新同樂於一九六九年由袁氏家族創辦。五十年來提供頂級粵菜，並以高廚藝造詣，盡取中西美食精粹，道道頂級佳餚，備受老饕推崇。

1969 年創業　Since 1969

SUN TUNG LOK Chinese Cuisine was founded in 1969 by the YUEN's family. Our focuses on top quality Guangdong cuisine and tailor made services have leaded our restaurant to an unparalleled reputation in the industry.

2011	**3 MICHELIN Stars 米芝蓮三星**
2012 to 2021	**2 MICHELIN Stars 米芝蓮二星**

加一服務費 Subject to 10% service charge

頭盤類 前菜 Appetizers

鮮蘑菇焗釀蟹蓋

蟹肉とマッシュルームの甲羅焼き

Baked stuffed crab shell with crab meat, onion, and mushrooms

每位（お一人様）Per $198

新鮮蟹肉混入鮮蘑菇及洋蔥粒，再以芝士焗至金黃色，蟹味鮮甜而配料惹味。

原隻九州蝦皇伴芝麻汁翠蔬沙律

九州車海老、野菜サラダと胡麻ドレッシング

Kyushu King prawn and green salad with sesame dressing

每位（お一人様）Per $178

百花炸釀蟹鉗

カニの揚げ物

Deep-fried stuffed crab claw with minced shrimp paste

每位（お一人様）Per $128

風味三式拼盤（鹵水鮮鮑魚、XO 醬鹵牛腩、蜜餞叉燒） シェフの前菜盛り合わせ（新鮮なアワビ、牛タン、チャーシュー） Chef's appetizer (Fresh abalone, ox tongue in XO chilli sauce, barbecued pork)	每位（お一人様） Per $128
廚師足料老火湯 シェフのお勧め日替わりスープ Chef's soup of the day	每位（お一人様） Per $88

加一服務費 Subject to 10% service charge

餐前小品類 前菜 Appetizers

皮蛋酸薑
ピータンとガリ
Century eggs and pickled ginger
$88

蔥油海蜇頭
クラゲとネギのごま油和え
Jelly fish
with spring onion and sesame oil
$98

XO 醬鹵牛腩
牛タンの XO 醤漬け
Ox tongue in XO chili sauce
$128

黑魚籽 雲腿 圍蝦多士 (四件) 黒い魚卵、ハム、海老のトースト $128
Fried toast with Live shrimp and Yunnan ham (4 pcs)

鹵水南非鮮鮑魚 (兩隻) 南アフリカ産アワビの醤油煮 $128
South African abalone marinated with soy sauce (2 pcs)

香麻灼谷飼牛柳片 せた牛ヒレ肉の煮物 $128
Poached sliced grain-fed beef tenderloin topped with sesame

山葵涼伴鮮圍蝦 エビのわさび風味 $128
Wasabi flavored fresh shrimps

脆炸山鹽百花釀茄子 エビのペーストを詰めたナスの揚げ物 $128
Deep-fried eggplant stuffed with shrimp paste

鹵水豬仔腳 豚足の醤油煮 $78
Baby pig's feet marinated in soy sauce

鮑汁鳳爪 もみじのアワビソース煮 $88
Braised chicken feet in abalone sauce

花椒香酥雞甫 鶏肉を花椒で揚げたもの $88
Fried sliced chicken with Sichuan pepper

欖菜肉崧四季豆 豚ひき肉とインゲンのピリ辛炒め $88
Fried string beans with chopped olive pickles and minced pork

鮮菌煎素鵝 キノコと湯葉の北京ダック風 $88
Mock goose with mushrooms

加一服務費 Subject to 10% service charge

魚翅類 フカヒレ類 Shark's Fin

紅燒大鮑翅

大フカヒレの姿煮

Braised shark's fin in superior soup

每位（お一人様) Per $680

每位淨重二两六，以老雞、赤肉及精選金華火腿
煨六小時煮成高湯，使魚翅吸收所有鮮味，
不必添加任何調味料，翅湯香濃鮮味，
新同樂招牌名菜。

火膧雞燉鮑翅

ハムと鶏肉のフカヒレスープ

Double boiled superior shark's fin with ham and chicken

每位（お一人様) Per $680

火膧雞燉鮑翅以純雞湯及火腿煨六小時讓魚翅和雞汁融合。
口感比紅燒大鮑翅清淡。

原隻火膧雞燉鮑翅

(一日前預訂)

ブロックハムと鶏肉のフカヒレスープ（要前日予約)

Double boiled superior shark's fin with whole ham and chicken

十二两（約 456g）12 tael　$4,380

加一服務費 Subject to 10% service charge

魚翅類 フカヒレ類 Shark's Fin

乾燒排翅 另附高湯

フカヒレの姿煮　スープ付

Stir-fried shark's fin and served with soup

每位（お一人様) Per $820

淨重超過三両，以高湯及火腿煨四小時，另附高湯鮮味濃郁。

紅燒海虎翅

高級ふかひれ海虎翅（ハイフ―チー）のスープ煮込み

Braised supreme shark's fin

每位（お一人様) Per $1,050

鮮蟹肉乾燒海虎翅 另附高湯

カニと高級ふかひれ海虎翅（ハイフ―チー）の煮込み

Stir-fried supreme shark's fin with fresh crab meat and served with soup

每位（お一人様) Per $1,200

鮮蟹肉乾燒魚翅 另附高湯

カニとフカヒレ（ハイフ―チー）の煮込み

Stir-fried shark's fin with fresh crab meat and served with soup

每位（お一人様) Per $800

桂花瑤柱炒魚翅

貝柱とフカヒレとタケノコのスクランブルエッグ

Scrambled egg with shark's fin and conpoy

每位（お一人様) Per $338

加一服務費 Subject to 10% service charge

鮑魚類 アワビ類 Abalone

日本六頭皇冠特級大網鮑

クラウンブランド特級日本産網採アワビ 6 頭サイズ

Crown brand dried abalone, 6pc / catty, from Amidori, Japan

每隻 (一個) Each $12,800

精選來自日本的澳沪大網鮑、岩手縣大澗禾麻鮑及吉品鮑。
禾麻鮑魚味較濃，魚身較淋滑，吉品鮑則較有口感。
三類皆是鮑魚中的極品。

日本九頭皇冠特級大網鮑

每隻 (一個) Each $8,800

クラウンブランド特級大間アワビ　9 頭サイズ

Crown brand dried abalone, 9pc / catty, from Amidori, Japan

日本皇冠特級吉品鮑

每隻 (一個) Each

クラウンブランド特級吉浜アワビ

Crown brand superlative dried abalone from Yoshihama, Japan

十三頭	13 頭サイズ 13pc/catty	$6,800
十七頭	17 頭サイズ 17pc/catty	$3,980
廿頭	20 頭サイズ 20pc/catty	$2,880
廿六頭	26 頭サイズ 26pc/catty	$1,580
卅三頭	33 頭サイズ 33pc/catty	$720
卅九頭	39 頭サイズ 39pc/catty	$480

加一服務費 Subject to 10% service charge

海味類 乾物類 Prickly Sea Cucumber & Shitake Mushroom

北海道關東刺參扣鵝掌

北海道産ナマコとガチョウの水かきの煮込み

Braised prickly sea cucumber with goose web

每位（お一人様) Per $450

精選原條五十頭北海道關東刺參，營養豐富，蛋白質含量高，
不含膽固醇，是高级滋補品，為海珍品之冠。

北海道關東刺參 扣 天洋花膠

北海道産ナマコと魚の浮き袋の煮込み

Braised prickly sea cucumber with fish maw

每位（お一人様) Per $730

天洋花膠扣日本天白菇

魚の浮き袋としいたけの煮込み

Braised fish maw with Shitake mushroom

每位（お一人様) per $370

天洋花膠 扣 蝦籽柚皮

魚の浮き袋とポメロの皮と海老の卵のアワビソース煮

Braised fish maw and braised pomelo skin with dried shrimp roe

每位（お一人様) Per $390

天洋花膠 扣 鵝掌

魚の浮き袋とガチョウの水かきの煮込み

Braised fish maw with goose web

每位（お一人様) Per $410

鮑汁扣原隻天洋花膠 伴 翠蔬

丸ごと浮き袋と野菜のアワビソース煮込み

Braised whole fish maw with vegetable in abalone sauce

每份（一皿) $890

加一服務費 Subject to 10% service charge

官燕類 つばめの巣 Bird's Nest

蟹肉乾撈官燕（另附高湯）

カニとつばめの巣のとろとろ煮（スープ付）

Stewed bird's nest with crab meat (Serve with supreme soup)

每位（お一人様）Per $750

黃金石榴官燕盞

ツバメの巣団子とみじん切り卵黄とハム

Bird's nest crystal ball with minced egg yolk and Yunnan ham

每位（お一人様）Per $178

冰花紅棗燉官燕 ナツメとツバメの巣のスープ Double boiled bird's nest with red date and rock sugar	每位（お一人様） Per $560
椰杏汁燉官燕 つばめの巣入りアーモンドココナッツクリーム Double boiled bird's nest with almond and coconut crème	每位（お一人様） Per $560
蟹肉燴官燕 カニとツバメの巣のスープ Braised bird's nest with crab meat	每位（お一人様） Per $750
紅燒官燕 つばめの巣の姿煮 Braised bird's nest	每位（お一人様） Per $620
蛋白竹笙釀官燕 ツバメの巣と卵白のキヌガサダケ包み Steamed bamboo pith stuffed with bird's nest in egg white	每件（一個） Per $230

加一服務費 Subject to 10% service charge

海鮮類 シーフード類 Seafood

奇香粉絲將軍蟹煲

蟹のハーブ入り蒸し焼きなべ

Aromatic crab with Chinese vermicelli in casserole

每份 $720

新鮮肉蟹配以秘製奇香汁及多種香料如九層塔煮成的台灣粉絲，惹味香濃。

XO 醬薑葱焗肉蟹

蟹、生姜、青ネギ、自家製の XO チリソース

Baked crab with ginger, spring onion, and Homemade XO chilli sauce

每隻 Whole $720

二十年花雕蛋白蒸肉蟹

卵白と蟹の紹興酒蒸し

Steamed crab with egg white and Chinese yellow wine

每隻 Whole $720

海皇金鑲玉

海鮮とエノキの日本産トマト詰め

Mega-size tomato stuffed with assorted seafood and enoki

每份 (一皿) Per $158

特大鮮甜番茄釀入帶子、蝦、金菇菜，再配上金箔。

加一服務費 Subject to 10% service charge

海鮮類 シーフード類 Seafood

西班牙紅蝦 竹笙蝦湯蒸蛋白 配 港式伴料

スペイン産赤えびときぬがさだけ蒸し卵白のえびスープ仕立て

Spanish red prawn in shrimp stock with bamboo pith, steamed egg white, and fried dough

每隻 (一個) Per $338

奇香粉絲海中蝦 (兩隻)

車海老の香味鍋

Aromatic live prawns with Chinese vermicelli in casserole (2 pcs)

每隻 (二尾) Per $138

奇香粉絲 原隻九州蝦皇

九州車海老とバーミセリの香味鍋

Aromatic Kyushu king prawn with shallot, sliced pork belly, and vermicelli

每隻 (一個)
$198

加一服務費 Subject to 10% service charge

海鮮類 シーフード類 Seafood

原隻九州蝦皇 配 竹笙 蝦湯蒸蛋白

九州車海老ときぬがさだけ蒸し卵白のえびスープ仕立て

Kyushu King prawn in shrimp stock with bamboo pith and steamed egg white

每隻 (一個) Per $228

XO 醬 鮮露筍 原隻九州蝦皇

九州車海老とアスパラガスの XO ソースソテー

Kyushu king prawn with asparagus in homemade XO chili sauce

每隻 (一個) Per $198

上湯焗原隻九州蝦皇 伴 鮮露筍

九州車海老とアスパラガスのソテー

Kyushu king prawn and asparagus with supreme soup

每隻 (一個)
$188

加一服務費 Subject to 10% service charge

海鮮類 シーフード類 Seafood

黑魚籽豆腐蓉蒸星斑球

黒い魚卵、ハム、豆腐の蒸しハタ

Steamed spotted garoupa fillet with black fish roe, minced bean curd, ham, & egg yolk

每位 (お一人様) Per $168

黑松露鮮蟹肉雲腿蒸乳酪

黒トリュフ、新鮮なカニ肉は、タンパク質を蒸し

Steamed egg white with black truffle, fresh crab meat, ham, fried conpoy, & egg yolk

每位 (お一人様) Per $178

金銀蒜 刺山柑花蕾 蒸海斑柳

揚げニンニクとケッパーのつぼみの蒸しハタ

Steamed garoupa filet with fried garlic and Capers bud

每隻 (お一人様)
Per
$158

加一服務費 Subject to 10% service charge

海鮮類 シーフード類 Seafood

北海道鮮鱈場蟹腳燴濃雞湯 (伴蓮子、冬瓜)

北海道産タラバ蟹脚とトウガンの蒸し

Steamed Hokkaido fresh King crab leg with lotus seeds and wax gourd

每位 (お一人様) Per $188

鮮菌蒜燒北海道帶子皇伴翠蔬 (兩隻起)

キノコと北海道産ホタテ貝の照り焼き（2 つより）

Wok-fried King scallop from Hokkaido with mushrooms and vegetable (Min. 2 pcs)

每位 (お一人様) Per $128

上湯焗北海道帶子皇伴鮮露筍 (兩隻起) 北海道産ホタテ貝とアスパラガスの煮込（2 つより） Sautéed King scallop from Hokkaido with asparagus (Min. 2 pcs)	每隻 (お一人様) Per $128
清蒸 \ 生炆　老鼠斑、東星斑、老虎斑 ネスミカルーハ、スホットかルーハ、霜降リハタ Pacific grouper \ Spotted grouper \ So-Mei \ Brown marbled grouper	時價 Market Price

加一服務費 Subject to 10% service charge

海鮮類 シーフード類 Seafood

蝦籽柚皮慢煮星斑球

ハタ、海老の卵、ポメロの皮

Sautéed spotted garoupa fillet with dried shrimp roes and braised pomelo skin

例 $628

蜜餞火腿 鮮露筍 星斑球 例
ハタ、揚げ豆腐シート、アスパラガス $628
Sautéed spotted garoupa fillet with honey glazed Chinese ham and asparagus

蔥苗豚肉腩 乾煸星斑翅 例
ハタの土鍋焼き $598
Stewed spotted garoupa with sliced pork belly and scallion in clay pot

雲腿 魚籽 北海道長腳蟹肉 炒蛋白 例
雲南ハム、魚の卵、北海道のカニ肉と卵白のソテー $388
Sautéed egg white with Yunnan ham, fish roes, and Hokkaido crab meat

蒜煎鹿兒島豚肉 伴 嫣紅彩椒海蝦球 例
鹿児島県産豚肉のにんにく焼き；車海老のピーマン炒め $368
Seared Kagoshima pork with garlic; Sautéed prawns with bell peppers

XO 醬爆 \ 豉油皇煎　阿根廷赤海蝦 (六隻) 例
アルゼンチン赤エビの XO 醤炒め / アルゼンチン赤エビの醤油焼き（6 尾） $338
Pan-fried Argentine Langostino with XO chili sauce OR supreme soy sauce (6 pcs)

松子咕嚕海蝦球 例
甘酢海老 $ 328
Sweet and sour prawns with pine nuts

鮮菌北海道帶子 伴 蜜餞叉燒 例
北海道産ホタテのキノコ炒め；チャーシュー $328
Sautéed Hokkaido scallops with mushrooms; Honey-glazed barbecued pork

雞、鴿類 鳥類 Chicken, Pigeon

花膠竹笙杞子鮮雞窩 (花雕另上)

魚の浮き袋と鶏のホットポット (紹興酒風味)

Poached chicken with fish maw, bamboo pith, wolfberries in supreme soup

半隻 (半羽) Half $538

紅燒頂鴿皇

ハトの丸焼き

Roast pigeon

每隻 (一羽) Whole $230

農場雞二食 (鮮菌炒雞甫、蝦醬脆炸骨、翠蔬) 鶏料理　二種 Wok-fried sliced chicken with assorted mushrooms and deep-fried chicken bone	半隻 (半羽) Half $388
脆皮炸子雞 鶏のパリパリ揚げ Deep fried crispy chicken	半隻 (半羽) Half $288
花雕雲耳 / 雲腿天白菇　蒸滑雞 キクラゲ入り鶏肉の紹興酒蒸し / 鶏肉とハムとキノコの蒸し Steamed chicken with　Chinese wine & fungus OR Yunnan ham & Shitake mushrooms	半隻 (半羽) Half $288
蝦醬碎炸雞 / 蝦醬蒸滑雞 鳥から揚げの蝦醤マリネ / 鶏肉と蝦醤蒸し Deep-fried / Steamed　chicken marinated with shrimp paste	半隻 (半羽) Half $288
花椒岩鹽香葉碎炸雞 花椒と岩塩でマリネした鶏の唐揚げ Deep-fried chicken marinated with Sichuan pepper and rock salt	半隻 (半羽) Half $288

加一服務費 Subject to 10% service charge

牛肉類 牛肉類 Beef

燒汁乾煸牛肋骨

プライムビーフリブの照り焼きソース

Braised Prime rib of beef with House gravy

每位 (お一人様) Per $228

選用極上特級牛肋骨，加入自家製燒汁，原件乾煸六小時。

草本炆鮮牛尾

オックステールとしいたけの煮込み (お 2-3 人様)

Braised ox tail with skin and plain flour in casserole (2-3 persons)

每份 $498 (二至三位用)

黑椒炆極上金沙牛腩 例

牛バラ肉のブラックペッパーソース煮込み $428

Stewed beef brisket and plain flour in homemade black pepper sauce

老式菜遠 / 豉椒 炒澳洲 M9 和牛片 例

薄切オーストラリア産和牛の 野菜炒め \ ピーマン炒め $348

Wok-fried sliced Australian M9 Wagyu beef with (vegetable OR black bean and pepper)

加一服務費 Subject to 10% service charge

牛肉類 牛肉類 Beef

菊正宗清酒煎雪花和牛

和牛の清酒焼き

Pan-fried Wagyu beef fillet in Japanese sake sauce

鮮菌蒜燒雪花和牛

キノコ、ガーリック、和牛の照り焼きソース

Wok-fried Wagyu beef fillet with assorted mushrooms and garlic

日本產 A5 神戶	Japanese A5 Kobe	每份 (6 件 pcs)	$980
		每位 (Per 100g)	$330
澳洲產 M9 和牛	Australian M9	每份 (6 件 pcs)	$480
		每位 (Per 100g)	$160

鵝肝窩粑 伴 迷你茄子 安格斯牛柳粒

オックステールとしいたけの煮込み (お 2-3 人様)

Foie Gras with Crispy Rice and Angus Beef Cube with Mini Eggplant

例 $388

加一服務費 Subject to 10% service charge

豬肉類 豚肉類 Pork

百花脆皮乳豬件

ローストポークの海老すり身詰め焼き（8 個）

Roast suckling pig stuffed with minced shrimp (8 pcs)

每份 $360

大廚出馬，乳豬起肉釀入手打蝦膠，皮脆鬆化可口。

即燒乳豬件

子豚のロースト（1/4、ハーフ、1 匹）

Roast suckling pig (1/4 portion, half, whole)

四份一隻 $420　半隻 $790　全體 $1,500

XO 醬鮮菌宮崎豚肉柳

例 $248

キノコと宮崎豚肉の XO 醤炒め

Wok-fried Miyazaki pork with mushrooms in Homemade XO chilli sauce

松子咕嚕黑豚柳

例 $198

酢豚

Sweet and sour pork with pine nuts

豬肉類 豚肉類 Pork

京韓烤西班牙黑毛豬腩

スペイン産黒豚バラ肉のキムチグレービーソース煮（お 2 - 4 人様）

Braised Spanish Pork Belly in Homemade Kimchi Gravy with Toast (2-4 persons)

每份 $498 (二至四位用)

蜜餞新鮮梅頭叉燒

チャーシュー

Barbecued pork

$188

燒汁蒜片煎鹿兒島薄切豚肉

鹿児島豚肉とニンニクの照り焼きソース

Seared sliced Kagoshima pork with garlic in gravy

例
$248

加一服務費 Subject to 10% service charge

豆腐、蔬菜類 豆腐・野菜類 Bean Curd, Vegetable

砂鍋唐生菜 (蝦醬 / 麵醬)

中華レタスの土鍋焼き（蝦醤 / 味噌）

Fried Chinese lettuce heart with (preserved shrimp paste / soya bean paste) in casserole

例 $188

上湯竹笙圍蝦浸菜遠 — 每位（お一人様） Per $88
海老とキヌガサタケと季節の野菜のスープ煮
Poached seasonal vegetable with bamboo pith and shrimp in supreme soup

天洋花膠 帶子 鮮蝦 雜菜煲 — 例 $348
魚の浮き袋とホタテ、海老、野菜の土鍋煮込み
Fish maw, scallops, shrimps and assorted vegetables in casserole

鮑汁黃金琵琶豆莢 — 例 $288
海老のすり身のせ豆腐のアワビソースあんかけ
Pan-fried bean curd stuffed with minced shrimp in abalone sauce topped with ham

刺參圍蝦炒滑蛋 — 例 $288
北海道産ナマコ、海老、卵のクレープ添え
Scrambled egg with sea cucumber and live shrimp

竹笙愉耳南乳齋煲 — 例 $248
キヌガサタケと真菌と野菜の味噌煮込み
Bamboo pith, fungus, and vegetable in red fermented bean curd sauce in casserole

蝦湯鮮菌翠蔬 浸 鮮蝦水餃 — 例 $248
海老の水餃子、キノコ、野菜、エビのスープで仕立て
Poached shrimp dumplings, mushrooms, and vegetable in shrimp stock

瑤柱天白菇粒肉絲蒸時蔬 — 例 $228
貝柱としいたけ、季節の野菜の蒸し
Steamed seasonal vegetable with conpoy, Shitake mushroom & minced pork

上湯蒜子 / 生蒜片 浸時蔬 — 例 $178
季節の野菜のスープ煮にんにく風味
Poached seasonal vegetable with garlic in supreme soup

鮑汁蝦籽柚皮 — 每件（一皿） Per $108
ポメロの皮と海老の卵のアワビソース煮
Braised pomelo skin with dried shrimp roes in abalone sauce

加一服務費 Subject to 10% service charge

精美飯、麵類 ご飯・麺類 Rice, Noodle

上湯焗海中蝦伴煎脆麵
海老(2 尾)のあんかけかた焼きそば
Pan-fried crispy noodle with
live prawns (2 pcs) and supreme soup
每位（お一人様）
Per $118

堂弄臘味煲仔飯
中華ソーセージの土鍋炊き込みごはん
Rice with preserved meat in clay-pot
每位（お一人様）
Per $108

南非鮮鮑魚 脆瑤 撈麵
每位（お一人様）
Per $128
南アフリカのアワビとフライド貝柱と麺の煮込
Stewed noodle with South African abalone and fried conpoy

北海道鮮鱈場蟹腳 伴 稻庭麵
每位（お一人様）
Per $138
北海道産タラバ蟹脚と稲庭うどん
Hokkaido fresh King crab leg with Inaniwa Udon

冬瓜 瑤柱蛋白 鮮圍蝦 斑片泡飯
例
$338
トウガン、貝柱、卵白、海老、ハタの雑炊
Rice in supreme soup with wax gourd, conpoy, egg white, shrimps and garoupa

生炒臘味糯米飯
例
$298
中華ソーセージ入りもち米チャーハン
Fried glutinous rice with preserved meat

新同樂 XO 醬乾炒牛肉生麵
例
$258
牛肉の XO ジャン焼きそば
Wok fried noodle with sliced beef in homemade XO chili sauce

瑤柱鮮圍蝦叉燒炒飯
例
$258
貝柱と海老、チャーシュ入りチャーハン
Fried rice with conpoy, shrimps, and barbecued pork

京韓醬牛筋 撈 生麵 / 伊麵
例
$248
牛すじ と中華麺のキムチグレービーソース煮込み
(Chinese noodle OR E-fu noodle) with braised beef tendon in Homemade Kimchi Gravy

蝦湯 鮮蝦水餃 稻庭麵
每位（お一人様）Per $88
例 $248
エビ団子、エビのスープで稲庭うどん
Stewed Inaniwa Udon and shrimp dumplings in shrimp stock

老港風味乾炒蝦籽麵
例
$248
海老と豚肉の焼き海老卵麺
Wok-fried shrimp roes' noodle with fresh shrimps, pork, and vegetable

蔥油蛋 鹿兒島豚肉 椒子醬油炒飯
例
$248
卵と鹿児島県産豚肉入辛い醤油チャーハン
Fried rice with Kagoshima pork and egg in spicy soy sauce

加一服務費 Subject to 10% service charge

午市點心 点心（ランチ） Dim Sum for Lunch

懷舊魚翅蟹肉灌湯餃

フカヒレ餃子

Shark's fin and crab meat dumpling with supreme soup

每隻 (一個) Each $148

同樂鮮蝦餃皇

海老餃子（4 個）

Steamed shrimp dumpling (4 pcs)

$88

雲腿茸燒賣皇

雲南ハム入りシューマイ（4 個）

Steamed pork dumpling topped with minced Yunnan ham (4 pcs)

$78

加一服務費 Subject to 10% service charge

午市點心 点心（ランチ） Dim Sum for Lunch

金包銀絲腸粉

細切り大根とエノキ、雲南ハムの腸粉

Steamed rice flour rolls with shredded turnip and Yunnan ham

$88

紅菜頭鮮露筍蟹肉餃

ビートルートとカニ餃子（2 個）

Steamed beetroot, asparagus, and crab meat dumpling (2 pcs)

$88

特色鮑魚酥 (兩隻)

アワビのパイ（2 個）

Baked abalone puff (2 pcs)

$78

加一服務費 Subject to 10% service charge

午市點心 点心（ランチ） Dim Sum or Lunch

金瑤雲腿豚肉小籠包
ショウロンポウ
Steamed pork dumpling
with conpoy & Chinese ham
每隻 (一個) Each $48

鮮鮑魚黃金煎糯米雞
アワビ、チキン入りもち米チャーハン
Pan-fried glutinous rice with
fresh abalone and diced chicken
$98

梅菜皇扣肉包
梅菜と煮込みバラ肉餡まんじゅう（2 個）
Steamed preserved vegetable and
pork bun (2 pcs)
$66

玉蘭帶子鮮蝦餃
タテ餃子（3 個）
Steamed scallop, shrimp and
Chinese kale dumpling (3 pcs)
$84

鮮圍蝦魚蓉白燒賣 $76
海老と魚ミンチ餃子（4 個）
Steamed minced fish dumpling with live shrimp (4 pcs)

羅漢鮮菌素粉果 $66
五目野菜餃子（3 個）
Steamed vegetarian dumpling (3 pcs)

蜜汁叉燒包 $57
チャーシューまんじゅう（3 個）
Steamed barbecued pork bun (3 pcs)

加一服務費 Subject to 10% service charge

午市點心 点心（ランチ） Dim Sum or Lunch

陳皮蒸牛肉球

牛肉団子（2 個）

Steamed minced beef ball (2 pcs)

$68

用上新鮮牛冧肉，
加入中國新會十五年陳皮，
傳統廣東點心實力之作。

飄香榴槤酥

ドリアンパイ（3 個）

Baked durian puff (3 pcs)

$84

即製即焗的酥皮，加入味道濃郁的
榴槤，飄香四溢。

香麻焗叉燒酥

チャーシューパイ（3 個）

Baked barbecued pork puff (3 pcs)

$72

豉汁排骨蒸津絲

スペアリブの黒豆味噌蒸し

Steamed pork sparerib with vermicelli

$78

煙肉鮮蝦炸春卷 $72

ベーコンとエビの春巻き（3 個）

Spring roll with bacon and shrimp (3 pcs)

上湯瑤柱鮮蝦水餃 $78

貝柱と海老の水餃子、上湯仕立て（4 個）

Conpoy and shrimp dumpling in supreme soup (4 pcs)

鮑汁鳳爪 $88

もみじのアワビソース煮

Braised chicken feet in abalone sauce

加一服務費 Subject to 10% service charge

午市點心 点心（ランチ） Dim Sum for Lunch

XO 醬煎腸粉
腸粉(ライスクレープ)の XO 醤炒め
Pan-fried rice flour rolls with
homemade XO chilli sauce
$88

蜂巢五香雞粒芋角
中華風サクサクチキンコロッケ（3 個）
Deep-fried taro dumpling with
diced chicken (3 pcs)
$72

金華火腿焗燒餅
ハムとネギ餡焼きまんじゅう（3 個）
Baked ham and spring onion cake (3 pcs)
$69
金華火腿與香葱以二、八之比例，
即製即焗。

煎臘味蘿蔔糕
中華ソーセージ入り大根餅（3 個）
Pan-fried turnip cake with
preserved meat (3 pcs)
$69

原隻鮮蝦腸粉 $78
エビ腸粉
Steamed rice flour rolls with shrimp

牛肝菌上素腸粉 $75
ポルチーネのキノコの腸粉
Steamed rice flour rolls with porcini mushrooms

雙菇鮮牛肉腸粉 $68
牛肉とキノコの腸粉
Steamed rice flour rolls with beef and mushrooms

新鮮梅頭叉燒腸粉 $68
チャーシューの腸粉
Steamed rice flour rolls with barbecued pork

加一服務費 Subject to 10% service charge

甜品 デザート Dessert

同樂甜蜜盛宴

(二至四位用)

新同樂デザートコンボ

SUN TUNG LOK Royal dessert

(お 2-4 人様 persons)

$268

流沙燕窩煎堆 (二件)

紫薯荔枝脆球 (二件)

酥皮馬蹄糕 (二件)

意大利芝士蛋糕 (二件)

特色糕點 (二件)

蜜餞脆麻花(一件)

椰杏汁燉官燕

つばめの巣入りアーモンドココナッツクリーム

Double boiled bird's nest with almond and coconut crème

每位 (お一人様) Per $560

冰花紅棗燉官燕

ナツメとツバメの巣のスープ

Double boiled bird's nest with red date and rock sugar

每位 (お一人様) Per $560

加一服務費 Subject to 10% service charge

甜品 デザート Dessert

流沙燕窩煎堆 (兩隻起)

油で揚げられました卵黄ツバメの巣胡麻団子（2 個から）

Deep-fried glutinous ball stuffed with custard and bird's nest (Min. 2 pcs)

每隻 (一個) Each $65

燕窩雞蛋撻 (兩隻起)

ツバメの巣のエッグタルト（2 個から）

Baked egg tartlet topped with bird's nest (Min. 2 pcs)

每隻 (一個) Each $65

紫薯荔枝脆球 (兩件)

油で揚げられましたライチのスイートポテト団子（2 個）

Deep-fried lychee and mashed sweet potato ball (2 pcs)

$68

加一服務費 Subject to 10% service charge

甜品 デザート Dessert

酥皮馬蹄糕 (三件)
クワイのパイケーキ（3 個）
Baked water chestnut cake (3 pcs)
$69

栗蓉西米焗布甸
タピオカとマロンの焼きプリン
Baked sago &mashed chestnut pudding
每位（お一人様）$65

同樂三式美點 (三件)
新同樂デラックスデザート（3 個）
SUN TUNG LOK deluxe dessert (3 pcs)
每位（お一人様）Per $60

生磨蛋白杏仁露
卵白入りアーモンドクリーム
Sweetened almond crème with egg white
每位（お一人様）Per $52

生磨腰果露
カシューナッツクリーム
Sweetened cashew nut crème
每位（お一人様）Per $52

生磨黑芝麻糊
黒ごまペースト
Sweetened black sesame crème
每位（お一人様）Per $52

果仁糖霜芝麻湯丸 (四件)
ナッツと粉砂糖入りごま餃子（4 個）
Sesame dumpling with nuts and icing sugar (4 pcs)
每位（お一人様）Per $52

香芒糯米糍 (三件)
マンゴーもちもち団子（3 個）
Sweet mango and glutinous dumpling (3 pcs)
$60

蛋黃麻蓉包 (三件)
ゴマ餡まんじゅう塩漬け卵の卵黄入り（3 個）
Sweet sesame and salty egg yolk bun (3 pcs)
$60

蜜餞脆麻花
蜂蜜とクリスピー小麦粉
Honey glazed crispy hemp flowers
$60

酥皮雞蛋撻 (三隻)
エッグタルト（3 個）
Baked egg tartlet (3 pcs)
$54

奶黃馬騣卷 (三件)
カスタードロール（3 個）
Steamed cream and sponge rolls (3 pcs)
$54

加一服務費 Subject to 10% service charge

禮品籃、自製醬料、茗茶

ギフトバスケット、自家製調味料、中国茶 Hamper, Chinese Tea

新同樂 XO 醬　新同樂自家製 XO 醬ソース SUN TUNG LOK homemade XO chili sauce	$40
袁家中山辣醬　袁家のチリソース Chili paste by the Yuen's family	$25
前菜　前菜 Side dish	$25
絲苗白飯　ごはん Steamed rice	$25
中國茗茶　中国茶 Chinese tea	每位（お一人様） Per $25
膠紙袋　紙袋 Plastic paper bag	每個（1 個） Each $2
新同樂禮品籃 新同樂ギフトバスケット SUN TUNG LOK Hamper selection	同樂經典　$2,688 同樂盛宴　$1,888 同樂美意　$1,088
新同樂極上鮑魚 新同樂アワビ SUN TUNG LOK ready-made abalone	每罐 Per can $468
新同樂 XO 醬 新同樂自家製 XO 醬ソース SUN TUNG LOK homemade XO chilli sauce	每瓶 Per bottle $178
袁家中山辣醬 袁家のチリソース Chili paste by the Yuen's family	每瓶 Per bottle $128
特級蝦籽 干し海老の卵 Supreme dried shrimp roes	每瓶 Per bottle $128

此餐牌所有圖片只供參考 All pictures shown in this menu are for illustration purpose only

加一服務費 Subject to 10% service charge

珍貴回憶 歷史の写真 Precious Memories

1974 尖沙咀麼地道店

Mody Road, Tsimshatsui

1981 尖沙咀海港城店 Harbour City, Tsimshatsui

1969 銅鑼灣邊寧頓街店 Pennington Street, Causeway Bay

加一服務費 Subject to 10% service charge

1969 年創業　Since 1969

加一服務費 Subject to 10% service charge