

Wine list

SPARKLING WINE

- Veuve Ambal Cremant De Bourgogne Grande Cuvée Brut

France
750mL bottle
(Medium-bodied & Flavourful)
\$50

- Louis Bouillot Perle Noire VdFrance

France
750mL bottle
(Medium-bodied & Flavourful)
\$32



RED

- MASI Campofiorin IGT

Italy
750mL bottle
(Full-bodied & Smooth)
\$42

- Folonari Valpolicella Classico DOC

Italy
375mL bottle
(Light-bodied & Fruity)
\$24

WHITE

- MASI Masianco Pinot Grigio

Italy
750mL bottle
(Light & Crisp)
\$38

- Santa Margherita Pinot Grigio

Italy
375mL bottle
(Light & Crisp)
\$26

INTERNATIONAL

- Hakutsuru Sho-Une junmai
Daiginjo – Sake

Japan
300mL bottle
\$28

- Charm Soju Liquor – Soju

Korea
360mL bottle
\$22

- Bel Se Ju – Soju

Korea
375mL bottle
\$22

BEER

- Heineken 330mL \$8
- TsingTao 330mL \$8
- Budweiser 341mL \$6
- Coors Light 341mL \$6

NON-ALCOHOLIC

- Coke Cola 355mL \$3
- Diet Coke 355mL \$3
- Nestea 355mL \$3
- Ginger Ale 355mL \$3
- Orange Crush 355mL \$3
- Sprite 355mL \$3



- | | | |
|----------------|----------|---------------|
| A01 米芝蓮焗釀蟹蓋 | (敬請預訂) | { 每位 } \$19.8 |
| A02 黃金芝士海皇焗牛油果 | (敬請預訂) | { 每位 } \$12.8 |
| A03 葡汁焗釀響螺 | (敬請預訂) | { 每位 } \$14.8 |
| A04 臘味糯米釀雞翼 | (敬請預訂) | { 每位 } \$8.8 |
| A05 金湯海皇石榴果 | (敬請預訂) | { 每位 } \$16.8 |
| A06 百花釀蟹鉗 | | { 每位 } \$8.8 |
| A07 米芝蓮小炒皇 | 👉 | \$22.8 |
| A08 芝麻沙薑手撕雞 | | \$14.8 |
| A09 椒鹽野菌軟殼蟹 | 👉 | \$14.8 |
| A10 金沙脆魚皮 | | \$14.8 |
| A11 五香魷魚鬚 | | \$14.8 |

《前菜》

為閣下健康著想，如閣下對任何食物有過敏反應，請與服務員聯絡。
圖片僅供參考，請以實物為準

A12 檸蜜牛仔骨	\$14.8
A13 白灼薑蔥牛仔肉	\$13.8
A14 金沙脆雙瓜 (南瓜 & 涼瓜)	\$13.8
A15 XO醬香脆茄子)	\$9.8
A16 冰鎮涼瓜	\$9.8
A17 七味脆豆腐粒)	\$8.8
A18 舟山海蜇	\$8.8
A19 中華海藻沙律	\$8.8
A20 脆皮蝦春卷 (3條)	\$7.8
A21 醉香鴨掌翼	\$7.8
A22 白雲豬仔腳	\$7.8

《前菜》





- | | | |
|--------------|----------|------------------------------|
| B01 招牌樟茶乳鴿皇 | (敬請預訂) | { 每隻 } \$48.8 |
| B02 紅燒脆皮農場乳鴿 | (敬請預訂) | { 每隻 } \$38.8 |
| B03 豉油皇農場乳鴿 | (敬請預訂) | { 每隻 } \$38.8 |
| B04 古法掛爐琵琶鴨 | (敬請預訂) | { 每隻 } \$58.8 |
| B05 招牌吊燒走地雞 | (敬請預訂) | { 每隻 } \$52.8 |
| B06 芝麻鹽焗走地雞 | (敬請預訂) | { 每隻 } \$52.8 |
| B07 脆皮油淋走地雞 | (敬請預訂) | { 每隻 } \$48.8 |
| B08 金陵大紅金豬 | | { 半隻 } \$128
{ 全體 } \$238 |

《名爐燒味》

為閣下健康著想，如閣下對任何食物有過敏反應，請與服務員聯絡。

B09 京式中華片皮烤鴨 (跟烤鴨餅皮拾片及二食斬件) \$63.8

兩食菜式選擇：

鴨崧生菜片 (拾片) { 加 } \$13.8

或
韮皇銀芽炒鴨絲 { 加 } \$13.8

或
豉汁涼瓜爆鴨件 { 加 } \$13.8

或
皮蛋芫茜滾鴨湯 { 加 } \$15.8

B10 鴻運乳豬件海蜆 \$44.8

B11 名爐脆皮燒鴨 { 半隻 } \$26.8

B12 瑤柱真味走地雞 { 半隻 } \$23.8

B13 玫瑰豉油走地雞 { 半隻 } \$23.8

B14 掛爐蜜汁靚叉燒 \$22.8

B15 鴻運乳豬 拼 蜜汁叉燒 \$53.8

B16 潮式滷水大墨魚 \$34.8

《名爐燒味》





《鮑參翅肚》

C01 鼎湖鳳翼釀官燕	(敬請預訂)	{ 每位 } \$68.8
C02 鳳翼藏金針	(敬請預訂)	{ 每位二兩 } \$88.8
C03 生拆蟹肉頂湯鮑翅	(敬請預訂)	{ 每位二兩 } \$88.8
C04 原盅雞燉鮑翅	(敬請預訂)	{ 每位二兩 } \$98.8
C05 紅燒潮州生翅	(敬請預訂)	{ 每位二兩 } \$98.8
C06 雙籽甌原條豬婆海參	(敬請預訂)	{ 壹條 } \$208.8
C07 銀湖百花釀海參	(敬請預訂)	{ 每位 } \$16.8
C08 紅燒花膠蟹肉燴生翅		{ 每位 } \$42.8 { 例 } \$128.8
C09 紅燒花膠海皇燴官燕		{ 每位 } \$32.8 { 例 } \$88.8
C10 馳名懷舊桂花翅 (三兩)		\$88.8
C11 蠔皇花菇甌原隻南非鮮鮑魚 (六頭)		{ 每位 } \$26.8
C12 蝦籽鮑汁鵝掌甌原條海參		{ 每位 } \$26.8
C13 蠔皇花菇鵝掌甌鮮鮑魚海參		{ 每位 } \$36.8
C14 鮑汁花菇甌原隻鵝掌伴豆苗 (五隻)		\$42.8
C15 蝦籽子母燒海參		\$52.8
C16 高纖低脂炒海參件		\$48.8
C17 京蔥醬爆燒海參件		\$48.8
C18 懷舊桂花炒魚肚		\$38.8

為閣下健康著想，如閣下對任何食物有過敏反應，請與服務員聯絡。
圖片僅供參考，請以實物為準

D01 瑤柱花膠海味羹	{ 每位 } \$12.8 { 例 } \$36.8
D02 鮮蟹肉魚肚羹	{ 每位 } \$11.8 { 例 } \$34.8
D03 金湯帆立貝海皇羹	{ 每位 } \$11.8 { 例 } \$34.8
D04 彩棠海皇豆腐羹	{ 每位 } \$10.8 { 例 } \$30.8
D05 海皇酸辣湯)	{ 每位 } \$10.8 { 例 } \$30.8
D06 西湖牛肉羹	{ 每位 } \$9.8 { 例 } \$28.8
D07 雞茸粟米羹	{ 每位 } \$9.8 { 例 } \$28.8
D08 鮮野菌苗皇羹 ♥	{ 每位 } \$9.8 { 例 } \$28.8
D09 蘑菇蛋花湯 ♥	{ 每位 } \$8.8 { 例 } \$26.8
D10 上素酸辣湯 ♥)	{ 每位 } \$8.8 { 例 } \$26.8





《海鮮》

F01 菊花五柳崧子脆青斑 🍤	(敬請預訂)	時價
F02 玉蘭瑤香脆青斑卷	(敬請預訂)	時價
F03 金華玉樹麒麟斑球	(敬請預訂)	\$48.8
F04 海皇賽螃蟹		\$30.8
F05 酥炸脆生蠔		\$36.8
F06 金蒜蜜餞脆生蠔		\$36.8
F07 欖菜茄子生蠔煲		\$36.8
F08 潮式煎蠔烙		\$30.8
F09 陳皮豉汁蒸白鱈		\$42.8
F10 椒鹽脆鱈球)		\$42.8
F11 避風塘炒溫哥華蜆)		\$28.8
F12 潮汕大蜆蝦仁銀絲煮		\$28.8
F13 蝦龍糊		\$26.8
F14 二崧珍寶帆立貝 🍤		\$38.8
F15 魚香珍寶帆立貝)		\$38.8
F16 豉汁帆立貝蒸玉子豆腐		\$34.8
F17 欖菜蝦乾帆立貝		\$38.8

為閣下健康著想，如閣下對任何食物有過敏反應，請與服務員聯絡。

F18 翡翠油泡鳳尾蝦帆立貝	\$34.8
F19 玻璃鳳尾蝦球	\$30.8
F20 千島明蝦球	\$30.8
F21 茄汁乾煎鳳尾蝦	\$30.8
F22 XO醬爆鳳尾蝦)	\$30.8
F23 韭皇蝦仁炒滑蛋	\$26.8
F24 四川明蝦仁)	\$26.8
F25 腰果炒蝦仁 🥜	\$26.8
F26 冬蔭功浸海鮮)	\$32.8
F27 珍菌山藥青衣斑球	\$22.8
F28 鳳梨咕嚕斑球	\$22.8
F29 粟米香酥斑球	\$22.8
F30 金不換彩椒斑球	\$22.8
F31 椒鹽脆三鮮)	\$24.8
F32 馬拉盞醬爆鮮魷)	\$24.8
F33 豉椒味菜炒鮮魷	\$24.8
F34 金沙魚皮脆斑腩	\$24.8

《海鮮》



G01 乾隆八寶葫蘆鴨 🍗 (敬請預訂)	{ 每隻 } \$88.8
(雞粒肉粒、冬菇粒、栗子、蓮子、薏米、瑤柱、蝦乾、鹹蛋王)	
G02 胡椒豬肚荷包雞 (敬請預訂)	{ 每隻 } \$88.8
G03 江南百花走地雞 (敬請預訂)	{ 每隻 } \$78.8
G04 金華玉樹走地雞 (敬請預訂)	{ 每隻 } \$78.8
G05 香芋梅子甑大鴨 (敬請預訂)	{ 半隻 } \$43.8
G06 八珍扒大鴨 (敬請預訂)	{ 半隻 } \$43.8
G07 荔茸香酥大鴨 (敬請預訂)	{ 半隻 } \$43.8
G08 臘味糯米釀走地雞 (敬請預訂)	{ 半隻 } \$38.8
G09 菜膽上湯走地雞	{ 半隻 } \$24.8
G10 薑蔥霸皇走地雞)	{ 半隻 } \$24.8
G11 佐宗棠辣子雞片)	\$22.8
G12 鳳梨咕嚕雞球	\$22.8
G13 碧綠川椒雞片	\$22.8
G14 羅定豆豉炒雞片	\$22.8
G15 腰果炒雞丁	\$22.8
G16 風茄陳醋雞片	\$22.8
G17 紫蘿炒雞片	\$22.8
G18 瓊山雞粒蒸玉子豆腐	\$22.8

《雞·鴨》



《 豬 · 牛 》

H01 紅酒燒焗牛肋骨	\$52.8
H02 黑椒安格斯牛柳粒	\$28.8
H03 金不換安格斯牛柳粒	\$28.8
H04 蒜香美極蘑菇牛柳粒	\$28.8
H05 中式安格斯牛柳粒	\$28.8
H06 不辣咖哩牛坑腩	\$26.8
H07 紅炆烤夫牛坑腩	\$26.8
H08 沙茶玉蘭牛仔肉	\$24.8
H09 惹味孜然牛仔肉	\$24.8
H10 蔥蒜蘑菇爆牛仔肉	\$24.8
H11 沙爹粉絲牛仔肉煲	\$24.8
H12 西杏陳醋一字骨	\$24.8
H13 椒鹽香酥一字骨	\$24.8
H14 京都燒焗一字骨	\$24.8
H15 亞拉丁藍草莓咕嚕肉	\$22.8
H16 蜜椒香芋黑豚肉	\$22.8
H17 彩椒爆炒豚肉絲	\$22.8
H18 中華寶塔木鬚肉	\$22.8



為閣下健康著想，如閣下對任何食物有過敏反應，請與服務員聯絡。



《 蔬菜 》

I01 瑤柱花膠扒豆苗 \$42.8

I02 鮮蟹肉扒豆苗 \$32.8

I03 蝦籽皇子菇扒豆苗 \$28.8

I04 鮑汁珍菌扒豆苗 \$26.8

I05 蝦乾生根浸豆苗 \$26.8

I06 竹笙鼎湖上素 🍃 \$32.8

I07 如意一品豆腐 🍃 \$28.8

I08 蝦哈蝦燒玉子豆腐 \$28.8

I09 高山野菌燒玉子豆腐 🍃 \$26.8

I10 栗子烤夫素菇菇 🍃 \$26.8

I11 雪裡紅金菇脆豆腐 🍃 \$26.8



為閣下健康著想，如閣下對任何食物有過敏反應，請與服務員聯絡。
圖片僅供參考，請以實物為準

《 蔬菜 》

I12 川辣麻婆豆腐) \$20.8

I13 花菇紅燒豆腐 ♣ \$20.8

I14 鹹魚雞粒豆腐煲 \$20.8

I15 山藥素脆雜錦蔬 ♣ \$24.8

I16 冬蔭功野菌煲) \$24.8

I17 椰汁香芋野菌南瓜煲 ♣ \$24.8

I18 上湯雜菜粉絲煲 ♣ \$22.8

I19 怡香燒茄子煲 \$19.8

I20 梅菜肉沫蒸茄子 \$19.8

I21 乾煸欖菜茄子四季豆 ♣ \$19.8

I22 方魚炒玉蘭 \$22.8

I23 上湯冬瑤浸時蔬 \$22.8



《粉。
麵。
飯》

J01 米芝蓮山水海鮮金銀炒麵	\$32.8
J02 鮑魚一品湯麵 (鮑魚、海參、大蝦、帶子)	{ 窩 } \$38.8
J03 鴻圖窩伊府麵	\$32.8
J04 鮮蟹肉燴伊府麵	\$28.8
J05 黑松露珍菌炆伊府麵 🌱	\$24.8
J06 廣東炒麵	\$28.8
J07 韭皇乾炒西冷牛河	\$22.8
J08 XO醬海鮮炒河粉 🍷	\$32.8
J09 滑蛋蝦仁炒河粉	\$22.8
J10 撈起鮮蝦瑤柱炒米飯	\$26.8
J11 闊少爺海皇炒飯	\$24.8
J12 瑤柱蛋白海皇炒飯	\$24.8





J13 福建海皇炒飯	\$24.8
J14 太極鴛鴦海皇炒飯	\$26.8
J15 生炒西菜絲牛崧炒飯	\$19.8
J16 崧子魚米炒飯 🍤	\$22.8
J17 瑤柱臘味糯米飯	\$22.8
J18 葡萄五穀炒飯 🍇	\$22.8
J19 不辣星州炒米粉	\$20.8
J20 豉汁涼瓜牛仔肉煎米粉	\$20.8
J21 避風塘鴛鴦炒米 🍷	\$22.8
J22 冬蔭功牛仔肉湯米線 🍷	(碗) \$11.8 (窩) \$22.8
J23 潮式肉崧蠔仔泡飯	(碗) \$12.8 (窩) \$25.8
J24 馳名懷舊擔擔麵 🍝	(碗) \$11.8 (窩) \$22.8
J25 金華腿絲上湯生麵皇	(碗) \$10.8 (窩) \$20.8

為閣下健康著想，如閣下對任何食物有過敏反應，請與服務員聯絡。



E01 寶鼎佛跳牆 (增強免疫、美容養顏、延緩衰老)	\$1098
E02 鮮蟹肉海皇冬瓜盅 (清熱利水、消痰消腫、生津除煩)	\$108
E03 咸檸檬燉水鴨 (開胃益脾、滋陰補血、化痰止咳)	\$128
E04 川貝海底椰木瓜燉雙鷓鴣 (清熱潤肺、止咳化痰、滋養肌膚)	\$138
E05 杏汁木瓜花膠燉竹絲雞 (養陰潤肺、補腎益精、養血止血)	\$168
E06 五指毛桃響螺燉烏雞 (健脾補肺、行氣利濕、舒筋活絡)	\$108
E07 石斛羊肚菌響螺燉水鴨 (溫中益氣、滋陰潤肺、護肝健脾)	\$168
E08 杏圓海參響螺燉甲魚 (滋陰壯陽、降低血糖、延年益壽)	\$148
E09 花旗參玉竹響螺燉竹絲雞 (滋陰養燥、滋補養顏、補氣滋陰)	\$108
E10 川貝海底椰燉鱷魚肉 (清熱潤肺、補氣補血、止咳化痰)	\$148

〔敬請預訂〕

《養生燉湯》

〔每鼎拾位用〕

為閣下健康著想，如閣下對任何食物有過敏反應，請與服務員聯絡。
圖片僅供參考，請以實物為準

K01 原隻萬壽果燉鮮奶	(敬請預訂)	{ 每位 } \$18.8
K02 西米蓮蓉焗布甸	(敬請預訂)	{ 每位 } \$9.8
K03 金箔椰汁燉官燕		{ 每位 } \$30.8
K04 紅棗雪蓮燉官燕		{ 每位 } \$28.8
K05 金箔薑汁燉鮮奶		{ 每位 } \$7.8
K06 鳳城炸鮮奶		\$16.8
K07 王母賀壽蟠桃		\$22.8

《甜品》





六位海鮮餐

《雙龍片鴨餐》現金優惠價 \$198 + TAX

薑蔥焗雙龍蝦

京式片皮烤鴨

生菜包鴨崧

藍草莓咕嚕肉

翡翠油泡青衣斑球

上湯蒜子浸菜心苗

《海鮮套餐》現金優惠價 \$268 + TAX

金沙南瓜焗龍蝦 (三磅)

不辣咖哩焗溫哥華蟹 (印度飛餅 加\$6)

豉汁陳皮蒸野生白鱈

潮汕溫蜆蝦仁銀絲煮

瑤柱真味走地雞 (半隻)

鮑汁珍菌扒豆苗

所有海鮮套餐均需現金支付。如信用卡支付，需多加2.4%手續費
如龍蝦超磅 + \$26/lb . 如皇帝蟹超磅 + \$70/lb

《鮑魚海鮮餐》現金優惠價 \$388 + TAX

紅燒花膠海皇燴官燕

(改花膠海皇燴生翅加\$28)

蠔皇花菇甑鮑魚苗皇 (六位)

干邑香草焗大龍蝦 (四磅)

金蒜蜜餞脆生蠔

薑蔥清蒸游水青斑

頂湖菜膽走地雞 (半隻)

《皇帝蟹宴》現金優惠價 \$568 + TAX

瑤柱花膠海皇羹

六磅皇帝蟹四食：

金蒜銀絲蒸帝皇蟹爪

美極珍菌焗帝皇身

皇帝蟹肉扒豆苗

帝皇蟹斗海皇炒飯

玫瑰豉油皇走地雞 (壹隻)



所有海鮮套餐均需現金支付。如信用卡支付，需多加2.4%手續費
如龍蝦超磅+ \$26/lb . 如皇帝蟹超磅 + \$70/lb



八位海鮮餐

《片鴨龍蝦餐》現金優惠價 \$298 + TAX

金粟魚肚羹

京式片皮烤鴨

生菜包鴨崧

金蒜銀絲蒸開邊龍蝦 (四隻)

葱蒜蘑菇爆牛仔肉

珍菌山藥青衣斑球

瑤柱真味走地雞 (壹隻)

上湯蒜子浸菜芯苗

《魚蝦蟹大餐》現金優惠價 \$438 + TAX

鴻運乳豬件海蜇

鮮蟹肉魚肚羹

金蒜美極焗大龍蝦 (四磅)

金沙南瓜焗雙溫哥華蟹

薑蔥清蒸游水青斑

瑤柱真味走地雞 (壹隻)

濃湯生根浸豆苗

海皇龍脂炒飯

所有海鮮套餐均需現金支付。如信用卡支付，需多加2.4%手續費
如龍蝦超磅+ \$26/lb . 如皇帝蟹超磅 + \$70/lb

《拾磅龍皇宴》現金優惠價 \$538 + TAX

紅燒花膠海皇燴官燕

(改花膠海皇燴生翅加\$38)

蠔皇花菇甑鮑魚苗皇 (八位)

十磅大龍蝦三食：

黑白胡椒粉絲龍蝦球煲

銀魚避風塘龍頭爪

溫蜆龍皇脂蒸滑蛋

蝦籽蔥燒爆海參件

薑蔥清蒸游水青斑

菜膽上湯走地雞 (壹隻)

《帝皇龍蝦宴》現金優惠價 \$898 + TAX

紅燒花膠海皇燴官燕

(改花膠海皇燴生翅加\$38)

七磅皇帝蟹三食：

金蒜銀絲蒸帝皇爪

美極珍菌焗皇帝身

桂花魚肚炒帝皇蟹斗

銀魚避風塘炒大龍蝦 (四磅)

玫瑰豉油皇走地雞 (壹隻)

鮑汁鮮菌扒豆苗

賽螃蟹金湯伊麵



所有海鮮套餐均需現金支付。如信用卡支付，需多加2.4%手續費
如龍蝦超磅+ \$26/lb . 如皇帝蟹超磅 + \$70/lb



十位海鮮餐

《良朋歡聚宴》現金優惠價 \$498 + TAX

鴻運乳豬件海蜇 (1/4隻)

京式中華片皮烤鴨

生菜包鴨崧

瑤柱花膠海皇羹

金沙南瓜焗龍蝦 (三磅)

薑蔥炒雙溫哥華蟹

清蒸雙游水青斑

濃湯生根浸豆苗

闊少爺炒飯

黑松露野菌炆伊麵

所有海鮮套餐均需現金支付。如信用卡支付，需多加2.4%手續費
如龍蝦超磅+ \$26/lb . 如皇帝蟹超磅 + \$70/lb
圖片僅供參考，請以實物為準

《百花錦繡宴》現金優惠價 \$798 + TAX

鴻運乳豬件海蜇 (1/4隻)

百花錦繡炸蝦丸 (十位)

紅燒花膠海皇燴官燕
(改花膠海皇燴生翅加 \$48)

蠔皇花菇甑鮑魚苗皇 (十位)

十磅大龍蝦兩食：

沙當妮奶油焗野菌龍蝦球

銀魚避風塘龍皇頭爪

清蒸雙游水青斑

瑤柱真味走地雞 (壹隻)

瑤柱蛋白海皇炒飯

鮮蟹肉燴伊府麵



所有海鮮套餐均需現金支付。如信用卡支付，需多加2.4%手續費
如龍蝦超磅+ \$26/lb . 如皇帝蟹超磅 + \$70/lb



《至尊帝皇宴》現金優惠價 \$1288 + TAX

八磅皇帝蟹四食：

鮮拆皇帝蟹肉花膠燴生翅

金蒜銀絲蒸帝皇大爪

銀魚避風塘炒皇帝身

瑤柱帝皇蟹斗溫蜆蒸滑蛋

十磅大龍蝦兩食：

西施龍皇身

美極野菌焗龍皇頭爪

薑蔥清蒸雙游水青斑

頂湖菜膽走地雞（壹隻）

瑤柱臘味糯米飯

米芝蓮山水海鮮金銀炒麵

所有海鮮套餐均需現金支付。如信用卡支付，需多加2.4%手續費
如龍蝦超磅 + \$26/lb . 如皇帝蟹超磅 + \$70/lb