

TAKEOUT MENU

焗點 バイクド Baked

B1 酥皮焗叉燒包 3個



31個

¥780

バイクド チャーシューバオ
Baked BBQ Pork Buns (3pieces)

煎點 焼点心 Pan Fried

P1 香煎臘味蘿蔔糕



¥680

大根餅
Pan Fried Turnip Cake

蒸點 蒸点心 Steamed

S1 荷芹素菜餃 S2 鮮蝦韭菜餃 S3 晶瑩鮮蝦餃 S4 鮮蝦燒賣皇



¥580 ¥680 ¥680 ¥680

7種野菜の蒸し餃子
Steamed Vegetable Dumplings

海老とニラの蒸し餃子
Steamed Dumplings with Shrimp and Chives

海老の蒸し餃子 (ハーガオ)
Steamed Shrimp Dumplings (Har Gao)

ポークと海老の焼売
Steamed Pork Dumplings with Shrimp (Siu Mai)

S5 香滑馬拉糕 S6 美味炊鮮竹卷 S7 豉汁蒸排骨 S8 美味鮑汁鳳爪 S9 紅油抄手



¥480 ¥780 ¥780 ¥680 ¥580

マーライコウ
Steamed Egg Cake

湯葉巻きオイスターソース蒸し
Steamed Beancurd Skin with Pork and Shrimp

スバアリブの豆鼓蒸し
Steamed Pork Spare Ribs with Black Bean

鶏足の香港式煮込 アワビソース
Braised Chicken Feet with Abalone Sauce and Peanut

ポークのワンタン 香辣黒酢
Pork Dumplings in Spicy Sauce (Wonton)

盅頭飯點 / 粥品 蒸飯 / 粥 Steamed Rice / Congee

G1 蟲草花滑雞飯 G2 排骨飯 F1 鮮蝦腐皮卷 F2 羅漢齋春卷 F3 百花煎釀茄子



¥880 ¥880 ¥780 ¥680 ¥680

鶏肉と生姜の蒸しご飯
Steamed Rice with Ginger Chicken

スバアリブの蒸しご飯
Steamed Rice with Pork Spare Ribs

海老の湯葉春巻
Beancurd Skin with Shrimp

キノコと筍の揚げ春巻
Deep Fried Vegetable Spring Roll (Lo Han Jai)

茄子の海老団子揚げ
Deep Fried Eggplant with Shrimp

G4 古法糯米雞 G5 金銀蛋瘦肉粥 白灼 茹點心 Poached 甜品 デザート Dessert

V1 白灼油生菜 V2 白灼時蔬 D2 炸鮮奶



¥980 ¥580 ¥680 ¥780 ¥480

蓮の葉ちまき
Sticky Rice in Lotus Leaf

塩豚のお粥 ビータンと塩卵入り
Pork Congee with Century and Salted Egg

温レタス
Poached Fresh Lettuce

温菜
Poached Fresh Greens

ミルクフライ
Deep Fried Milk