


## 頭盤小食 / 前菜 / appetisers

椒鹽牛柳粒 サイコロ牛肉香辛塩炒め sautéed diced beef with spicy salt	108
迷你炸蝦丸 揚げ海老団子 deep-fried prawn balls	108
上素腐皮卷 野菜の湯葉巻揚げ pan-fried mixed vegetables rolled in dried bean curd skin	108
蒜泥白肉卷 胡瓜の薄切り豚肉巻き ニンニクソース添え sliced pork rolls with cucumber and garlic sauce	108
海蜇醉雞片 くらげと薄切り酔っ払い鳥の前菜 jelly fish with sliced drunken chicken	148
浙江海蜇頭 くらげの前菜ねぎと胡麻油風味 jelly fish tossed with spring onions and sesame oil	108
爽脆千層耳 豚の耳のマリネ胡麻チリソースあえ layered pig's ears marinated with oriental spices	108
汾酒牛展 牛すね肉の中国酒風味マリネ marinated sliced beef shank with Chinese wine	108
蒜香椒鹽豆腐粒 揚げ豆腐のガーリックソルト風味 deep-fried diced bean curd with garlic salt	88

燒味冷熱盤 / バーベキュー料理 / barbecued specialties

北京片皮鴨（一日前預訂） 北京ダック ホール（前日までにご予約ください） roasted whole peking duck (order one day in advance)	每隻 一羽 whole	588
乳豬特拵盤 各種肉類前菜 子豚の皮焼き入り barbecued meat platter with suckling pig		188
太白醉翁鴿 鳩肉の冷製 cold pigeon marinated with rice wine	每隻 一羽 per bird	178
玫瑰豉油雞 チキンの醤油マリネ marinated chicken in soya sauce		198
化皮乳豬件 子豚の皮焼きスライス barbecued suckling pig		178
明爐吊燒鴨 ローストダックプラムソース添え roasted crispy duck with plum sauce		168
蜜糖汁叉燒 チャーシューのはちみつ風味 barbecued pork glazed with queen's honey		168
碳燒豬頸肉 豚の首肉の薄切りバーベキュー風味 barbecued sliced pig's neck meat		168

## 湯羹類 / スープ / soups

竹笙菜膽燉北菇 竹の子と椎茸入りコンソメスープ double-boiled clear broth with bamboo piths, black mushroom and brassica	每位 お一人様 per person	158
西湖牛肉羹 卵白と蟹肉入り牛挽肉のスープ braised minced beef broth with egg white and crabmeat	每位 お一人様 per person	128
鮮蝦雲吞竹笙湯 海老ワンタンと竹の子入りスープ double-boiled clear broth with shrimp dumplings and bamboo piths	每位 お一人様 per person	138
 酸辣海鮮羹 魚貝類入りピリ辛スープ hot and sour piquant soup with seafood	每位 お一人様 per person	138
竹筒鮮人參雪耳土雞湯 新鮮な朝鮮人參と白木耳入りチキンスープ竹筒に入れて double-boiled chicken soup with fresh ginseng and snow fungus served in bamboo	每位 お一人様 per person	148
蟹肉粟米羹 蟹肉と卵白入りコーンスープ sweet corn broth with crabmeat and egg white	每位 お一人様 per person	128
燕窩鷓鴣粥 燕の巢入り鶏挽き肉のスープ braised minced partridge broth with bird's nest	每位 お一人様 per person	268


 帶辣味 / 辛めの味付けです / hot and spicy


prices are in Hong Kong dollars, subject to 10% service charge

燕窩竹筍類 / 燕の巣と竹の子類 / bird's nest and bamboo piths

珊瑚扒官燕 蟹肉と蟹の卵入り特選燕の巣の蒸し煮 braised superior bird's nest with crab meat and crab roe	每位 お一人様 per person	938
鴿蛋扒官燕 鳩の卵入り特選燕の巣の蒸し煮 braised superior bird's nest with pigeon eggs	每位 お一人様 per person	838
鮮蟹柑竹筍高湯官燕 特選燕の巣スープ新鮮な蟹肉と竹の子入り double-boiled superior bird's nest soup with fresh crab claw and bamboo piths	每位 お一人様 per person	728
竹筍釀官燕 特選燕の巣と竹の子の蒸し物 steamed bamboo piths with superior bird's nest	兩件 二本 two pieces	568
鮮蟹肉燴官燕 新鮮な蟹肉入り特選燕の巣スープ braised superior bird's nest soup with fresh crab meat	每位 お一人様 per person	538
蟹皇扒官燕 蟹の卵入り特選燕の巣の炒め煮 braised superior bird's nest with crab roe	每位 お一人様 per person	538
香煎琵琶燕 蟹肉入り燕の巣の煎り卵 pan-fried bird's nest with egg and crab meat	兩件 二本 two pieces	358
四寶釀竹筍 薄切り蒸しあわび、マッシュルーム、ハムと 季節野菜の竹の子詰め steamed shredded abalone and mushroom, ham and seasonal vegetables stuffed in bamboo piths		378
雞茸燕窩羹 鶏挽き肉入り燕の巣スープ bird's nest simmered in minced chicken broth	每位 お一人様 per person	288

## 鮑魚類 / あわび料理 / abalone

	時價
	時価
	market price
 原隻乾鮑 鮑のオイスターソース蒸し煮 braised whole abalone in oyster sauce	
蝦子海參 海老の卵入りなまこの蒸し煮 braised sea cucumber with shrimp roe	300
乾隆一品窩 魚の浮き袋、椎茸、薄切りあわびの土鍋煮 braised fish maw, black mushrooms and sliced abalone in a clay pot	1200
鵝掌扣鮑片 新鮮なあわびとアヒルの水掻きの炒め煮 braised fresh sliced abalone with goose webs	800
婆參鮮鮑片 新鮮な薄切りあわびとなまこと季節野菜の炒め煮 braised fresh sliced abalone with sea cucumber and seasonal vegetables	800
玉樹麒麟鮑 薄切りあわびとハムと椎茸と季節野菜の蒸しもの steamed sliced abalone with ham, black mushroom and seasonal vegetables	458
京蔥爆遼參 乾燥なまこと葱の炒め物 sautéed dried Sea cucumber with spring onions	900

 金葉庭經典 / 金葉庭蘇調理長のお勧め料理 / Chef So's recommendation

prices are in Hong Kong dollars, subject to 10% service charge

## 游水海鮮 / 海鮮料理 / live fish and seafood

### 生猛海鮮

#### 活魚各種

live fish

紅斑 青衣 東星斑

好きなお魚を下記よりお選びください。

蒸し料理にてご用意いたします。

紅ハタ、青斑鯛、星ハタ

pink garoupa, green wrasse,

spotted garoupa

時價

時價

market price

### 生海蝦

#### 海老料理各種

fresh prawns

醉翁蝦 蒜茸蒸 椒鹽焗 陳皮頭菜上湯浸 豉油皇

酔っぱらい海老、にんにく蒸し、スパイシーソルト焼き、

チキンスープの湯通し風、醤油風味のから揚げ

drunken in chinese wine, steamed with garlic, baked with spicy salt,

poached with preserved peel and diced vegetables in clear essence

or pan-fried with soya sauce

時價

時價

market price

### 肉蟹

#### 蟹料理各種

live crab

花彫蒸 椒鹽焗 薑蔥焗 蒜茸蒸

中国酒蒸し、スパイシーソルト焼き、

しょうがとたまねぎ焼き又はにんにく蒸し

steamed in Chinese wine, baked with spicy salt,

baked with ginger and spring onions or steamed with minced garlic

時價

時價

market price

### 龍蝦

#### 各種大海老料理

live lobster

上湯焗 薑蔥焗 蒜茸蒸 刺身

特性ソース大海老焼き、しょうがと葱味大海老焼き

ニンニクのみじん切り添え大海老蒸し または大海老刺身わさびソース添え

baked with superior essence, baked with ginger and spring onions,





steamed with minced garlic or sashimi with wasabi sauce

時價

時價

market price

## 海鮮小炒類 / 海鮮料理 / fish & seafood favourites

	干燒大明蝦球 新鮮な海老のチリバーベキューソース炒め sautéed fresh king prawns with chilli and bbq sauce	348
	山楂川汁爆蝦球 海老のチリソース炒め sautéed king prawns with hawthorn herbs in chilli sauce	348
	南瓜香燒斑球 ハタとかぼちやのバーベキューソース炒め sautéed fillet of garoupa with pumpkin in barbecued sauce	348
	兩儀星斑球 ハタの切り身の甘酢ソースがけ sautéed fillet of spotted garoupa with sweet and sour sauce	348
	上湯百花煎釀帶子 海老のすり身詰めほたてのフライ pan-fried fresh scallops stuffed with minced shrimps and essence	278
	薑茸米酒蒸鮮蟹钳 蟹の爪しょうがと中国酒蒸し steamed fresh crab claw with minced ginger and rice wine	每位 お一人様 per person 158
	香辣焗蝦崧茄子 海老のすり身詰め茄子の炒め煮 braised eggplant with minced shrimps and chilli sauce	248



金葉庭經典 / 金葉庭蘇調理長のお勧め料理 / Chef So's recommendation  
帶辣味 / 辛めの味付けです / hot and spicy

prices are in Hong Kong dollars, subject to 10% service charge

海鮮小炒類 / 海鮮料理 / fish & seafood favourites


上湯蝦乾頭菜浸龍脷球 干し海老と中国漬物入り平目のクリアスープ煮 poached fillet of sole with dried shrimps and preserved vegetables in clear essence		248
燒雲腿碧綠響螺片 バイ貝、ハムと季節野菜の炒めもの sautéed sea whelk with ham and seasonal vegetables		248
百花帶子鳳尾蝦 海老とほたてのすり身で包んだ海老のフライ deep-fried prawns stuffed with scallops and minced shrimps		248
崧子菠蘿鮮蝦仁 海老の炒め物 パイナップルと松の実入り sautéed prawns with pineapple and pine seeds		248
焗釀鮮蟹蓋 蟹の甲羅焼き baked crab meat with onions served in crab shell	每位 お一人様 per person	148
薑蔥粉絲生蝦煲 パーミセリと新鮮な海老炒めしょうがと葱香味炒め物土鍋仕立て sautéed fresh prawns with vermicelli and ginger, spring onions in clay pot		268
 鮮鮑焗釀響螺 角切り海鮮各種 鮑、鶏、葱の詰め物入りバイ貝焼き baked sea whelk stuffed with diced seafood, abalone, chicken and onions	每位 お一人様 per person	148
豉汁露筍龍脷球 平目の黒大豆ソース炒め アスパラガス添え sautéed fillet of sole with asparagus in black bean sauce		248


 金葉庭經典 / 金葉庭蘇調理長のお勧め料理 / Chef So's recommendation

prices are in Hong Kong dollars, subject to 10% service charge



健康素食 / ベジタリアン料理 / vegetarian food

花菇上素羹 生椎茸ととうもろこしいり角切り野菜スープ braised diced vegetables soup with fresh mushrooms and sweet corn	每位 お一人様 per person	148
紗窗竹影 アスパラガスと竹の子の炒め煮 sautéed fresh asparagus with bamboo piths		238
如意吉祥 竹笙片扒猴頭菇、榆耳、雪耳 椎茸、きくらげと竹の子の煮もの stewed mushrooms and fungus with bamboo piths		178
佛海蒲團 豆腐片扒羅漢上素 野菜と豆腐の炒め煮 braised superior vegetables with sliced bean curd		168
如來仙子 清炒馬蹄、鮮菇、松子、白果 ヒシの実、松の実、銀杏と生椎茸の炒めもの sautéed diced fresh mushrooms with water chestnut, pine seeds and ginkgo		158
 香辣豆干素雞 乾燥豆腐のチリソース炒め煮 braised dried bean curd and chilli sauce		158
泮水素芥香 各種野菜と蓮根の炒め物のポテトバスケット入り sautéed mixed vegetables with sliced lotus roots in a potato nest		158

 帶辣味 / 辛めの味付けです / hot and spicy



prices are in Hong Kong dollars, subject to 10% service charge



## 蔬菜類 / 野菜料理 / vegetables

❖ 腐皮銀杏扒雙蔬 旬のお野菜二種と薄切り豆腐と銀杏煮込み stewed twin vegetables with sliced bean curd and ginkgo	218
海味上湯素菜窩 乾燥魚貝類と野菜のスープ煮 assorted dried seafood with mixed vegetables and essence in casserole	228
紅燒滑豆腐 豆腐と生椎茸のオイスターソース炒め braised bean curd with fresh mushrooms in oyster sauce	168
干扁雪菜四季豆 さやいんげんと中国漬け物の炒めもの sauteéd string beans with preserved vegetables	168
蠔皇上素卷時蔬 野菜のゆば巻きと季節の野菜のオイスターソース煮 stewed mixed vegetables rolls with seasonal vegetables in oyster sauce	168
雲腿蟹柳扒雙蔬 2種類の野菜と新鮮な蟹肉とハムの炒め煮 braised twin vegetables with fresh crab meat and ham	198
上湯肘子浸“娃娃”菜 白菜とハムのスープ煮 poached baby white cabbage with sliced ham and essence	198

❖ 金葉庭經典 / 金葉庭蘇調理長のお勧め料理 / Chef So's recommendation

雞類 / 雞肉料理 / chicken

	杭州富貴雞 (一日前預訂)	每隻	588
	乞食雞 (前日までにご予約ください)	一羽	
	beggar's chicken (order one day in advance)	whole	
	特選上等濃雞湯浸雞	半隻 / 半羽 / half bird	238
	雞の特製チキンエキス煮	每隻 / 一羽 / whole	468
	poached chicken with chicken essence		
	金牌吊炸雞	半隻 / 半羽 / half bird	238
	広東風鶏のフライ	每隻 / 一羽 / whole	468
	shallow-fried crispy chicken		
	惠州梅菜雞	半隻	238
	蒸し鶏中国漬け物添え	半羽	
	steamed chicken with preserved vegetables in clay pot	half bird	
	乾蔥豆豉雞球煲		188
	薄切り鶏肉の黒大豆ソース炒め		
	baked sliced chicken with black bean sauce in clay pot		
	桃仁宮爆雞丁		188
	角切り鶏肉と胡桃のチリソース炒め		
	sautéed diced chicken with walnut and chilli sauce		

 金葉庭經典 / 金葉庭蘇調理長のお勧め料理 / Chef So's recommendation  
 帶辣味 / 辛めの味付けです / hot and spicy

prices are in Hong Kong dollars, subject to 10% service charge

家禽類 / 鳩料理 / poultry

菜片乳鴿崙 鳩挽き肉と竹の子の炒めものレタス包み stir-fried minced pigeon and bamboo shoot served with lettuce		208
豉味鮮百合炒鴿甫 薄切り鳩肉とユリの黒大豆ソース炒め sautéed sliced pigeon with fresh lily and black bean sauce		228
豉油皇浸乳鴿 鳩肉の湯通し醤油添え poached whole pigeon with soya sauce per bird (30 mins. advance notice is required)	每隻(需時三十分鐘) 一羽(30分程時間がかかります)	188
脆皮燒乳鴿 鳩肉のロースト roasted whole crispy pigeon	每隻 一羽 per bird	188
蜆蚶薑蔥鴿鳥肉 ダチョウ肉としょうがと葱のアサリソース炒め sautéed sliced ostrich with ginger and spring onions in clam sauce		188

猪肉類 / 豚肉料理 / pork

鎮江醋溜骨 178  
スペアリブビネガーソース焼き  
baked spare ribs with vinegar sauce


x.o. 醬露筍炒肉丁 178  
角切り豚肉とアスパラガスの x.o ソース炒め  
sautéed diced pork with fresh asparagus in x.o. sauce

鳳梨咕嚕肉 178  
特製酢豚  
sweet and sour pork with pineapple and bell peppers

蒜香焗肉排 178  
スペアリブ香辛料焼き  
baked spare ribs with spicy salt

紅焼肉崧茄子 178  
ひき肉と茄子煮物土鍋仕立て  
minced pork with stewed eggplant in clay pot


十香醉肉排 178  
スペアリブの中華ハーブ焼き  
braised spare ribs with chinese herbs

 魚香里脊絲 178  
茄子と細切り豚肉の香辛料入りソース炒め  
sautéed shredded pork with eggplant in spicy sauce

 帶辣味 / 辛めの味付けです / hot and spicy

牛肉類 / 牛肉料理 / beef

中式煎牛柳 中華風テンドーロインステーキ wok-fried beef tenderloin “chinese style”	198
夏果露筍牛仔肉粒 牛ひれ肉ニンニクと香辛塩香味焼き sautéed diced beef with fresh asparagus and macadamia nuts	198
x.o. 醬爆牛柳條 細切り牛肉のx.oソース炒め stir-fried shredded beef with x.o. sauce	198
蜜汁黒椒牛柳甫 フィレ牛肉の黒こしょうと蜂蜜ソース炒め pan-fried fillet of beef with black pepper and honey sauce	198
 麻婆滑豆腐 マーボー豆腐 braised bean curd with minced beef and chilli sauce	198
蠔皇金菇牛柳卷 えのきだけの牛肉巻きオイスターソース香味焼き stir-fried sliced beef rolls with enoki mushrooms in oyster sauce	198

 帶辣味 / 辛めの味付けです / hot and spicy

prices are in Hong Kong dollars, subject to 10% service charge

## 麵類 / ノードル / noodles

乾炒鮑魚雞絲河 細切り鶏肉とあわびのきしめん風焼きそば fried rice noodles with shredded chicken and abalone	198
鮑魚汁撈麵 鮑ソースそば braised noodles with abalone sauce	198
海鮮皇炒麵 各種海鮮入り焼きそば fried noodles with assorted seafood	198
鮮瑤柱金菇炆伊麵 貝柱とえのきだけ入り焼きそば braised E-Fu noodles with fresh conpoy and enoki	178
豉椒蝦球炒河 海老入りライスノードルの黒大豆チリソース炒め fried rice noodles with prawns in black bean and chilli sauce	188
雲南魚絲麵線 魚の薄切り入り雲南風蒸しそば poached noodles with shredded fish and fish soup	118

每位  
お一人様  
per person

## 飯類 / 飯類 / rice

瑤柱福建炒飯 福建風干し貝柱の炒飯 “Fook Kin style” fried rice with conpoy	248
 金葉庭炒飯 金葉庭特製炒飯 Golden Leaf fried rice	198
蝦醬牛崧炒飯 牛挽肉入り海老風味チャーハン fried rice with minced beef and shrimp paste sauce	178
瑤柱蛋白蔥花炒飯 干し貝柱、卵白、ねぎ入り炒飯 fried rice with conpoy, egg white and spring onions	188
梅菜揚州炒飯 特製五目炒飯 “Yeung Chow style” fried rice with barbecued pork, shrimps and preserved vegetables	188
爆炒蘿蔔糕 卵、玉葱、もやしと豚挽き肉の大根餅 pan-fried turnip cake with egg, onion, bean sprouts and minced pork	178
鮑汁鱈魚雞粒炒飯 イカと鶏肉の炒飯鮑ソース fried rice with cuttlefish and diced chicken in abalone sauce	188

 金葉庭經典 / 金葉庭蘇調理長のお勧め料理 / Chef So's recommendation

prices are in Hong Kong dollars, subject to 10% service charge