

食材にこだわるだけでなく、究極の包丁技術、繊細な盛り付けで、どの料理にも手間暇をかけ、一口一口に料理人の素晴らしい技術が味わえます。ぜひ召し上がってください。

為美好料理增添更為道地的正港味！東悅坊港式飲茶禮聘來自香港、服務過港臺多間飯店餐廳，專精港點粵菜的「陳錫潘」蒞臨指導

掌廚資歷超過50年，曾榮獲日本知名媒體採訪報導，廚藝更獲獲蔣宋美齡與日本皇太后喜愛，多次受到報章雜誌的專訪。

經陳顧問巧奪天工的創意指導，為東悅坊開啟跨時代的盛世饗宴。

料理指導顧問
陳錫潘





粵菜

亦稱廣東菜，由廣州菜、潮州菜、客家菜、順德菜組成，是中國四大菜系之一。由於地理環境與經濟發展的原因，粵菜烹調用材範圍很廣，集眾家所長，自成一派，故有「天下所有食貨，粵東幾盡行之，粵東所有之食貨，天下未必盡也」一說。粵菜的做法精細且複雜，烹調手法相當多元，其中以蒸、炒、煎、焗、燻、炸、煲、燉、扣等手法更具有獨到的特色。為了讓顧客吃出食物的原味，一般會料理得比較清淡，也因此常使用清蒸的方式烹調食材，而配料的使用，也是為了讓食材能夠展現原始風味，較少使用香料，因此在粵菜中很少會有濃烈的味道。

由於廣州一帶是重要的貿易城市，因此促成料理的蓬勃發展。

粵菜的種類繁多且各具特色，在鬧區更是茶樓、酒店、餐館、小吃店林立，食品豐富，款式眾多，其中包含老火湯、點心、燒臘、快炒等更是遠近馳名的餐點，亦是深受眾多饕客喜愛的料理。

Cantonese cuisine, the food of Guangdong, comprises Guangzhou dishes, Chaozhou dishes, Hakka dishes, and Shunde dishes, ultimately reigning as one of the four main cuisines of China. With its local climate and flourishing economy, Cantonese cooking involves a wide range of techniques and ingredients, integrating the best methods into one kitchen. Hence the saying, "Of all the foods in the world, Cantonese cuisine leaves nothing out. Of all the dishes of Cantonese cuisine however, there are those that even the world has never seen".

Cantonese cooking is intricate and complicated. It includes a vast array of cooking methods including steaming, stir frying, pan frying, baking, simmering, deep frying, braising, stewing, and even culturally unique ones such as "kou", which combines multiple methods into a delicate one of a kind process. To bring out the flavors of the natural ingredients, this cuisine generally features lighter dishes, and subsequently often relies on the steaming method of cooking. Similarly with flavoring, in order to allow the original essences of ingredients to shine, this cuisine rarely calls for spices, and that's why Cantonese cuisine rarely focuses on bold dishes.

Because the whole of Guangzhou serves as an important city for trade, the resulting cultural development has inspired the blossoming of its cuisine. Cantonese cuisine features many different types of dishes, all of which are very unique. In bustling areas for example, there are teahouses, hotels, restaurants, and concentrations of snack shops with an abundance of foods and a variety of product types, which include famous dishes such as simmered soups, dim sum, barbecued meats, and stir fries, making it a style of cuisine that is loved by all food enthusiasts.

粵菜は広東料理と称され、広州料理、潮州料理、客家料理、順徳料理から成り立つ中国4大料理の一つです。地理環境と経済発展のため、粵菜の調理用材料は幅広く、それぞれ良い所が集まり自ら一家となりました。

粵菜の作り方は繊細かつ複雑で調理手法もかなり多く、その中で蒸(蒸気で加熱する)、炒(炒める)、煎(少量の油で両面焼く)、焗(スープ・酒・食材自身の汁気などで蒸し焼きする)、燻(スープや調味料を加えて蓋をし、弱火でじっくり煮込む)、炸(油で揚げる)、煲(土鍋に入れて弱火でじっくり煮込む)、燉(土鍋等に入れて弱火で長時間加熱する)、扣(器につめたものをひっくり返して盛り付ける)などの手法も独特な特色です。顧客に食べ物本来の味を食べていただくために普通は薄口料理をしており、よく蒸し焼きの方法で食べ物を調理しています。また、配料の使用には食べ物本来の味が引き立つように香料の使用を比較的低くしているため、粵菜は強烈な味付けのものが少ないのです。それに広州は重要な貿易都市であるため、料理も著しく発展しました。粵菜の種類は数多く、またそれぞれ特色があり、繁華街、特に茶楼、酒店、レストラン、グルメが立ち並び、食品が豊富でバラエティ豊か、中でも、老火湯、点心、燒臘、快炒など遠くに名を馳せている食べ物もあり、食通たちに深く愛されている料理です。

蒸・炒・煎・焗・燻・炸・煲・燉・扣
美味
粵菜烹調手法相當多元，具有獨到的特色

皇 家 膳 事

CANTONESE

一 鴨 三 吃

CUISINE

家 色 香 味 俱 全

事



「東悅坊」銷魂烤鴨宴，一鴨多吃豐富美味，嚐過就難以忘懷的好滋味。
嚴選每隻重達三公斤的肥美櫻桃鴨，焦糖琥珀色讓人食慾大開，
皮脆肉嫩、香味四竄，色澤油亮絳紅，色香味俱全！
專業師傅深厚刀法片鴨專業俐落，餅皮包裹多汁鮮嫩片鴨，
搭配蔥段、配料、主廚特調甜麵醬，成就經典極致美味。
其他烤鴨料理豐富層次完美交融，共同演繹一場御膳級饗宴。



XO醬鴨絲



脆筍鴨架湯



銷魂鴨粥



醬爆炒鴨

經典 粵式 **片鴨三吃** \$2280/份

Cantonese Style Sliced Duck Prepared 3 Ways
広東式ダックの3通り食い

- | | | |
|----------------|---|-------------------------------------|
| 一吃 酥脆片鴨 | 二吃 1. XO醬鴨絲
(三選一) 2. 五香鴨骨架
3. 醬爆炒鴨 | 三吃 1. 脆筍鴨架湯
(二選一) 2. 銷魂鴨粥 |
|----------------|---|-------------------------------------|

經典 粵式 **半鴨二吃** \$1480/半份

Cantonese Style Sliced Duck Prepared 2 Ways
広東式ダックの2通り食い

- | | |
|----------------|---|
| 一吃 酥脆片鴨 | 二吃 1. XO醬鴨絲
(四選一) 2. 五香鴨骨架
3. 脆筍鴨架湯
4. 銷魂鴨粥 |
|----------------|---|



嫩似溶漿晶瑩凝脂，
貴譽海味珍品之冠——鮑魚
精品點綴，讓細麵不在只是細麵。

皇家

Imperial Cuisine
【皇家膳事 御品之最】



鮑魚冷細麵
あわびの細冷麵
Abalone and Cold Noodles
\$160 元/份

Barbecued Roast
【燒臘之美 味蕾之巔】
燒臘源自廣東，是中國粵菜經典佳餚之一，
並在香港發揚光大，流傳至澳門、
台灣等地，深受眾人愛戴。

燒臘

燒臘三享
燒味三品セット
Triple BBQ Combo
\$580 元/份





燒臘雙享 燒味2品セット
Double BBQ Combo \$450 元/份



廣味雙腸拼盤

中華サラミの2種盛り合わせ
Canton-style BBQ Sausage Platter
(Liver & Chinese Sausage)

\$380 元/份

蜜汁赤豔叉燒 \$350 元/份

蜜汁チャーシュー
Honey Roasted Barbecued Pork



脆皮燒肉

パリパリ焼肉
Crispy Grilled Pork

\$400 元/份



掛爐燒鴨 \$400 元/份

吊り下げローストダック
Slow Roasted Duck



玫瑰油雞 \$350 元/份

玫瑰油鶏
Rose Chicken



椒香口水雞

花椒入りだれ鶏
Chicken with chili oil sauce

\$350 元/份

Refreshing appetizers
— 清新 —
清新前菜
◎ 點心小前菜 ◎



胡麻高山海蜇捲
ゴマとくらげ巻き
Sesame Jellyfish Rolls
\$320 元/份



五味冰捲
五味アイスロール
Neritic Squid with 5-flavor Sauce
\$420 元/份



貴妃醉蝦
エビの紹興酒漬け貴妃醉蝦
Liqueur Braised Shrimp
\$420 元/份

清新

【清新前菜 香鮮味美】
Refreshing appetizers

涼菜是中華料理中不可或缺的一道佳餚，製作涼菜料理考驗刀工精細，厚薄均勻，口味更必須要爽口脆嫩，精緻開胃，為美食饗宴拉開序幕，從選料到調理都必須耗費相當大的心力，造就經典前菜。

Meat Delicacies
— 鮮肉 —
鮮肉熱炒
◎ 肉料理 ◎

鮮肉

【鮮肉熱炒 色味俱佳】
Meat Delicacies

主廚透過大火快炒，精控油溫熱度，在饒氣雲霧繚繞中拋鍋翻騰，將各種鮮肉與食材精華化為一道道上乘佳餚，實為中華料理精隨菜色，可謂上桌前菜未到香先到，是香傳千里的極上美味，使人魂牽夢縈。

匠燒丁骨牛小排

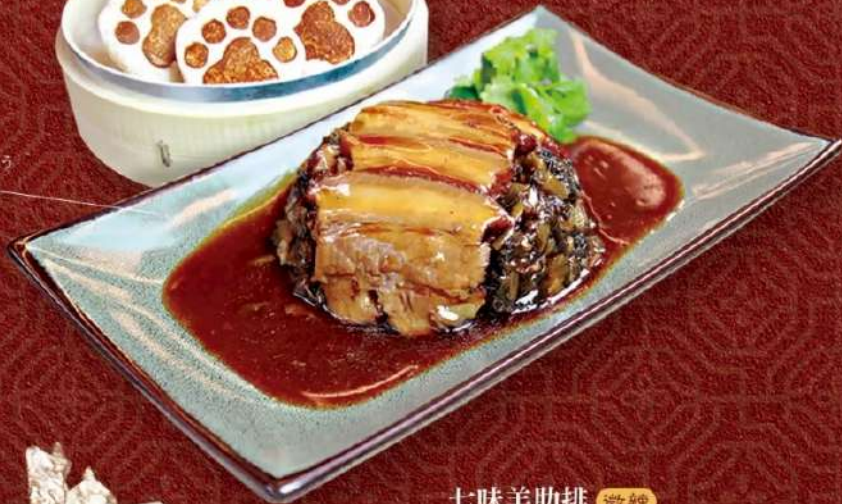
ボーンビーフショート ribs のグリル
Braised Beef Bone-in Short Ribs with Brown Sauce
\$580 元/份



梅干扣肉貓爪包

干し蕎麥と角煮の猫の手まんじゅう
Cat-Paw Bun with Braised Pork
& Preserved Mustard Greens

\$450 元/份



七味羊肋排 **激辣**

七味羊スペアリブ(2つ、ペリリ)
Lamb Ribs with Seven Spice Rub (2 ribs)

\$380 元/份(2支)



宮保雞丁

鶏肉とピーナッツの辛み炒め
Kung-Pao Chicken

\$380 元/份



芥蘭牛肉

芥蘭菜と牛肉の炒め物
Beef and Chinese Broccoli

\$380 元/份



橙汁排骨

ハーブのオレンジソース添え
Pork Ribs with Orange Sauce

\$360 元/份



水煮藤椒松阪肉

松阪(豚バラ)肉のタンジャオ水煮
Poached Pork Jowl in Green Peppercorn Oil

\$450 元/份



水煮牛肉

ボイルドビーフ
Sliced Beef in Chili Oil

\$450 元/份

海味

Seafood
【海味熱炒 極品珍饈】

維持海鮮食材鮮度與拿捏熟度，
是一門學問，極其講究功夫，
需精心挑選食材，加以精細獨特烹調，
才能留住專屬於海鮮的鮮美口感。



水果時尚蝦球

フルーツエビ団子
Deep Fried Prawn Balls served with Fruit

\$380 元/份(4人)



清蒸鮭魚

ホシニベの姿蒸し清蒸鮭魚
Steamed Chinese Drim

\$450 元/份

樹子三角魚

コルディア デイコトマ ポニーフィッシュ
Steamed Pony Fish with Pickled Cordia

\$150 元/份(1只)



鮮蒸午仔魚 (樹子、辣椒、清蒸、蒜蓉)

蒸し小魚: ナツメ、刻み唐辛子、蒸し物、みじん切りニンニク添え
Steamed Threadfin Fish with Cordia, Chopped Chili, and Minced Garlic

\$ 時價 Open Price / 時価

Seafood
海味
海味熱炒
●海鮮●



金薯避風塘蝦

サツマイモとエビのチリソース和え
Potato Fried Shrimp

¥360 元/份(4只)



鮮貝芋仔涵吉塔

生ホタテとタロイモとサツマイモタルト
(1食分あたり3個)
Tasty Bay Scallop, Taro, Sweet Potato Tarts
(3 per serving)

¥380 元/份

蒜香蒸鮑魚

蒸しアワビニンニクソースかけ
Steamed Garlic and Abalone

¥160 元/份



Seafood
海味
海味熱炒
●海鮮●



金銀蒜蓉蝦

金銀にんにくエビ
Garlic Stuffed Shrimp

¥360 元/份(4只)



碧綠醬燒蟹腿肉

カニ足のグリーンソース焼き
Spoon Cabbage and Braised Crab Legs
with Brown Sauce

¥420 元/份

XO醬鮮蝦球

XO醬エビ団子
Stir-fried Shrimp balls in XO Sauce

¥450 元/份



銀杏羅漢齋
銀杏と野菜の炒め物
Ginkgo Nut Buddha's Delight
\$300 元/份



秋茸拌花椰
秋茸とカリフラワーの和え物
Fried Mushroom with Broccoli
\$300 元/份



金沙櫛瓜
スッキーニの塩漬りアヒル卵和え
Golden Zucchini (Salted Egg Yolk Style)
\$280 元/份



鮑魚燴絲瓜
ヘナマ入りアヒルの煮込み
Braised Abalone with Loofah
\$360 元/份

樹子水蓮
コルディア ティコトマ スイレン
Stir-fried White Water Snowflake Stems
with Pickled Cordia
\$280 元/份



松露山藥蘆筍
トリュフ入り山芋とアズハラの炒め
Truffle Asparagus with Yam
\$300 元/份



櫻蝦娃娃菜
ミニ白菜と桜エビの炒め
Mini Tientsin Pakchoi with Sergestid Shrimps
\$300 元/份



魚香茄子
ナスとひき肉の炒め物
Fishes-Fragrant Eggplant
\$280 元/份

Vegetable Dishes
— 時蔬 —
綠蔬脆嫩
◎ 野菜類 ◎



蠔油芥蘭菜
芥蘭菜のオイスターソース炒め
Chinese Broccoli in Oyster Sauce
\$280 元/份

金沙山苦瓜
ゴーヤの塩漬け卵黄炒め
Bitter Melon with Salted Duck Egg
\$260 元/份



金沙高山菜
塩漬け那とキャベツの炒め物
Salted Cabbage and Salted Egg Yolk
\$260 元/份



蒜椒四季豆
てんげんの炒め
Stir-fried green beans
\$300 元/份



黑蒜頭排骨湯
黒にんにく入りスベアリブスープ (1人前)
Black Garlic Pork Rib Soup (1 Serving)
\$160 元/份 (1人份)

菌菇蟲草雞湯
サナギタケのチキンスープ (1人前)
Mushrooms Cordyceps Chicken Soup (1 Serving)
\$160 元/份 (1人份)



佛跳牆
佛跳牆 (1人前)
Buddha Jumps Over the Wall (1 Serving)
\$180 元/份 (1人份)



紅燒雪蛤瑤柱羹
椎茸と筍のオイスターソース炒め (4人前)
Husma & Scallop Thick Soup (4 Servings)
\$400 元/份 (4人份)



Soup
— 湯品 —
皇級湯品
◎ スープ ◎

Soup
— 湯品 —
皇級湯品
◎ スープ ◎

蕃茄草菇鮮魚湯

トマトとキノコと魚介のスープ (4人前)
Tomato and Mushroom Fish Soup (4 Servings)

\$360 元/份 (4人份)



金碧海鮮羹

海鮮たっぷりどろみ汁 (4人前)
Golden Seafood Thick Soup (4 Servings)

\$400 元/份 (4人份)



蒜子松坂蛤蜊湯

ニンニク豚肉アサリスープ (4人前)
Pork Neck & Clam with Garlic Soup (4 Servings)

\$360 元/份 (4人份)



港式老火湯

香港式老火湯 (4人前)
Hong Kong Style Slow-Simmered Soup (4 Servings)

\$380 元/份 (4人份)



Clay Pot Braise
— 煲品 —
煲香香燒
◎ 鍋物 ◎

煲香

【煲香香燒 溫潤慢火】
Clay Pot Braise

食材經細火慢煮，保留水份及原味，
潤透入味、風味充分釋放，細細品嚐美味蔓延，
直入心坎的豐厚滋味縈繞於心。



上湯薑蔥焗螃蟹

春雨とカニの生姜葱炒め
Crab Baked with Ginger and Scallions

\$650 元/份



乾隆一品海皇煲

海鮮豆腐蒸込み
Emperor Qianlong's Seafood and Tofu Pot

\$480 元/份



黑椒豬仔骨煲

豚スペアリブの黒コショウ蒸込み
Pepper Pork Rib Stew Pot

\$420 元/份

草蝦粉絲煲

エビと春雨の鍋
Prawns with Vermicelli Noodles Clay Pot

\$360 元/份



三杯嬰筍杏菇煲

タケノコとエリンギのサンペイ風味蒸込み
Claypot 3-Cups Baby Bamboo & King Oyster Mushroom

\$350 元/份



黑椒牛柳煲

黒胡椒牛肉蒸込み
Black Pepper Beef Pot

\$450 元/份



Clay Pot Braise
— 煲香 —
煲香香燒
◎ 鍋物 ◎

蟹黃蝦仁豆腐煲

カニコとエビと豆腐の煮物
Braised Tofu with Crab Roe and Shrimp

\$300 元/份



三杯豆腐煲

砂糖醬油豆腐鍋
Braised Tofu with 3 Cups Sauce Clay Pot

\$260 元/份



紅燒牛腩煲

醬油牛腩肉鍋
Beef Stew Clay Pot

\$420 元/份



Classic Cantonese Dishes
— 粵式 —
粵式老菜
◎ 伝統的な粵菜 ◎

Classic Cantonese Dishes
【粵式經典老菜】

粵式

篆刻在記憶裡的滋味，涵蓋鄉里情懷，更蘊含人文典故，
東悅坊粵菜經典老菜取各家所長，
用量精細、配料奇巧、靈活萬變，
重現粵式料理風華。

乾煸栗子南瓜

焼き栗かぼちゃ
Sautéed squash

\$300 元/份



青龍炒大腸

しし時と豚もつのみんく炒め
Chili Stir-Fried with Mangani Green Pepper
and Pork Intestines

\$380 元/份



XO醬炒蘿蔔糕

台湾風大根餅のXO醬炒め
Stir-Fried Turnip Cake with XO Sauce

\$280 元/份



乾鍋松坂爆菜乾

豚トロと干しカリフラワーの炒め物
Stir-Fried Pork Neck and Dried Cauliflower

\$380 元/份



櫻蝦烏魚子炒飯

桜海老とカラシミのチャーハン
Cherry Shrimp and Karasimi Fried Rice

\$300 元/份



XO鮮蝦廣炒飯

XO醬のエビチャーハン
XO Sauce Shrimp Fried Rice

\$280 元/份



滑蛋牛(猪)肉飯

ふわふわ卵の牛丼 / 豚丼
Scrambled Egg Beef / Pork Rice

\$300 元/份



鹹魚雞粒炒飯

塩漬け魚と鳥肉のチャーハン
Chicken Fried Rice with Salted Fish

\$260 元/份



廣炒麵

広東風焼きそば
Guangzhou Chow Mein
\$280 元/份



金汁炒米粉

黄金ソース焼きビーファン
Fried Rice Vermicelli with Pumpkin
\$260 元/份

羅漢燒伊麵(素)

羅漢焼/パスタ(ベジタリアン)
Fried Teriyaki Noodles (Vegetarian)
\$250 元/份



乾炒河粉(牛/豬) \$250 元/份

フォー炒め(牛肉/豚肉)
Fried Flat Noodles (Beef/Pork)



干燒蟹肉伊麵 \$260 元/份

カニ肉/パスタ
Crab Fried Teriyaki Noodles

御品

Treasures of Imperial Cuisine
【御品珍寶 震撼味蕾】

港式飲茶是香港最道地的日常飲食文化。
粵語常言道：「一盅兩件」意旨「沏上」一盅茶，
配上精緻茶點，就成了港式悠閒時刻。



紅油抄手

汁なしワンタンのラー油炒め
 Sichuan Hot & Spicy Dumplings
 \$180 元/份(6個)



荔棗心相見

イチビとナツメの相合餃子
 Date & Lotus Seed Delights
 \$180 元/份



蘿蔓百花龍鬚捲

ロメインレタスそうめん巻き
 Deep-fried Minced Shrimp rolled in
 Vermicelli with Lettuce
 \$160 元/份(2入)



魚翅灌湯包

ふかひれスープまん
 Shark Fin Dumpling
 \$180 元/份



魚子醬海鮮餃

キャビア入り海鮮餃子
 Seafood Dumpling with Caviar
 \$180 元/份





大理石黑芝麻流沙包

ゴマまんじゅう
Black Sesame Custard Bun

\$128 元/份



綠筍鮮蝦餃

エビ餃子
Shrimp Dumplings

\$128 元/份

洋梨鮮味餃

梨旨み餃子
Savory Pear Dumplings

\$128 元/份



吉利炸蝦餅

エビのフライ
Fried Shrimp Cakes

\$128 元/份

鳳尾鮮蝦芋荔角

海老とタロイモの揚げ物
Deep Fried Taro Dumplings with Shrimp

\$128 元/份



蝦仁燒賣皇

エビシューマイ
Shrimp Shu Mai

\$128 元/份



韭菜香煎餅

ニラおやき
Leek Pancakes

\$128 元/份



蘿蔔絲酥餅

大根のざっくりパイ
Shredded Daikon Pastry

\$128 元/份

金屋藏嬌

ココナツミルクの揚げ団子
Fried Mochi with Golden Egg Custard
\$128 元/份



豆沙驢打滾

芋の春巻きフライ
Red Bean Filling Mochi Sprinkling
with Mung Bean Powder
\$110 元/份



腐皮鮮蝦捲

湯葉エビロール
Bean Curd Shrimp Rolls
\$128 元/份



芋絲脆筒酥

里芋シガール
Radish Deep-fried Roll
\$110 元/份



百花脆皮腸粉

エビと湯葉ロールフライの米粉ロール
Crispy Donut Filled Rice Rolls
\$128 元/份



紅糖糍粑

紅糖ジャガイモ入り中華餅
Brown Sugar Glutinous Rice Cake
\$110 元/份



韭黃鮮蝦腸粉

ニラとエビの米粉ロール
Shrimp & Chives Rice Rolls
\$128 元/份



叉燒腸粉

チャーシューの蒸し春巻き
Steamed Rice Roll with BBQ Pork
\$128 元/份



波蘿叉燒包

メロンパンチャーシューまん
Pineapple Char Sui (BBQ Pork) Buns
\$110 元/份





寬粉金錢肚

牛ハチノス煮込
Braised Tripe Strips

\$110 元/份



樹子蒸排骨

樹子蒸しスバアリブ
Steamed Ribs

\$110 元/份



黃金流沙包

カスタードまんじゅう
Salted Egg Custard Buns

\$110 元/份



奶香千層糕

クリーミーな重ね蒸し菓子
Milk-Flavored Thousand-Layer Cake

\$110 元/份



酸菜蒸肥腸

酸菜モツ蒸し
Steamed Pig Gut with Pickled Mustard Green

\$110 元/份



瑤柱珍珠雞

貝柱と鶏の粽
Dried Scallop Lo Mai Gai
(Chicken Filled Sticky Rice)

\$110 元/份



豆沙芝麻球

あんこごま団子
Red Bean Paste Sesame Rice Balls

\$110 元/份



松花叉燒酥

チャーシューパイ
Barbecued Pork with Century Egg Pastry

\$110 元/份

戀戀銀絲捲 (素)

揚子兩奈ロール
Silk Thread Rolls with
Condensed Milk

¥98 元/份



家鄉鹹水餃

水餃子
Fried Homemade Dumplings

¥98 元/份



酥皮炸脆奶 (素)

ミルククリームサクサク春巻き
Crispy Fried Milk Pastries

¥98 元/份



臘味蘿蔔糕

大根もち
Turnip Cake

¥98 元/份



醬皇炆鳳爪

鳳凰の爪
Chicken Feet Braised in Brown Sauce

¥98 元/份



蠔皇叉燒包

チャーシューまん
Barbecued Pork Buns with Oyster Sauce

¥98 元/份



紫米珍珠丸

紫米の団子
Purple Sticky Rice Balls

¥98 元/份



五香栗芋糕

五香栗芋菓子
Chestnut Taro Rice Cake with Five Spices

¥98 元/份



Dumpling (Vegetarian)
珍寶港點
 ● 香港點心 (Vegetarian) ●

素蒸餃 (素)
 ベジタリアン蒸し餃子
 Vegan Steamed Dumpling
 \$108 元/份



杏鮑菇餃 (素)
 エリンギ蒸し餃子
 King Oyster Mushroom Dumpling
 \$108 元/份



香菇素燒賣 (素)
 きのこのベジタリアンシューマイ
 Vegetarian Mushroom Siu Mai
 \$108 元/份



炸素春捲 (素)
 ベジタリアン春巻き
 Deep-fried Vegan Spring Roll
 \$108 元/份



菌菇素腸粉 (素)
 きのこのベジタリアンライスヌードルロール
 Vegetarian Steamed Rice-Rolls with Mushrooms
 \$128 元/份



Dessert
甜點美食
 ● デザート ●

楊枝甘露
 ヨシナーガムロ
 Mango Pomelo Sago
 \$110 元/份



桂圓枸杞甜涼糕
 ドライ龍眼とクコ入りの蒸し菓子
 Longan & Goji Berry Sweet Jelly
 \$98 元/份



紅棗桂圓銀耳露
 赤棗とドライ龍眼の白さくらげデザートスープ
 Chinese jujube, Dry Logans & Snow Fungus Dessert Soup
 \$98 元/份





香芒鮮奶酪

マンゴープリン
Mango Panna Cotta

●98元/份



芋香西米露

タロイモとタピオカのココナッツミルク
Taro & Tapioca in Coconut Milk

●98元/份



奶香龜苓膏

クリームと亀ゼリー
Milk-flavored Herbal Jelly

●98元/份



專設坊廠選新鮮蔬果，並採用世界頂級慢磨果汁機，
以慢磨的方式榨取果汁，留住原始的味，不破壞營養素的成分，
完整保留食材的營養價值，原味美味同時兼顧。

小壺 / \$280 元 大壺 / \$380 元



美味現榨・營養豐富

季節現榨果汁

季節の新鮮フルーツジュース
Freshly Pressed Seasonal Fruit Juice

●時價 Open Price / 時價

健康天然

山藥鳳梨胡蘿蔔汁

山芋・ハイヤッフル・ニンジンジュース
Cinnamon-Vine Pineapple & Carrot Juice

新鮮調製

楊桃鳳梨鮮果汁

スターフルーツ・ハイヤッフルジュース
Star Fruit & Pineapple Juice

濃郁純正

港式椰香奶露

香港式ココナッツミルク
Hong Kong Style Creamy Coconut Milk
with Tapioca