

All-You-Can-Eat Dim Sum Dinner

任點任食點心晚市放題 食べ放題點心メニュー

枱號: _____ 人數: _____

龍逸軒

Loong Yat Heen

龍逸軒招牌點心 *Signature Dim Sum* 龍逸軒のお薦め点心

[] 原隻南非鮑魚燒賣皇 (1 件) 南アフリカ産アワビの焼売
Steamed Pork and Shrimp Dumpling with Whole South Africa Abalone (1 pc)

[] 龍逸軒精選燉湯 (1 盅) 龍逸軒の精選煮込みスープ (一杯)

Loong Yat Heen Supreme Double-boiled Soup (1 bowl)

[] 花雕酒醉乳鴿 (半隻) 鳩の紹興酒漬け込み (半分)

Marinated Pigeon in "Hua Diao" Wine (half)

每位敬送一份 お一人様一回限りのご注文

Limited to one order per customer

經典滋味 *Classic Twist* 伝統の味わい

首次 1 st Order	加單 2 nd Order		
[]	[]	春筍金箔蝦餃 (一件)	<i>Steamed Fresh Shrimp Dumpling with Gold-leaf (1 pc)</i> 春の筍蒸しエビ餃子金箔添え
[]	[]	粉彩松露石榴球 (一件)	<i>Steamed Mushroom Dumpling with Black Truffle (1 pc)</i> 黒トリュフ入りマッシュルーム餃子
[]	[]	甜梅菜和牛包 (一件)	<i>Pan-fried Wagyu Beef and Dried Sweet Mustard Greens Bun (1 pc)</i> 甘い干しからし菜と和牛の肉まん
[]	[]	芝士海鮮春卷 (一件)	<i>Deep-fried Seafood & Mozzarella Spring Roll (1 pc)</i> モッツアレラチーズ入り海鮮春巻
[]	[]	十年陳皮紫米豆沙包 (一件)	<i>Steamed Purple Rice and Red Bean Paste Bun with 10 Years Dried Tangerine Peel (1 pc)</i> 10 年熟成の干蜜柑皮入り紫米と小豆餡の饅頭
[]	[]	水晶棗皇凍 (一件)	<i>Steamed Red Dates Cake (1 pc)</i> 水晶なつめゼリー

前菜小碟 *Cold Appetizer* 前菜

首次 1 st Order	加單 2 nd Order		
[]	[]	貢菜海蜇 (半碟/一碟)	<i>Marinated Jelly Fish with Preserved Vegetables (half / single portion)</i> クラゲに貢菜添え
[]	[]	京式醬蹄 (半碟/一碟)	<i>Marinated Pig Knuckle with Shallot (half / single portion)</i> 北京風エシャロットと豚足の醤油煮こみ
[]	[]	鎮江肴肉 (半碟/一碟)	<i>Marinated Pork in Dark Vinegar (half / single portion)</i> 鎮江風塩漬け豚肉の煮こごり
[]	[]	白灼時蔬 (半碟/一碟)	<i>Poached Seasonal Vegetables (half / single portion)</i> 旬の温野菜
[]	[]	涼拌青瓜雲耳 (半碟/一碟)	<i>Marinated Cucumber and Black Fungus in Vinegar (half / single portion)</i> キュウリと木耳の冷製和え
[]	[]	蜜汁黑毛豬叉燒 (半碟/一碟)	<i>Barbecued Spanish Iberico Pork (half / single portion)</i> スペイン産イベリコ豚の蜂蜜焼きチャーシュー
[]	[]	黃金豆腐粒 (半碟/一碟)	<i>Deep-fried Diced Bean Curd (half / single portion)</i> サイコロ揚げ豆腐
[]	[]	椒鹽魷魚鬚 (半碟/一碟)	<i>Deep-fried Squid with Spicy Salt and Chilli (half / single portion)</i> イカヒゲの塩と辛味唐揚げ
[]	[]	椒鹽小排骨 (半碟/一碟)	<i>Deep-fried Spare Ribs with Spicy Salt and Chilli (half / single portion)</i> 豚スペアリブの塩と辛味唐揚げ

湯羹 *Soup* (一人分量 *Single Portion*) スープ (一人前)

首次 1 st Order	加單 2 nd Order		
[]	[]	是日廚師湯品	<i>Soup of the Day</i> 日替わりスープ
[]	[]	雞蓉粟米羹	<i>Thick Minced Chicken Soup with Sweet Corn</i> 鶏ひき肉のスイートコーン濃厚スープ

*Please inform your server of any food related allergies 如閣下對任何食物有過敏反應・請跟餐廳職員聯絡 食物アレルギーがある場合は、スタッフにお知らせください

*Subject to 10% Service Charge and Tea & Condiment Charge 另收加一服務費及茶芥別途 10%のサービス料およびお茶と調味料の料金が加算されます

*The above items are applicable for dine in only 以上所有食品只限堂食 上記は店内飲食のみ適用されます

蒸點 *Steamed* 蒸し物

首次 1 st Order	加單 2 nd Order		
[]	[]	三文魚籽蒸燒賣 (一件)	<i>Steamed Pork and Shrimp Dumpling with Salmon Roe</i> (1 pc) イクラ入り海老焼売
[]	[]	蠔皇黑毛豬叉燒包 (一件)	<i>Steamed Barbecued Spanish Iberico Pork Bun</i> (1 pc) スペイン産イベリコ豚のオイスターソースチャーシューまん
[]	[]	醬皇蒸鳳爪 (一碟)	<i>Steamed Chicken Feet with Black Bean Sauce</i> (single portion) 醬油風味の鶏足の蒸しもの
[]	[]	蟲草花南瓜蒸排骨 (一碟)	<i>Steamed Pork Spare Ribs with Cordyceps Flower and Pumpkin</i> (single portion) 豚スペアリブと虫草花、南瓜の蒸しもの
[]	[]	蜜汁黑毛豬叉燒腸粉 (半碟/一碟)	<i>Steamed Rice Roll with Barbecued Spanish Iberico Pork</i> (half / single portion) スペイン産イベリコ豚の蜂蜜焼きチャーシュー入り米粉ロール
[]	[]	金粟上素腸粉 (半碟/一碟)	<i>Steamed Rice Roll with Sweet Corn, Vegetables and Carrots</i> (half / single portion) 野菜とスイートコーンの米粉ロール
[]	[]	香茜牛肉腸粉 (半碟/一碟)	<i>Steamed Beef Rice Roll with Coriander</i> (half / single portion) パクチーと牛肉入りの米粉ロール

煎炸 *Pan-fried or Deep-fried* 揚げ物

首次 1 st Order	加單 2 nd Order		
[]	[]	沙律醬蝦多士 (一件)	<i>Deep-fried Shrimp Toast with Mayonnaise</i> (1 pc) マヨネーズの海老トースト
[]	[]	XO醬野菌腐皮卷 (一件)	<i>Deep-fried Wild Mushrooms Bean Curd Sheet Roll in XO Chilli Sauce</i> (1 pc) XOソース味のキノコの湯葉巻き
[]	[]	XO醬蘿蔔糕 (半碟/一碟)	<i>Stir-fried Turnip and Preserved Meat Pudding in XO Chilli Sauce</i> (half / single portion) XOソースの大根餅炒め
[]	[]	XO醬炒腸粉 (半碟/一碟)	<i>Stir-fried Rice Roll with XO Chilli Sauce</i> (half / single portion) XOソース炒めの腸粉

飯麵 *Rice & Noodles* (一人分量 *Single Portion*) 飯・麵類 (一人前)

首次 1 st Order	加單 2 nd Order		
[]	[]	海皇泡飯	<i>Braised Jasmine Rice with Assorted Seafood in Soup</i> 海鮮のスープ仕立てジャスミンライス
[]	[]	皮蛋瘦肉粥	<i>Congee with Pork and Preserved Egg</i> ピータンと豚肉入りお粥
[]	[]	豉油王炒麵	<i>Fried Noodles with Supreme Soy Sauce</i> 香港風醬油焼きそば

中式甜點 *Chinese Dessert* 中華デザート

首次 1 st Order	加單 2 nd Order		
[]	[]	十年陳皮十勝紅豆沙 (一碗)	<i>Sweetened Tokachi Red Bean Soup with Ten Years Dried Tangerine Peel</i> (1 bowl) 10年熟成の干蜜柑皮入り十勝小豆のおしるこ
[]	[]	冰花雪耳燉萬壽果 (一碗)	<i>Double-boiled Snow Fungus with Papaya</i> (1 bowl) パパイヤと白きくらげのスイートスープ
[]	[]	燕麥香芒卷 (一件)	<i>Chilled Mango Roll with Oatmeal</i> (1 pc) 冷製マンゴーとオートミールのロール
[]	[]	懷舊芝麻卷 (一件)	<i>Sesame Roll</i> (1 pc) 黒ごまロール

西式甜點 *Western Dessert* 洋風デザート

首次 1 st Order	加單 2 nd Order		
[]	[]	芒果拿破崙 (一件)	<i>Mango Napoleon</i> (1 pc) マンゴーのミルフィーユ
[]	[]	藍莓芝士蛋糕 (一件)	<i>Blueberry Cheesecake</i> (1 pc) ブルーベリーチーズケーキ
[]	[]	雲呢拿雪糕 (一杯)	<i>Vanilla Ice Cream</i> (1 cup) バニラアイスクリーム
[]	[]	朱古力雪糕 (一杯)	<i>Chocolate Ice Cream</i> (1 cup) チョコレートアイスクリーム

最後點餐時間 Last Order Time: 19:30 / 20:30 / 21:30

珍惜食物 切勿浪費 Please do not waste food

*Please inform your server of any food related allergies 如閣下對任何食物有過敏反應，請跟餐廳職員聯絡 食物アレルギーがある場合は、スタッフにお知らせください

*Subject to 10% Service Charge and Tea & Condiment Charge 另收加一服務費及茶芥別途 10%のサービス料およびお茶と調味料の料金が加算されます

*The above items are applicable for dine in only 以上所有食品只限堂食 上記は店内飲食のみ適用されます

龍
逸
軒
Loong Yat Heen