



01



招牌酥皮焗叉燒包
 バイクドチャーシューバオ
 \$9.50

STEAMED DIM SUM

02



晶瑩鮮蝦餃
 海老の蒸し餃子(ハーガオ)
 \$9.50

03



鮮蝦韭菜餃
 海老とニラの蒸し餃子
 \$9.50

04



蠔皇鮮竹卷
 豚肉と海老の蒸し湯葉巻き
 \$8.50

05



鮮蝦燒賣皇
 豚肉と海老のシューマイ
 \$9.50

06



豉汁蒸排骨
 豚スペアリブの豆鼓蒸し
 \$8.50

07



古法糯米雞
 蓮の葉で巻いたチマキ
 \$13

10



金菇菠菜餃
 ホウレン草とエノキの蒸し餃子
 \$9

08



上海小籠包
 ショーロンポー(3個入り)
 \$8

09



黒椒蒸牛仔骨
 蒸し骨付き牛バラ肉
 黒胡椒ソース
 \$17

11



香滑馬拉糕
 黒糖蒸しケーキ(マーライコー)
 \$7

12



黄金流沙包(蒸)
 カスタード入り蒸し饅頭
 \$7.50

WAIKIKI SPECIAL

13 



金銀蒜蒸蝦
蒸しガーリックシュリンプ
\$25



14 



薑蔥蒸魚柳
蒸し白身魚 特製醬油
\$38



15 



薑蔥蒸鮑魚
蒸しアワビ
\$35



FRIED DIM SUM

16



蟹肉芒果芝士卷
蟹、マンゴー、チーズの揚げ春巻き
\$12



17 



蛋白蝦春卷
海老と卵白の揚げ春巻き
\$8



18



鮮蝦腐皮卷
海老の湯葉巻き揚げ
\$8



19



芥末明蝦角
蟹と海老の揚げ餃子 わさびマヨ
\$13



20



家鄉鹹水角
豚肉と干し海老の揚げ餅
\$8



21



香煎蘿蔔糕
大根餅
\$9



STEAMED RICE ROLLS

22 



韭黃鮮蝦腸粉
海老とニラのライスロール
\$9.50



23




蜜味叉燒腸粉
チャーシューのライスロール
\$9



24



黒松露鮮菌腸粉 
トリュフと野菜のライスロール
\$13



過敏原提示: 如有食物敏感, 請於下單前通知服務員。

食物アレルギーをお持ちの方はスタッフにお知らせください。

本店厨房仍使用牛乳, 雞蛋, 大豆, 小麥, 花生, 甲殼類海鮮及其他過敏原, 恕不保證零交叉接觸。可能な限り対応させていただきますが、当店の厨房では牛乳、卵、大豆、小麦、ピーナッツ、甲殻類、その他のアレルギー物質を使用しております。どのメニューも完全に混入がないことを保証することはできません。

生或半熟肉類, 家禽, 海鮮, 貝類或雞蛋, 尤其當您有特定健康狀況時, 可能加大食源性疾病風險。生または加熱不十分な肉、家禽、シーフード、甲殻類、卵を摂取すると、特に特定の持病がある場合、食中毒のリスクが高まる可能性があります。

建議6人以上用餐者支付18%的小費。6名様以上のグループには18%のチップを加算させていただきます。

 無肉
肉不使用

 招牌美點
当店のおすすめ

CHEF'S DISHES


25



蒜蓉四季豆 
インゲン豆のニンニク炒め
\$13


26



白灼時蔬 
季節の温野菜
\$13

27



手拍青瓜 
ピリ辛きゅうりのタタキ
\$12

28



特製紅油抄手
豚肉と海老入りワンタン
辛みソース
\$11

29



五香南乳雞翼
5種の香味スパイスの
手羽先揚げ
\$16

30



薑汁雞肉餃
生姜風味の鶏肉餃子
\$10

31



椒鹽紫菜肉鬆脆豆腐
干し豚肉と海苔風味
の揚げ豆腐
\$10

32



美味鮑汁鳳爪
鶏足のアワビソース煮込み
\$9

CONGEE, RICE & NOODLE

+ STEAMED PLAIN RICE \$2.0

33



姜葱茸蒸鶏伴飯
鶏肉の蒸しご飯
生姜青ネギソース
\$11

34



頭抽叉燒炒飯
特製醬油とチャーシュー
の炒飯
\$15

35



豉油皇炒麵 
香港式醬油やきそば
\$10

36



金銀蛋瘦肉粥
豚肉とビータン入りお粥
\$8

37



紅油抄手蔥伴麵
豚と海老の団子入り
ピリ辛そば
\$15

38



港式鮮蝦雲吞麵
香港式
海老ワンタンヌードル
\$17

39



特製 XO 醬炒腸粉
特製XO醬のライスロール炒め
\$17

40



港式鮮蝦雲吞
海老入りワンタンスープ
\$15