



**SEAFOOD**  
**海鮮**  
**海鮮料理**

<b>油泡鮮蝦球</b> Stir-fried fresh prawns 車海老の炒め	\$250	
<b>吉列明蝦球</b> Golden-fried fresh prawns with sweet and sour sauce 車海老の揚げ物、甘酢ソース風味	\$250	
<b>四川鮮蝦仁</b> Sautéed fresh shrimps with chili sauce 小海老の四川風ソテー	\$230	
<b>脆奶拼蝦仁</b> Sautéed fresh shrimps with milk fritters 小海老のソテーとミルクフリッターの盛り合わせ	\$250	
<b>西湖龍井茶泡鮮蝦仁</b> Sautéed shrimps with "XI HU" (West Lake) dragon well tea 小海老の龍井茶炒め	\$230	
<b>百花釀蟹拵</b> Golden-fried stuffed crab claw 蟹爪の詰め物のフライ		<b>每隻</b> (Per piece) 1つ
<b>臘腸鮮蟹蓋</b> Baked stuffed crab shell 蟹の甲羅の詰め物焼き		<b>每隻</b> (Per piece) 1つ
<b>臘腸響螺</b> Baked stuffed sea whelk in shell 巻き貝の詰め物焼き		<b>每隻</b> (Per piece) 1つ
<b>玉帶椒皇袍</b> Stir-fried stuffed scallops with crab roe ホタテの詰め物の炒め、蟹味噌添え	\$250	
<b>鮮露筍芥子螺片</b> Sautéed scallops, sliced conch with asparagus ホタテと巻き貝とアスパラガスのソテー	\$260	
<b>雲耳鮮香炒貝片</b> Stir-fried sliced squid with water chestnut, celery and fungus きくらげと黒くわい入りの炒め	\$140	
<b>椒鹽百花吊片</b> Golden-fried stuffed squid with spicy salt and chili いかの詰め物の塩胡椒風味フライ	\$200	



**CHICKEN & PIGEON**  
**雞・鴿**  
**鶏・鳩料理**

<b>唐厨片皮雞</b> Golden-fried crispy "Tang Court" chicken 唐厨特製チキンの唐揚げ		<b>兩食</b> (2 courses) 2 コース	\$430
<b>生扣金華雞</b> Steamed boneless chicken with Yunnan ham, black mushrooms and vegetables 雲南ハムと椎茸と野菜入り鶏肉の蒸し物		<b>半隻</b> (Half bird) 半羽	\$180
<b>脆皮龍崗雞</b> Roasted "Lung Kong" chicken 龍崗チキンのロースト		<b>半隻</b> (Half bird) 半羽	\$170
<b>西檸芝蔴雞</b> Pan-fried boneless chicken filled with shrimp paste in lemon sauce 海老のすり身詰め鶏肉のソテー、レモンソース風味			\$170
<b>瑤柱花膠上湯雞</b> Steamed chicken with conpoy and fish maw 干し貝柱と魚の浮き袋入り鶏肉の蒸し物		<b>半隻</b> (Half bird) 半羽	\$280
<b>鴿肝番生炒鴿片</b> Stir-fried sliced pigeon with bamboo shoots, straw mushrooms and "foie gras" paste 筍とフタロダケ入り鶏肉のフォアグラペースト炒め			\$180
<b>鮮露筍乳鴿脯</b> Sautéed sliced pigeon with asparagus 鶏肉とアスパラガスのソテー			\$180
<b>生菓片鴿拵</b> Sautéed sliced pigeon with pine nuts wrapped in lettuce 胡桃肉のソテー、レタス包み			\$180
<b>香燒石岐鴿</b> Roasted "Shek Ki" pigeon 鳩のロースト		<b>每隻</b> (Per bird) 1羽	\$170
<b>玫瑰豉油鴿</b> Soya sauce pigeon 鳩の醤油蒸し		<b>每隻</b> (Per bird) 1羽	\$170

高級下流豪華料理、お祝下げに不可欠な高級品類、価格変動幅が大きい

Please inform us in advance of any food related allergies so your well-being and comfort are our greatest concern.

当店ではお客様の健康を第一と考えています。食品アレルギーをお持ちの方は当店のスタッフにお伝え下さい。

加一服務費

A 10% service charge will be added to your bill

お値段にはサービス料として10%を加算させていただきます



**BEEF**  
牛肉  
牛肉料理

<b>中式煎牛肉</b> Pan-fried fillet of beef in Chinese style 牛ヒレ肉の中国風ステーキ	\$160
<b>煎單薑芝菇牛仔肉</b> Stir-fried sliced beef with Japanese mushroom and seasonal vegetables しめじと季節の野菜入り牛仔牛肉の炒め	\$160
<b>鴨巢果仁牛柳粒</b> Stir-fried diced beef with mixed nuts and celery in taro nest ミックスナッツとセロリ入り牛フィレ肉の炒め、タロイモの鳥の巣風仕立て	\$160
<b>豉汁開度炒牛腩</b> Stir-fried sliced beef shank with Chinese kale and black bean sauce 牛すね肉と芥蘭の黒豆味噌炒め	\$160
<b>蜜桃香芒牛柳粒</b> Stir-fried diced beef with mango, walnuts, celery and red pepper マンゴーとくるみ入り牛フィレ肉の炒め	\$160
<b>靚芥薑蔥牛仔肉</b> Pan-fried beef with ginger and preserve clam sauce 牛仔肉のしょうが貝ソース炒め	\$160
<b>沙爹牛腩粉絲煲</b> Sliced beef shank with glass noodles and satay sauce in casserole 牛すね肉と春雨の上鍋煮込み、サテ風味	\$160

**PORK**  
豬肉  
豚肉料理

<b>蒜茸豆豉蒸腩排</b> Steamed spare ribs with garlic and preserved bean paste sauce スペアリブのんにく味噌ソース蒸し	\$150
<b>鮮茄滑香滑肉片</b> Stewed sliced pork with tomatoes and egg トマトと卵入り豚肉の煮物	\$150
<b>豉汁炆釀茄子</b> Braised eggplant filled with minced pork and shrimp paste in black bean sauce なすの詰め物の黒豆味噌煮込み	\$150
<b>鮮筍炆肉丸</b> Braised minced pork with shrimp paste, bamboo shoots and black mushrooms 豚肉団子と筍の煮込み	\$150
<b>鹹魚蒸肉餅</b> Steamed minced pork with salted fish 豚肉と塩漬け魚の蒸し物	\$150
<b>沙律京都骨</b> Fried spare ribs with mayonnaise スペアリブの揚げ物、マヨネーズかけ	\$150



**ACCOMPANIMENTS**  
時蔬  
野菜料理

<b>蟹皇扒時令蔬</b> Sautéed seasonal vegetables with crab meat and crab roe 季節の野菜炒めの蟹味噌かけ	\$240
<b>花菇扒時令蔬</b> Braised black mushrooms with seasonal vegetables 季節の野菜と椎茸の煮物	\$170
<b>瑤柱扒時令蔬</b> Braised seasonal vegetables with conpoy 季節の野菜と干し貝柱の煮物	\$150
<b>肘子扒時令蔬</b> Braised seasonal vegetables with Yunnan ham 季節の野菜と雲南ハムの煮物	\$150
<b>竹筍上湯浸時令蔬</b> Stewed seasonal vegetables with bamboo pith in chicken broth 季節の野菜とキヌガサダケの子キンスープ煮込み	\$165
<b>郊外油菜煲</b> Sautéed green vegetables 青菜のソテー、オイスターソースかけ	\$120
<b>北菇紅燒滑豆腐</b> Braised beancurd with seasonal vegetables and black mushrooms 季節の野菜、椎茸と豆腐の煮物	\$145
<b>椒鹽百花豆腐</b> Golden-fried stuffed beancurd with spicy salt and chili 豆腐の詰め物の塩胡椒風味フライ	\$165



## VEGETARIAN 素食 精進料理

**竹筴燗素麺**  
Braised glass noodles soup with bamboo pith  
キヌガサダケと春雨のスープ煮込み  
每位 (Per person) \$90  
1人前

**三風拱照**  
Steamed beancurd rolls with mushrooms in brown sauce  
豆腐と椎茸のブラウンソース蒸し  
\$145

**花菇素鮑脯**  
Braised wheat gluten with black mushrooms and seasonal vegetables  
椎茸と野菜入り精進あわびの煮物  
\$145

**麒麟素鮑片**  
Steamed wheat gluten with bamboo shoots and black mushrooms  
椎茸と竹入り精進あわびの煮し物  
\$145

**麻婆素豆腐**  
Braised beancurd and fungus with spicy sauce  
きのこ入り麻婆豆腐  
\$145

**百鳥群巢**  
Sautéed macadamia nuts, water chestnuts and mushrooms in taro nest  
マカデミアナッツと黒くわいときのこのソテー、タロ芋の鳥の巣風仕立て  
\$145

**竹筴鼎湖上巻**  
Braised mixed fungus, mushrooms with bamboo pith  
キヌガサダケときのこの煮物  
\$160

**琥珀露茸素卵子**  
Sautéed water chestnuts with yellow fungus and walnuts  
きのこくるみ入り黒くわいのホタテ風ソテー  
\$145



## RICE & NOODLES 飯・麵 ご飯・麵類

### CHEF'S RECOMMENDATIONS 廚師推介 シェフのおすすめ

<b>鮑汁吉濱鮮鮑炊麵</b> Braised noodles with whole fresh abalone 生あわび入り煮込み麵	每位 (Per person) \$ 120 1人前
<b>唐關賢盒飯</b> Baked seafood rice in crab shell 特製シーフードドリア、蟹の中皿仕立て	每位 (Per person) \$ 90 1人前

**鮮蝦辣炒麵**  
Fried noodles with prawns  
海老入り焼きそば  
\$175

**乾炒酸辣帶子河**  
Fried flat noodles with scallops, preserved vegetables and black bean sauce  
ホタテ入り米粉きしめんの炒め、黒豆味噌ソース  
\$150

**鴻圖蟹麵**  
E-fu noodles with crab meat and crab roe in soup  
蟹肉、蟹味噌入りスープ伊勢麵  
\$180

**鹽焗海鮮高湯**  
Noodles with assorted seafood in soup  
海鮮入り汁そば  
\$180

**砂窩翠香雜菜指鹿麵**  
Fried shrimp dumplings with mixed vegetables and Inanishi noodles in soup  
海老ワンタンと野菜入り稲庭うどんの土鍋煮込み  
\$160

**豉椒牛肉炒河**  
Fried flat noodles with beef, chili, red and green pepper  
牛肉とピーマン入り米粉きしめんの炒め  
\$120

**錦繡河蝦銀針炒**  
Fried rice noodles with shredded duck, pork, celery and bean sprouts  
米粉麵の五目炒め  
\$140

**牛油果蝦蟹魚湯飯**  
Baked rice with avocado and diced cod fish in cream sauce  
アボカドと鰈入りドリア、クリームソース  
\$140

**翠菜火鴨燕湯銀針粉**  
Rice noodles with shredded duck, Enoki mushrooms and preserved vegetables in soup  
鴨と筍入りスープ米粉麵  
\$140

**海皇鍋煎蛋卷**  
Crispy-fried pork dumplings served with mixed seafood in sweet and sour sauce  
揚げワンタンの海鮮甘酢ソースかけ  
\$160

**福建香炒飯**  
Fried rice with shrimps, conpoy, diced chicken and black mushrooms  
福建風炒飯  
\$140

**金瑤龍蝦帶子香白飯**  
Fried rice with sliced lobster, scallops, egg white and golden-fried conpoy  
伊勢海老とホタテ入り干し貝柱と卵白の炒飯  
\$260

**皇庭花膠煨生麵**  
Stewed noodles with fish maw, spring onions and ginger  
ねぎとしょうがと魚の浮き袋入りスープ麵  
\$210

**帶式鹹牛肉炒飯**  
Fried rice with corned beef, Chinese celery and olive kernels  
特製コンビーフ炒飯  
\$140

※ 食料アレルギー等、アレルギー等に関するお問い合わせは、各店舗のスタッフにお伝え下さい。

Please inform us in advance of any food related allergies as your well-being and comfort are our greatest concern.  
当店ではお客様の健康を第一と考えています。食品アレルギーをお持ちの方は当店のスタッフにお伝え下さい。

※ 一部特売

A 10% service charge will be added to your bill  
お値段にはサービス料として10%を加算させていただきます



## SET MENU FOR EIGHT PERSONS (八位用)

### 鮑翅海鮮餐 ふかひれ海鮮セット

鮮果大蝦沙律  
Chilled prawn and fresh fruits with mayonnaise  
車海老とフルーツのサラダ

紅燒魚翅砂鍋鮑翅  
Braised shark's fin with Chinese cabbage in casserole  
中国キャベツ入りふかひれの土鍋煮込み

金瑤蹄香螺片帶子  
Sautéed sliced conch and scallops with water chestnuts and conpoy  
干し貝柱と黒くわい入り巻き貝とホタテのソテー

清蒸海星斑  
Steamed spotted groupa  
ガルーバの素蒸し

富貴鹽香雞  
Crispy salty chicken  
鶏肉の塩蒸し焼き

上湯蘆芝菇雞筍  
Stewed asparagus in chicken broth  
アスパラガスのチキンスープ煮込み

飄香荷葉飯  
Fried rice with conpoy, pork and duck in lotus leaf  
蓮の葉包みご飯

合時甜品  
Dessert of the day  
季節のデザート

鶯鶯映美點  
Chinese petit fours  
中華風プチフル

HK\$4,280



## SET MENU FOR FOUR PERSONS (四位用)

### 醉蝦片雞餐 酔っばらい海老とチキン唐揚げセット

太台醉蝦蝦  
Drunken prawns  
酔っばらい海老

鮮蟹肉燕窩鮑翅  
Braised shark's fin with crab meat and bird's nest in casserole  
蟹肉と燕の巣入りふかひれの煮物

唐關片皮雞  
Golden-fried crispy "Tang Court" chicken  
唐園特製チキンの唐揚げ

清蒸海星斑  
Steamed spotted groupa  
ガルーバの素蒸し

椒籽花菇海參  
Stewed beche-de-mer with black mushrooms and dried shrimp roe  
椎茸と海老子入りなまこの煮物

生菜片雞粘  
Sautéed minced chicken with pine nuts wrapped in lettuce  
鶏挽肉のソテー、レタス包み

鮑汁蘆芝菇炆麵  
Stewed noodles with Japanese mushrooms  
しめじ入り煮込み麺、あわびソース

鶯鶯映美點  
Chinese petit fours  
中華風プチフル

環球鮮果拼盤  
Assorted fruit platter  
果物の盛り合わせ

HK\$2,300

高麗下院酒樓管理、高麗下院(株)高麗飲食流通及商、韓政發展局特許。

Please inform your server of any food related allergies to your well-being and comfort are our greatest concern. 当店ではお客様の健康を第一と考えています。食品アレルギーをお持ちの方は当店のスタッフにお伝え下さい。

加一成服务费

A 10% service charge will be added to your bill. お振込にはサービス料として10%を加算させていただきます。



## SET MENU FOR TWO PERSONS

### 二人客餐 お2人様用セットメニュー

(二位用)  
2名様用

百花釀蟹钳  
Golden-fried stuffed crab claw  
蟹爪の詰め物のフライ

花膠瑤柱燴生翅  
Braised shark's fin with conpoy and fish maw  
干し貝柱と魚の浮き袋入りふかひれの煮物

西湖龍井鮮蝦球  
Sautéed prawns with "XI HU" (West Lake) dragon well tea  
東海老の龍井茶炒め

西檸煎軟雞  
Pan-fried boneless chicken in lemon sauce  
鶏肉のソテー、レモンソース風味

鮮蝦雲吞麵  
Noodles with shrimp dumplings in soup  
海老入りワンタン麺

鶯鶯映美煎  
Chinese petit fours  
中華風プチフル

環球鮮果拼盆  
Assorted fruit platter  
果物の盛り合わせ

HK\$900



## SET MENU FOR ONE PERSON

### 一人客餐 お1人様用セットメニュー

(一位用)  
1名様用

釀焗鮮響螺  
Baked stuffed sea shell in shell  
巻き貝の詰め物焼き

龍蝦帶子燴生翅  
Braised shark's fin with diced lobster, mixed seafood and crab roe  
伊勢海老とホタテ入りふかひれの煮物

翡翠響桃炒蝦仁  
Sautéed shrimps with walnut and sweet peas  
くるみとスナップえんどう入り海老のソテー

薑芝菇炆豆腐  
Stewed Japanese mushrooms with beancurd and seasonal vegetables  
季節の野菜入りしめじと豆腐の煮物

牛油果帶子炒飯  
Fried rice with scallops and avocado  
ホタテとアボカド入り炒飯

鶯鶯映美煎  
Chinese petit fours  
中華風プチフル

環球鮮果拼盆  
Assorted fruit platter  
果物の盛り合わせ

HK\$450

高麗下院藥房謹啓、本閣下御注文内容が正確な記載と致し、御迷惑を蒙る事御座りませぬ。

Please inform your server of any food related allergies as your well-being and comfort are our greatest concern.  
当店ではお客様の健康を第一と考えています。食品アレルギーをお持ちの方は当店のスタッフにお伝え下さい。

加一服務費

A 10% service charge will be added to your bill.  
お席定にはサービス料として10%を加算させていただきます。