

Table	
-------	--

Guest:

Prepared fresh daily, cook to order / 自製點心 即叫即蒸

Waikiki Special / 特點		Chef Recommendation / 廚師推薦	
S20	*Steamed Abalone アワビ蒸し	\$36.95	
S18	*Steamed Garlic Shrimp ガーリックシュリンプ蒸し	\$28.95	
S17	*Classic Steamed Seabass 白身魚の蒸籠蒸し	\$37.95	
PF5	*Fried Rice with BBQ Pork and Shrimp 焼豚とエビ入り 炒飯	\$15.95	
Appetizer / 前菜		Steamed / 蒸點	
V A1	*Cucumber in Spicy Sauce ピリ辛叩き胡瓜	\$11.95	
A2	Hot & Spicy Sesame Chicken (Served Chilled) ピリ辛よだれ鶏 (冷たい料理)	\$17.95	
Baked / 焗點		Braised / 炆品	
B1	*Baked BBQ Pork Bun (3 pieces) バイクドチャーシューパオ	\$9.45	
Blanched / 白灼		Steamed Rice Roll / 腸粉	
V BL1	Blanched Lettuce 温レタス	\$7.95	
V BL2	Blanched Chinese Broccoli with Fried Garlic 季節の温菜	\$14.95	
Deep Fried / 炸點		Congee / 粥品	
F1	*Deep Fried Dumplings filled with Pork and Dried Shrimp 豚肉と干しエビの揚げ餅	\$7.95	
F2	*Deep Fried Spring Roll with Egg White and Shrimp 海老と卵白の揚げ春巻き	\$7.95	
F12	*Fried Crab and Shrimp Dumplings with Wasabi Sauce 蟹肉揚げ餃子 ワサビマヨネーズ	\$13.95	
F13	Five Spices Fermented Bean Curd Chicken Wings 5穀風味手羽揚げ	\$16.95	
Pan Fried / 煎點		Dessert / 甜品	
PF1	*Pan Fried Turnip Cake 大根餅	\$8.95	
V PF2	Pan Fried Noodles 醤油焼きそば	\$9.95	
PF3	Pan Fried Chicken Dumpling with Ginger Essence 生姜風味チキン餃子	\$9.95	
V PF7	Garlic Green Bean ニンニクのインゲン炒め	\$14.95	
Steamed Rice / 盅頭飯		Congee with Pork and Preserved Egg C1 塩豚のお粥 ピータンと塩卵入り	
R2	*Steamed Rice with Pork Spare Rib and Chicken Feet スペアリブの蒸しご飯	\$9.95	
R4	Steamed Rice with Pork and Preserved Mustard Green 豚肉と季節野菜の蒸しご飯	\$9.95	
R6	Steamed Rice with Chicken, Mushroom and Chinese Sausage ソーセージとチキンとキノコの蒸しご飯	\$9.95	
Soup / 湯類		Dessert / 甜品	
S03	*Won Ton Noodle Soup 香港式海老ワンタン麺	\$16.95	
S04	*Won Ton Soup 香港式海老ワンタンスープ	\$14.95	
PF4	*Pan Fried Rice Roll with Homemade XO sauce 特製XO醬のチョンファン炒め	\$18.95	
PF6	Pan Fried Noodles with BBQ Pork 醤油チャーシュー 焼きそば	\$15.95	
S19	Steamed Short Rib with Black Pepper Sauce 黒胡椒のテール蒸し	\$16.95	
S23	Steamed Soup Dumplings with Pork 小籠包 (6個入り)	\$14.95	
S1	*Steamed Beef Ball with Bean Curd Skin 橘皮(きっぴ)入の肉団子	\$8.95	
S2	*Seamed Dumplings with Shrimp and Chives 海老とニラの蒸し餃子	\$9.45	
S3	Steamed Pork Spare Rib with Black Bean Sauce スペアリブの豆豉蒸し	\$8.95	
S4	*Sticky Rice in Lotus Leaf 蓮の葉ちまき	\$12.95	
S5	*Steamed Bean Curd filled with Shrimp, Meat and Vegetables 湯葉巻きオイスターソース蒸し	\$8.95	
S6	*Steamed Shrimp Dumplings (Har Gow) 海老の蒸し餃子 (ハーガオ)	\$9.45	
S7	*Steamed Pork Dumplings with Shrimp (Siu Mai) ポークと海老の焼売	\$9.45	
V S10	*Steamed Egg Cake マーライコウ(蒸しパン)	\$6.95	
V S11	Steamed Vegetable Dumplings 7種野菜の蒸し餃子	\$9.45	
S13	Won Ton in Spicy Sauce ポークワンタン 香辣黒酢	\$9.95	
BR1	*Braised Chicken Feet with Abalone Sauce and Peanut 鶏足の香港式煮込アワビソース	\$8.95	
RR1	Steamed Rice Roll stuffed with BBQ Pork チャーシューのチョンファン	\$8.95	
RR2	*Steamed Rice Roll stuffed with Minced Beef 牛肉のチョンファン	\$8.95	
RR3	*Steamed Rice Roll stuffed with Shrimp and Chinese Chives 海老と黄ニラのチョンファン	\$9.45	
V RR4	Steamed Plain Rice Roll with Scallions 長葱のチョンファン	\$6.95	
Congee with Pork and Preserved Egg C1 塩豚のお粥 ピータンと塩卵入り		Dessert / 甜品	
D1	*Sweet Osmanthus Jelly with Goji Berries キンモクセイとクコの実ゼリー	\$6.45	
D6	*Lava Custard Sesame Ball カスタードの胡麻団子	\$7.95	
V D7	*Sweet Coconut Cream with Taro and Sago タロ芋とタピオカのココナッツミルク	\$7.95	

V = Vegetarian Option