

晶華軒

SILKS HOUSE 

燒臘

明滷燒鴨

\$420

Roasted Duck
廣東式ローストダック

脆皮松板叉燒

\$480

Crispy Barbecued Matsuzaka Pork with Honey Sauce
高級豚肉の砂糖焼き

脆皮燒肉磚

\$360

Crispy Barbecued Pork
廣東式豚肉のバーベキュー

化皮乳豬

\$880

Barbecued Suckling Pork
仔豚のバーベキュー

晶華片皮鴨 半隻

\$1300

一隻

\$2300

一人份

\$200

Signature Regent Style Roast Duck

烤鴨2吃每人份 \$60<鴨鬆，鴨米粉，鴨湯\$400(鍋)>

Roasted Duck Grand Formosa Style(Half / Whole / Per Person)

グランドフォルモサ特製ローストダック ハーフ ホール お一人様用

2種類の調理方法 < 鴨肉そぼろのレタス包み、鴨肉入りビーフン、スープ >

去骨八寶鴨(一隻40分鐘)

\$1800

Braised Boneless Duck Stuffed with 8 Treasure Glutinous Rice

八種の具を詰めた鴨揚げ (出来上がりまでご注文後40分)

猪肉

吊片馬蹄蒸肉餅

\$360

Steamed Minced Pork with Squid and Water Chestnut
イカ、クワイ入り肉団子蒸し

回鍋肉

\$320

Fried Spicy Double Cooked Pork
豚肉、干し豆腐、ニンニクの苗のトウバンジャン炒め

糖醋咕咾肉

\$380

Sweet and Sour Pork with Pineapples
酢豚

香根腸絲

\$400

Fried Pig's Intestine with Chinese Parsley
ホルモンと香菜の根の炒め物

京都焼肉排(隻)

\$200

Roasted Rib in Kyoto Style(Per Person)
骨付き豚肉の甘辛煮 (お一人様)

滷味大腸

\$360

Marinated Pork Intestine
豚ホルモンの醤油煮込み

客家小炒

\$360

Hakka Style Stir-Fried
豚肉、イカ、干し豆腐の炒め物

雞肉

話梅雞翅(四隻)

\$180

Chicken Wing Simmered in Plum Sauce

鶏手羽のプラムソース煮 (4個)

宮保鶏丁

\$350

Kung Pao Chicken

鶏肉の唐辛子炒め

麻辣跳跳雞

\$420

Chicken Stir-fried with Ginger, Garlic, and Hot Pepper

鶏肉衣揚げの辛口炒め

尖椒雞

\$420

Stir-fried Spicy Chicken

鶏肉の辛口炒め

糖醋鶏丁

\$330

Sweet and Sour Chicken

鶏肉の甘酢炒め

X.O醬炒雞球

\$380

Chicken Ball Stir-fry in X.O Sauce

鶏肉のXOソース炒め

麻辣雞軟骨

\$400

Deep-fried Chicken gristle with Chili Powder

軟骨付き鶏肉衣揚げの辛口炒め

牛肉

御製烤牛排(份)

\$280

Grilled Beef Steak with Chef's Sauce(Per Person)

中華風ビーフステーキ(お一人様用)

蔥爆牛肉

\$480

Sauted Sliced Beef with Spring Onion

細切り牛肉とネギの炒め物

香根牛肉絲

\$400

Fried Shredded Beef in Country Parsley
細切り牛肉と香菜の根の炒め物

魚香牛尾(每位)

\$150

Ox tail stewed with ginger and hot sauce(Per Person)
中華風牛の尻尾の煮込み (お一人様)

海鮮

翡翠玉珊瑚

\$480

Stir- Fried Broccoli with Seafood and Egg White
ブロッコリー炒め/シーフードあんかけ

蒜苗爆魚肚

\$480

Sauted Fish Maw with Garlic Chives
魚の腹身とニンニクの苗の炒め物

白酌沙蝦(兩)

\$80

Boiled Fresh Shrimps (37.5g)
エビの湯がき (37.5g)

清蒸石斑(兩)

\$70

Steamed Fresh Grouper (37.5g)
鮮魚蒸し (ハタ) (37.5g)

蒜泥蒸龍蝦(兩)

\$130

Steamed Fresh Lobster in Garlic Sauce(37.5g)
ロブスターのニンニク蒸し (37.5g)

金華焗明蝦(隻)

\$320

Baked King Prawn with Mayonnaise (each)
車エビのマヨネーズ焼き (1尾)

蝦球(X.O , 清炒 , 豆酥 , 果律鳳梨 , 乾燒 , 椒鹽 , 宮保 , 糖醋 , 麻婆) \$480

Shrimp Balls (XO Sauce、Sautéed、Bean Sauce、Pineapple with
Mayonnaise、

“Ma Poo” Sauce)

(Dried Red Pepper Sauce、Salt and Pepper、Kung Pao、Sweet and
Sour)

エビ (XOソース炒め、油炒め、豆の粉炒め、衣揚げマヨネーズ風味、辛口焼き、
塩コショウ炒め、唐辛子炒め、甘酢炒め、マーボー豆腐煮)

碧綠炒魚片

\$480

Sautéed Sliced Fish with Vegetable
魚の切り身と野菜の炒め物

金絲鯧魚(清蒸或香煎)(隻)

\$1000

Pomfret (Steamed or Pan-Fried)
マナガツオ (蒸しまたは焼き) (1尾)

西蘭花鮮帶子

\$480

Sautéed Scallops with Broccoli)
ブロッコリーとホタテの炒め物

碧綠鼓汁帶子

\$480

Sautéed Scallops with Green Vegetables in Black Bean Sauce
ホタテと野菜の豆みそ炒め

大沙公(隻)時價 「清蒸，鹽焗，避風塘，蒜蓉蒸」

Crab (each)

(Steamed、Baked with Salt、Typhoon Shelter、Steam with Chopped
Garlic)

カニ (尾) 時価 (蒸し、塩焼き、衣揚げ特製ソース炒め、ニンニク蒸し)

藍斑(每位) <清蒸 白玉 多椒 梅乾 豆酥 蔥油 雙味>

\$250
Grouper (per person)

(Steamed、Steamed with Tofu、Steamed with Chili Sauce、Steamed with Preserved Vegetable、Steamed with Bean Sauce、Scallion、Double Flavor)

ハタ(尾)(蒸し、蒸し/豆腐入り、唐辛子蒸し、蒸し/塩漬け野菜入り、蒸し/豆の粉かけ、蒸し/ネギ風味、2種類の選択)

瓜仁吻仔

\$400
Silverfish with Melon Seeds
シラスと瓜の種の揚げ物

清蒸七星斑(兩)

\$130
Steamed Fresh Spotted Grouper (37.5g)
鮮魚蒸し(コタカハタ)(37.5g)

香酥脆響鱗

\$160
Crispy Fish Scale
魚の鱗の揚げ物

魚翅、鮑魚、燕窩

魚翅佛跳牆(每位)

\$880
Braised Shark's Fin Buddha Soup Tureen(per person)
フカヒレ入り五目煮込み(お一人様)

竹笙菜膽翅(每位)

\$800
Double-Boiled Shark's Fin Soup with Chinese Cabbage and Bamboo Pith
(per person)
フカヒレ、キヌガサダケ、白菜の芯のスープ(お一人様)

砂窩燒排翅(每位)

\$680
Braised Shark's Fin Soup in Casserole (per person)
土鍋入りフカヒレスープ(お一人様)

鮑參翅肚羹(每位)

\$320

Braised Shark's Fin Soup with Shredded Abalone and Fish Maw (per person)

アワビ、ナマコ、フカヒレ、魚の腹身のとろみスープ (お一人様)

紅焼大排翅(每位)

\$1280

Braised Shark's Fin Soup (per person)

フカヒレの醤油煮 (お一人様)

頂湯天勾翅(每位)

\$1380

Superior Shark's Fin Soup (per person)

特選フカヒレのスープ (お一人様)

黄金大排翅(每位)

\$1480

Supreme Braised Shark's Fin Soup with Crab Meat and Bean Sprouts (per person)

モヤシ、カニ入りフカヒレの姿煮 (お一人様)

雞蓉燴官燕(每位)

\$1500

Braised Superior Bird's Nest Soup with Minced Chicken (per person)

ツバメの巣と鶏ひき肉のとろみスープ (お一人様)

蠔皇原隻四頭鮑(每位)

\$1180

Braised Whole Abalone with Oyster Sauce (per person)

アワビのオイスターソース煮 (お一人様)

蠔皇八頭鮑南非乾鮑(每位)

\$5800

Braised Superior South African Abalone with Oyster Sauce (per person)

南アフリカ産アワビのオイスターソース煮 (お一人様)

碧綠鮮鮑片(每位)

\$350

Braised Sliced Abalone with Vegetable (per person)

アワビスライスのオイスターソース煮 (お一人様)

活鮮鮑(每位) (椒鹽, 蔥油, 和風)

\$500

Fresh Abalone (per person) (Salt and Pepper, Mustard Dressing)

アワビ (お一人様) (衣揚げ/塩コショウ風味、醤油煮/ネギ風味、湯がき/和風タレ)

砂煲

鹹魚雞粒豆腐煲

\$380

Braised Tofu with Salted Fish and Diced Chicken in Casserole
塩漬け魚、鶏肉、豆腐の土鍋煮

銀絲青蟹煲(兩)

\$80

Braised Crab with Glass Noodles and Curry Sauce in Casserole
カニと春雨の土鍋煮 (37.5g)

川式魚香茄子煲

\$380

Braised Eggplant with Minced Pork in Casserole
四川風ナスと豚ひき肉の土鍋煮

水煮煲(牛, 雞, 魚, 杏鮑菇)

\$500

Szechuan Style Casserole(Choice of: Beef, Chicken, Fish, Oyster Mushroom)
辛口土鍋煮 (牛肉、鶏肉、魚、アワビダケ)

北菇鵝掌煲

\$480

Braised Goose Web with Mushroom in Casserole
ガチョウの掌としいたけの土鍋煮

麻婆豆腐

\$280

Hot Bean Curd with "Ma Poo" Sauce in Casserole
マーボー豆腐

五更腸旺

\$340

Stewed Pig's Intestine and Duck Blood with Hot Chili Sauce in Casserole
豚ホルモン、鴨の血のトウバンジャン煮込み

砂鍋白菜

\$460

Cabbage in Casserole

白菜の土鍋煮

砂鍋魚頭

\$500

Fish's Head in Casserole

魚の頭の土鍋煮

湯

白玉海鮮羹(每位)

\$220

Braised Mixed Seafood Soup with Tofu (per person)

シーフードと豆腐のトロみスープ (お一人様)

西湖牛肉羹(每位)

\$220

Braised Minced Beef Soup with Egg White (per person)

牛ひき肉と卵白のトロみスープ (お一人様)

港式例湯

\$480

Braised Traditional Cantonese Style Soup

広東風特製スープ

連鍋湯

\$280

Sliced Pork and Bean Sprouts Soup

豚肉と大根のスープ

酸辣湯

\$360

Hot and Sour Soup

ソアンラータン (中華風辛くて酸っぱいスープ)

芙蓉菊花湯(每位) (約30分鐘)

\$300

Chrysanthemum Bean Curd Soup (preparation time:30 minutes)

たまご豆腐のスープ (お一人様) (出来上がりまでご注文後30分)

玉米湯(每位)

\$150

Corn Soup

コーンスープ (お一人様)

竹笙瑤柱(每位)

\$250

Bamboo Piths and Scallop Pottage Soup (per person)
キヌガサダケとホタテのスープ (お一人様)

高湯燉冬瑤

\$220

Double-Boiled Winter Melon Soup with Dried Scallop
ホタテと冬瓜のスープ

鮑魚菇土雞盅(每位)

\$200

Bowl of Oyster Mushroom and Chicken Soup
アワビダケと鶏肉のスープ (お一人様)

竹笙豆花盅(每位)

\$180

Bamboo Piths and Bean curd Soup (per person)
キヌガサダケと豆花のスープ (お一人様)

山藥干貝土雞盅(每位)

\$220

Bowl of Chinese Yam, Dried Scallop, and Chicken Soup (per person)
ヤマイモ、ホタテ、鶏肉のスープ (お一人様)

蔬菜

季節時蔬

\$280

<芥蘭, 地瓜葉, 高麗菜>(清炒 川燙 蠔油)

Assorted Vegetables: Mustard, Green Sweet Potato Leave, Mountain
Cabbage

With Choice of Sauce: Stir-fry, Blanch, and Oyster Sauce

(Fried、Sautéed with Oil、Oyster Sauce)

季節の野菜<カイラン、サツマイモの葉、キャベツ> (炒め、湯がき、湯がき/オ
イスターソースかけ)

開陽白菜

\$300

Cabbage with Dry Shrimps
干しエビ入り白菜の煮込み

雙味炒苦瓜

\$300

Stir- fried Bitter Melon with Salty Egg
塩漬たまご、ピータン、苦瓜の炒め物

雞油炒豆苗

\$320

Sauted Pea Sprouts with Chicken Oil
豆の苗の鶏油炒め

黄金南瓜

\$320

Japanese Pumpkin Stir-Fried with Salted Egg and Hot Pepper
カボチャと塩漬けたまごの炒め物

嫩筍(宮保, 黄金, 乾扁)

\$320

(Kung Pao/Salty Egg/ Minced Pork)
たけのこ (唐辛子炒め、塩漬けたまごと炒め、豚そぼろ炒め)

杏鮑菇(椒鹽, 黄金)

\$320

Sauted Oyster Mushroom (Salt and Pepper/Salty Egg)
アワビダケ (塩コショウ炒め、塩漬けたまご炒め)

甜椒炒蘆筍

\$360

Stir-Fried Asparagus with Color pepper
アスパラガスとピーマンの炒め物

北菇西生菜

\$360

Stir-Fried Lettuce with Mushroom
しいたけとレタスの煮込み

瑤柱娃娃菜

\$360

Stir- Fried Chinese Vegetable with Dried Shrimp
ホタテと中国野菜の煮物

小魚炆莧菜

\$360

Stir- fried Tumbleweed with Silver Fish
野菜とシラスの煮物

蒜子金銀蛋莧菜

\$360

Stir-Fried Amaranth with Garlic and Preserved Egg
塩漬けたまご、ピータン、野菜の煮物

乾扁四季豆

\$300

Dry Fried String Beans

インゲンと豚肉そぼろの炒め物

蔥油餅

\$60

Spring Onion Pancake

中華風ネギ入り薄餅

譚豆花(每位)

\$100

Bean Curd Jelly with Crispy Noodle and Spice Sauce

辛口豆花 (お一人様)

蓮江香芋絲(40分鐘)

\$180

Steamed Shredded Taro(preparation time:40 minutes)

タロイモの蒸し物/特製ソースかけ (出来上がりまでご注文後40分)

豆腐

竹笙扒豆腐

\$280

Braised Tofu with Bamboo Pith

キノガサダケと豆腐の煮物

細皮嫩肉

\$280

Egg Fuyung and Tofu

たまご豆腐揚げ

紅燒豆腐

\$280

Braised Bean Curd with Brown Sauce

豆腐の醤油煮

宮保臭豆腐

\$280

Deep Fried Been Curd with Kon Po Sauce

発酵豆腐の唐辛子炒め

麵飯

金菇鮮菌麵

\$280

Stir-Fried Noodles with Assorted Mushroom
野菜、キノコ入り焼きそば

廣炒麵

\$360

Cantonese Style Stir-Fried Noodles
広東風焼きそば

蝦仁帶子河粉

\$380

Fried Rice Noodles with Scallops and Shrimps
エビとホタテ入りライスヌードル

乾炒牛肉河粉(雞肉, 豬肉)

\$360

Fried Rice Noodles with Sliced Beef (Chicken and Pork)
牛肉入りライスヌードル炒め (鶏肉、豚肉入りも可)

鮑汁章魚飯

\$380

Fried Rice with Diced Octopus
アワビ、タコ、鶏肉のあんかけごはん

揚州炒飯

\$360

Fried Rice with Seafood and pork
揚州風チャーハン

鹹魚帶子炒飯

\$380

Fried Rice with Salty Fish and Scallops
塩漬け魚とホタテのチャーハン

火腿蛋炒飯

\$220

Fried Rice with Ham & Egg
ハムとたまごのチャーハン

蝦仁蛋炒飯

\$240

Fried Rice with Shrimp & Eggs
エビとたまごのチャーハン

酸辣麵

\$360

Hot and Sour Noodle Soup

ソアンラー麵 (中華風辛くて酸っぱいスープ麵)

雪菜煨麵

\$260

Shredded Pork Noodles in Soup

塩漬け野菜入りタン麵

螞蟻上樹

\$280

Fried Water Flour with Minced Pork

豚肉そぼろと春雨のトウバンジャン煮

什錦湯麵

\$240

Mixed Noodles Soup

五目タン麵

蟹肉乾燒伊麵

\$360

Fried E-fu Noodles with Crab Meat

広東風カニ入り麵

川式炒米粉

\$240

Rice Noodles with Szechuan Special

四川風焼きビーフン

粥

干貝白米粥(每位)

\$80

White Rice Porridge with Scallops

ホタテ入りおかゆ (お一人様)

生滾魚腩粥

\$320

Fresh Fish Porridge

魚の切り身入りおかゆ

晶華一品粥

\$320

Marinated Egg Porridge with Pork and Inner Organ
ピータン、豚肉入りおかゆ

鮑魚粥
\$480

Abalon Porrige
アワビ入りおかゆ

雞絲粥
\$320

Chicken Rice Porridge
鶏肉入りおかゆ

吻仔魚粥
\$320

Rice Porridge with Silverfish
シラス入りおかゆ

蒸點

小籠湯包
\$280

Steamed Pork Siew Long Bun Consommé
小籠包

魚翅灌湯包(每份)
\$280

Shark's Fin Siew Long Bun Consommé
フカヒレまん入りスープ (お一人様)

鮑魚燒賣皇
\$150

Steamed Abalone Shao Mai
アワビ入りシューマイ

招牌魚翅餃
\$150

Signature Steamed Shark Fin Dumpling
フカヒレ入りギョーザ

籠皇鮮蝦餃
\$140

Steamed Shrimp Dumpling

エビ入り蒸しギョーザ

翡翠蘆筍餃

\$140

Steamed Shrimp with Asparagus Dumplings
アスパラガスとエビ入りギョーザ

豉汁炆鳳爪

\$110

Chicken Claw Marinated in Black Bean Sauce
鶏の足の豆みそ蒸し

蜜汁叉燒包

\$110

B.B.Q Char Sui Bun
チャーシューまん

煎炸烤點心

蓮藕煎魚餅

\$140

Pan-Fried Fish Pancake with Lotus Root
レンコン入り魚のすり身餅

沙拉海鮮筒

\$140

Deep-Fried Seafood Roll with Mayonnaise
シーフードロール揚げ/マヨネーズ風味

蘿蔔絲酥餅

\$140

Deep-Fried Turnip Cake
細切り大根入り中華餅

鮮蝦腐皮捲

\$140

Deep Fried Shrimp Roll in Bean Curd Pastry
エビの湯葉巻き揚げ

火腿蔥燒餅

\$130

Baked Ham with Spring Onion Cake
ハム、ネギ入り中華餅

金牌叉燒酥

\$120

Barbecued Pork Pie
チャーシュー入り中華パイ

韭菜炸蝦餅

\$120

Deep Fried Shrimp Pancake
中華風ニラ入りエビ餅

鳳城鹹水餃

\$120

Deep-Fried Seafood Dumplings
シーフード入り揚げギョーザ

臘味蘿蔔糕

\$100

Pan- Fried Turnip Cake
広東風腸詰め入り大根餅

腸粉

乾煎蝦米腸粉

\$180

Pan- Fried Rice Noodle with Dried Shrimp
エビ入りライスヌードル焼き

鮮蝦滑腸粉

\$180

Steamed Rice Noodle with Shrimp
エビ入りライスヌードル蒸し

肥牛滑腸粉

\$180

Steamed Rice Noodle with Beef
牛肉入りライスヌードル蒸し

甜點

奶黃流沙包

\$150

Sweet Egg Yolk Bun
クリームまん

芝麻流沙包

\$150

Sweet Black Sesame Bun

黒ごままん

鴛鴦流沙包

\$100

Assorted Steam Sweet Bun

クリーム/ごま饅頭

玉桂蘋果酥

\$100

Baked Apple Pastry with Cinnamon

リンゴ入り中華パイ

香酥烤蛋塔

\$120

Baked Egg Tarts

中華風アップルタルト

奶黃千層糕

\$120

Creamed Layer Cake

クリーム入り蒸しカステラ

香芋煎軟餅

\$120

Pan-Fried Taro Cake

タロイモ入り中華餅

椰汁燉官燕(30分鐘)

\$1500

Double-Boiled Bird's Nest Soup(Per Person)

高級ツバメの巣のスープ/ココナッツミルク風味 (出来上がりまでご注文後30分)

紅蓮燉雪蛤(30分鐘)

\$380

Double-Boiled Frog's Cream with Lotus Seed and Red Dates(Per Person)

ハスの実、赤ナツメ、ハスモ入りスイーツスープ (出来上がりまでご注文後30分)

晶華桶豆花(40分鐘)

\$280

Steamed Regent Sweet Bean Curd(3-5 Person)

木桶入り豆花 (3-5名様用) (出来上がりまでご注文後40分)

鮮果杏仁豆腐

\$150

Cold Sweet Almond Bean Curd with Seasonal Fruit(Per Person)

フルーツ入り杏仁豆腐

香芒凍布丁

\$100

Mango Pudding(Per Person)

マンゴープリン

現磨杏仁油條

\$150

Almond Milk with Chinese Doughnut (Per Person)

アーモンドミルク/中華風揚げパン付き

香滑芝麻糊

\$120

Sweet Sesame Cream Soup(Per Person)

黒ごまのスイートスープ

楊汁甘露

\$120

Seet Tapioca Soup with Grapefruit(Per Person)

広東風スイートスープ

酒香核桃露(每位)

\$180

Sweet Purple Rice with Walnut(Per Person)

クルミのスイートスープ

冷盤

麻辣仙草

\$220

Grass Jelly Served with Hot Sauce

仙草ゼリー/辛口ソースかけ

麻辣土雞

\$400

Poached chicken served with hot sauce

鶏肉の湯がき/辛口ソースかけ

蒜泥白肉

\$300
Sliced Pork with Garlic Sauce
豚肉の湯がき/ニンニクソースかけ

麻辣牛肚
\$400
Tripe with Hot Sauce
牛の胃の辛口煮込み

海哲皮蛋
\$180
Jelly Fish with Preserved Egg
クラゲの和え物

雞絲拉皮
\$180
Glass Noodles Topped with Shredded Chicken
細切り鶏肉とキュウリのサラダ

紅糟醉雞
\$260
Marinated Sliced Chicken with Red Yeast in Shao- Shin Wine
鶏肉の酒漬け

烘烤烏魚子
\$680
Roast Mullet Roe in Taiwanese Style
焼きカラスミ

美味豆魚
\$300
Bean Sprout & Dry Bean Curd Rolls
湯葉魚の焼き物 (ベジタリアン用)

紅油耳絲
\$300
Shredded Pig's Ear with Hot Chili Oil
豚耳のスライス/辛口風味

水晶鵝蹄
\$320
Home Made Goose Webs
ガチヨウの掌の煮物

白切土雞
\$360

Plain Chicken
蒸し鶏/シヨウガ風味

涼拌韭菜花

\$120

Leek Shoot in Sesame Sauce
ニラの和え物

香油茼蒿

\$120

Tong Hao in Sesame Oil
中国野菜の特製ソースかけ

松柏長青

\$200

Shredded Bean curd and Cabbage with Fungus
白菜の芯の和え物

桂花百合

\$200

Lily Bulbs with Osmanthus
百合根の湯がき

髮絲牛百頁

\$320

Shredded Ox-Tripe in Pepper Oil
牛の胃の特製ソース和え