

# 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

7種野菜の蒸し餃子  
Steamed Vegetable Dumplings



¥680

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



¥680

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



¥680

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

マーライコウ  
Steamed Egg Cake



¥780

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



¥780

スペアリブの豆鼓蒸し  
Steamed Pork Spare Ribs with Black Bean



¥680

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



¥580

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



¥880

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



¥880

スペアリブの蒸しご飯  
Steamed Rice with Pork Spare Ribs

煎炸點 揚点心 Deep Fried

F1

鮮蝦腐皮卷

F2

羅漢齋春卷

F3

百花煎釀茄子



¥780

海老の湯葉春卷  
Beancurd Skin with Shrimp



¥680

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



¥680

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



¥980

蓮の葉ちまき  
Sticky Rice in Lotus Leaf



¥580

塩豚のお粥 ビーツと塩卵入り  
Pork Congee with Century and Salted Egg

白灼 茹点心 Poached

V1

白灼油生菜

V2

白灼時蔬



¥680

温レタス  
Poached Fresh Lettuce



¥780

温菜  
Poached Fresh Greens

甜品 デザート Dessert

D2

炸鮮奶



¥480

ミルクフライ  
Deep Fried Milk