



百花脆皮乳豬件

ローストポークの海老すり身詰め焼き

Roast suckling pig stuffed with minced shrimp

紅燒大鮑翅

フカヒレの姿煮

Shark's fin in superior soup

日本卅三頭皇冠特級吉品鮑 扣 蝦籽柚皮

クラウンブランド特級吉浜アワビ 33 頭サイズ と ポメロの皮の煮込み

Crown brand superlative dried abalone, 33pcs/catty, from Yoshihama with pomelo skin

西班牙紅蝦 配 竹筴蝦湯蒸蛋白

スペイン産赤えびとキヌガサタケ蒸し卵白のえびスープ仕立て

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

燒汁乾煏牛肋骨

ブライムビーフリブの照り焼きソース

Braised Prime rib of beef with House gravy

脆瑤 蟹肉 蝦湯稻庭麵

カニ肉、エビのスープで稲庭うどん

Inaniwa udon with fried conpoy and crab meat in shrimp stock

冰花 鮮腐竹 銀杏 竹筴 燕窩

キヌガサタケと銀杏のツバメの巣のスープ

Sweetened bird's nest with bean curd sheet, ginkgo nut, and bamboo pith

葡萄鮮果汁 伴 空運溫室水果

フレッシュフルーツの盛り合わせ

Fresh fruit platter

每位 (お一人様) Per \$1,980

魚翅 改選為 蟹粉乾燒魚翅 (額外加收\$100)

Change to shark's fin with Hairy crab meat & yolk (Additional \$100)



牛油果 芒果 大蝦沙律

アボカドとマンゴーのエビサラダ

Shrimp salad with avocado and mango

廣東點心薈萃

シェフのお勧め点心ブラッター

Dim Sum platter by the Chef

懷舊魚翅蟹肉灌湯餃 \ 竹筴雲腿 紅螺頭 燉鮮雞

フカヒレ餃子 \ キヌガサタケとハムと巻き貝入り鶏がらスープ

Shark's fin dumpling with supreme soup OR Chicken soup with bamboo pith, ham, conch

自選以下菜式一款

以下のメニューより一品お選びください。Select one of the following dishes

蒜燒鹿兒島豚肉柳

鹿兒島県産豚肉のニンニク焼き

Seared Kagoshima pork with garlic

金蒜鮮菌蒸海斑球 (額外加收\$40)

揚げニンニクとキノコの蒸しハタ (追加料金\$40)

Steamed garoupa fillet with fried garlic and mushroom (Additional \$40)

燒汁乾煏牛肋骨 (額外加收\$70)

ブライムビーフリブの照り焼きソース (追加料金\$70)

Braised Prime rib of beef with House gravy (Additional \$70)

紅燒鮑魚 燴 豚肉蔥油飯

アワビと豚肉とネギ油のご飯

Rice with abalone, pork and scallion oil

椰汁小麥撈燕窩

ココナッツジュースと小麦のツバメの巣のスープ

Sweetened coconut crème with wheat and bird's nest

每位 (お一人様) Per \$468

(只限午市供應) (ランチタイムのみ) (Lunch only)



廣東點心薈萃

シェフのお勧め点心プラッター
Dim Sum platter by the Chef

粟米蓉 鮮圍蝦 白露筍羹 \ 廚師足料老火湯

エビとコーンとホワイトアスパラガス入り濃厚なスープ \ シェフのお勧め日替わりスープ
White asparagus thick soup with corn and shrimp OR Chef's soup of the day

自選以下菜式一款

以下のメニューより一品お選びください。Select one of the following dishes

京韓醬 煎焗 鹿兒島豚肉柳

鹿児島県産豚肉のキムチグレービーソース焼き

Seared Kagoshima pork with Kimchi gravy

焼汁乾焗牛肋骨 (額外加収\$70)

プライムビーフリップの照り焼きソース (追加料金\$70)

Braised Prime rib of beef with House gravy (Additional \$70)

鰹魚湯 鮮蝦水餃稲庭麵

エビ団子と鰹だしスープで稲庭うどん

Inaniwa udon with shrimp dumplings in Bonito broth

新同樂美點配 大廚甜湯

新同樂デラックスデザート; 日替わりデザート

Dessert platter and daily sweet soup

每位 (お一人様) Per \$328

(只限午市供應) (ランチタイムのみ) (Lunch only)



套餐

セットメニュー-Set Menu



加一服務費 (10%のサービス料加算) Subject to 10% service charge



紅燒大鮑翅 \ 紅燒蟹肉燕窩

フカヒレの姿煮 \ 蟹肉とツバメの巢の姿煮

Shark's fin in superior soup OR Bird's nest in superior soup with crab meat

自選以下菜式一款

以下のメニューより一品お選びください。 Select one of the following dishes

岩手珍珠乾鮑 嫩刺參 扣鵝掌 (額外加收\$120)

日本産アワビ、日本関東産ナマコ、ガチョウの水かき (追加料金\$120)

Japanese dried abalone, sea cucumber, and goose web (Additional \$120)

燒汁乾燻牛肋骨 (額外加收\$70)

ブライムビーフリの照り焼きソース (追加料金\$70)

Braised Prime rib of beef with House gravy (Additional \$70)

醬油煎焗原隻九州蝦皇 (額外加收\$70)

九州車海老の醬油焼 (追加料金\$70)

Kyushu king prawn with soy sauce (Additional \$70)

同樂 XO 醬海斑球伴翠蔬 (額外加收\$40)

ハタの XO 醬炒め (追加料金\$40)

Sautéed garoupa filet with XO chilli sauce and vegetable (Additional \$40)

蒜燒鹿兒島豚肉柳

鹿兒島県産豚肉のニンニク焼き

Seared Kagoshima pork with garlic

白胡椒煮阿根廷赤海蝦伴節瓜

アルゼンチン赤エビとズッキーニの胡椒煮込

Argentine Langostino and hairy gourd with white pepper

鮮圍蝦 竹筴 雲耳 浸翠蔬

海老とキヌガサタケと季節の野菜のスープ煮

Fresh shrimps, bamboo pith, black fungus and vegetable in supreme broth

堂弄臘味煲仔飯 \ 梅頭叉燒 煎蛋 蔥苗伊麵

中華ソーセージの土鍋炊き込みごはん \ 豚ロース焼きオムレツの中華麵

Rice with preserved meat in clay-pot \ E-fu noodle with barbecued pork and egg

新同樂美點

新同樂デラックスデザート

Dessert platter

每位 (お一人様) Per \$728

(只限午市供應) (ランチタイムのみ) (Lunch only)



阿根廷赤海蝦多士 伴 芒果翠蔬沙律

アルゼンチン赤エビトースト; マンゴーサラダ

Toast with Argentine Langostino; Mango salad

蟹肉乾燒 官燕 \ 魚翅 配 松茸雞湯

カニと(つばめの巢又はフカヒレ) の煮込み; 松茸スープ付

Double-boiled chicken soup with bird's nest OR shark's fin

南非鮮鮑魚 日本珍珠刺參 伴 翠蔬

南アフリカのアワビ、日本のナマコと野菜の煮込み

Braised South African abalone, Japanese sea cucumber, and vegetable

海斑球 蒸蛋白 伴 港式伴料

ハタとチャーシューけ蒸し卵白のーブ仕立て

Garoupa filet with fried dough, barbecued pork, and steamed egg white

燒汁煎谷飼牛柳件 伴 岩鹽鮮菌

アンガス牛のニンニク焼き; 岩塩とキノコ

Angus beef with garlic gravy; Mushroom with rock salt

慢火煮鹿兒島豚肉 配 上湯蝦籽麵

鹿兒島県産豚肉と中華麵スープ

Kagoshima pork and Chinese noodle with dried shrimp roe in supreme broth

燕窩 生磨蛋白杏仁露

ツバメの巢と卵白入りアーモンドクリーム

Sweetened almond crème with egg white and bird's nest

葡萄鮮果汁 伴 空運溫室水果

フレッシュフルーツの盛り合わせ

Fresh fruit platter

選用官燕 (つばめの巢 Bird's nest) 每位 (お一人様) Per \$1,180

選用魚翅 (フカヒレ Shark's fin) 每位 (お一人様) Per \$1,280



鵝肝 北海道帶子 配 黒水欖油醋汁

フォアグラ と 北海道産ホタテ貝 と 酢ドレッシング

Seared foie gras and Hokkaido scallop with vinegar dressing

紅焼大鮑翅 \ 火腫雞燉鮑翅

フカヒレの姿煮 \ ハムと鶏肉のフカヒレスープ

Shark's fin in superior soup OR Double boiled shark's fin with ham and chicken

日本皇冠特級吉品鮑 扣 鵝掌

クラウンブランド特級アワビ と ガチョウの水かき

Crown brand Yoshihama dried abalone and goose web

原隻九州蝦皇 竹筴 蝦湯蒸蛋白

九州車海老とキヌガサタケけ蒸し卵白のえびスープ仕立て

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

厚切澳洲 M9 和牛 配 蒜燒汁伴 脆大根

オーストラリア産 M9 和牛と大根のニンニク焼き

Australian M9 Wagyu beef and daikon with garlic gravy

長脚蟹肉 果仁 伴 稻庭麵

蟹肉とナッツ入りの汁なし稲庭うどん

Stewed Inaniwa udon with crab meat and nuts

椰汁小麥撈燕窩

ココナッツジュースと小麦のツバメの巣のスープ

Sweetened coconut crème with wheat and bird's nest

葡萄鮮果汁 伴 空運温室水果

フレッシュフルーツの盛り合わせ

Fresh fruit platter

選用卅九頭吉品鮑 (39 頭サイズ 39pcs/catty) 每位 (お一人様) Per \$1,680

選用卅三頭吉品鮑 (33 頭サイズ 33pcs/catty) 每位 (お一人様) Per \$1,880

選用廿六頭吉品鮑 (26 頭サイズ 26pcs/catty) 每位 (お一人様) Per \$2,780

選用廿頭吉品鮑 (20 頭サイズ 20pcs/catty) 每位 (お一人様) Per \$3,780



即燒片皮乳豬 配 蜜餞叉燒

子豚のロースト と チャーシュー

Roast suckling pig and honey-glazed barbecued pork

乾燒排翅 (另附高湯)

フカヒレの姿煮 スープ付

Stir-fried shark's fin; Supreme broth on the side

日本皇冠特級吉品鮑 北海道關東刺參 扣 鵝掌

クラウンブランド特級アワビ と 北海道産ナマコ と ガチョウの水かきの煮込み

Crown brand Yoshihama dried abalone, prickly sea cucumber, and goose web

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

奇香粉絲 原隻九州蝦皇 \ 燒汁乾燻牛肋骨

九州車海老とパーミセリの香味鍋 \ プライムビーフリップの照り焼きソース

Kyushu king prawn with pork & vermicelli OR Braised Prime rib of beef with House gravy

花膠筒 脆瑤乾逼伊麵

魚の浮き袋とフライド貝柱の中華麵

Stewed E-fu noodle with fish maw and fried conpoy

小麥金絲棗燕窩 配 紫薯荔枝脆球

ナツメと小麦のツバメの巣のスープ; 油で揚げられましたマッシュポテト入りライチ団子

Sweet bird's nest soup with jujube and wheat; Deep-fried lychee and sweet potato ball

葡萄鮮果汁 伴 空運温室水果

フレッシュフルーツの盛り合わせ

Fresh fruit platter

選用卅九頭吉品鮑 (39 頭サイズ 39pcs/catty) 每位 (お一人様) Per \$2,280

選用卅三頭吉品鮑 (33 頭サイズ 33pcs/catty) 每位 (お一人様) Per \$2,480

選用廿六頭吉品鮑 (26 頭サイズ 26pcs/catty) 每位 (お一人様) Per \$3,380

選用廿頭吉品鮑 (20 頭サイズ 20pcs/catty) 每位 (お一人様) Per \$4,380



百花脆皮乳豬件 特選拼盤

ローストポークの海老すり身詰め焼き; シェフの前菜の盛り合わせ
Roast suckling pig stuffed with minced shrimp appetizer platter

紅焼海虎翅

高級ふかひれ海虎翅 (ハイフーチー) のスープ煮込み
Braised supreme shark's fin

日本皇冠特級 吉品鮑 \ 大網鮑

クラウンブランド特級アワビ
Crown brand Yoshihama \ Amidori dried abalone

鵝肝窩粳伴 日本 A5 神戸和牛片

ガチョウの肝臓とカリカリした米, 日本産 A5 和牛
Foie gras with crispy rice; Pan-fried Japanese A5 Kobe beef

蝦湯煎煮厚星斑件

焼きハタのエビのスープ仕立て
Seared spotted garoupa filet in shrimp stock

西班牙紅蝦 燴 稻庭麵

スペイン産赤えび入りの汁なし稲庭うどん
Stewed Inaniwa udon with Spanish red prawn

鮮椰杏汁燉官燕

つばめの巣入りアーモンドココナツクリーム
Double boiled bird's nest with almond and coconut crème

極上甜蜜盛宴 伴 空運溫室水果

新同樂デザートコンボ; フレッシュフルーツの盛り合わせ
SUN TUNG LOK Royal dessert and fresh fruit platter

選用十七頭吉品鮑 (17 頭サイズ 17pcs/catty) 每位 (お一人様) Per \$5,880

選用十三頭大網鮑 (13 頭サイズ 13pcs/catty) 每位 (お一人様) Per \$8,680

選用九頭大網鮑 (9 頭サイズ 9pcs/catty) 每位 (お一人様) Per \$10,380

選用六頭大網鮑 (6 頭サイズ 6pcs/catty) 每位 (お一人様) Per \$13,880



吞拿魚翠蔬沙律 伴 香草脆大根

ツナサラダと揚げ大根
Green salad with tuna; Deep-fried daikon

紅焼蛋白冬蓉鮑翅

トウガンと卵白のフカヒレの姿煮
Shark's fin soup with egg white & wax gourd

阿拉斯加蟹腳 蔥油滑蛋 伴 鮮露筍

アラスカタラバガニ肉、スクランブルエッグ、アスパラガス
Alaska King crab meat, scrambled egg with scallion oil, and asparagus

京韓醬 煎焗 鹿兒島豚肉柳

鹿兒島県産豚肉のキムチグレービーソース焼き
Seared Kagoshima pork with Kimchi gravy

花膠筒 松茸 雞甫 浸翠蔬

魚の浮き袋と鶏肉と野菜の松茸スープ煮込み
Fish maw, Matsutake, chicken filet, and vegetable in supreme broth

鰹魚湯 鮮蝦水餃 稻庭麵

エビ団子と鰹だしスープで稲庭うどん
Inaniwa udon with shrimp dumplings in Bonito broth

竹筍鮮腐竹杏仁露 配 新同樂美點

キヌガサタケ入りアーモンドクリーム; 新同樂デラックスデザート
Almond crème with bamboo pith & bean curd sheet; Daily dessert platter

蜜味水果盤

フレッシュフルーツの盛り合わせ
Fresh fruit platter

每位 (お一人様) Per \$888



SUN TUNG LOK Chinese Cuisine

Since 1969

此餐牌所有圖片只供參考

All pictures shown in this menu are for illustration purpose only