

<i>Appetisers</i> 前菜		HK\$
	話梅涼瓜 Bitter melon marinated with preserved plum 梅干と苦瓜のマリネ	168
	鎮江肴肉 Chilled crystal ham 水晶ハム	188
	意大利黑醋拌青瓜 Chilled cucumber with garlic and balsamic vinegar 冷製胡瓜ニンニクとバルサミコ酢	168
	蒜香椒鹽豆腐粒 Deep-fried diced bean curd with spicy salt and golden garlic 豆腐の唐揚げ、スパイシーソルトとニンニク風味	168
	金盞脆炸馬友鹹魚粒 Deep-fried diced salted fish 塩魚の唐揚げ	300
	酥炸鮮蝦雲吞 Deep-fried dumplings filled with diced shrimp 海老入揚げワンタン	220
	燒汁茄子 Eggplant with gravy 茄子のグレービーソース掛	180
	虎皮尖椒 Hot green peppers 中國產青唐辛子	168
	麻辣牛肚絲 Marinated shredded ox tripe with wild spicy hot pepper 唐辛子入り牛の胃袋のマリネ	188
	沙薑豬腳仔 Marinated pig's trotters with spicy ginger 豚足の生姜スパイシーソース	220
	陳醋爽脆海蜇頭 Marinated jellyfish in aged vinegar 塩クラゲの黒酢漬け	220
	香煎素鵝 Pan-fried bean curd skin filled with shredded vegetables 刻み野菜入湯葉卷	180
	四喜烤麩 Shanghainese wheat gluten with black fungus, dried lily bulbs and red dates 上海麩木ノ子、干し百合根とナツメヤシの実の餡かけ	180
	井崗山豆皮 Spicy marinated bean curd sheet with garlic and red chilli スパイシー湯葉 ニンニク添え	180
	蝦子劍筍 Stewed bamboo shoots with shrimp roe 海老の子と竹の子の煮込み	180



Please advise our associates if you have any food allergies.
如您對任何食物有過敏反應，請向我們的服務員提供有關資料。
食物アレルギー反応がある場合、係員にお伝えてください。

 夏宮精選介紹 Signature dishes お奨め品

加一服務費 Prices are subject to a 10% service charge 10%のサービス料が上記価格に加算されます

燒烤風味

<i>Barbecued Selection</i> バーベキュー料理		HK\$
北京片皮鴨 (兩食，需時30分鐘) Roast whole Peking duck (Two courses, preparation time 30 minutes) 北京ダック (ご注文より30分程かかります)		1,180
燒味拼盤 Barbecued meat platter バーベキューミート盛合せ		368
蜜汁叉燒 Barbecued pork with honey sauce 広東風チャーシュー		360
玫瑰豉油雞 Chicken marinated in rose wine and soya sauce 鶏の中國醬油蒸し		338
	清酒法國鵝肝 Chilled foie gras with sake フォアグラの日本酒漬け	660
	脆皮燒腩仔 Crispy pork brisket 豚胸肉クリスピー焼	338
脆皮牛腩 Deep-fried crispy ox brisket 牛胸肉のやわらか揚		338
二十年陳年花彫醉乳鴿 Pigeon marinated in 20-year 'far dew' wine 鳩の二十年物紹興酒煮漬け		原隻 Whole 一羽 380
明爐燒鴨 Roasted duck ローストダック		328
	化皮乳豬件 Sliced barbecued suckling pig 子豚丸焼き肉のスライス	480

Please advise our associates if you have any food allergies.
如您對任何食物有過敏反應，請向我們的服務員提供有關資料。
食物アレルギー反応がある場合、係員にお伝えてください。

Soups and Broths スープ

每位 Per person
 お一人様
 HK\$

	原盅燉佛跳牆 (需時30分鐘) Buddha jumps over the wall (Preparation time 30 minutes) Double-boiled abalone, sea cucumber, fish maw, conpoy, cabbage and black mushroom 鮑、ナマコ入り魚浮袋スープ (ご注文より30分程かかります)	1,680
	杏汁花膠雪耳燉豬腱 Double-boiled fish maw with pork shank and snow fungus in almond juice 豚すね肉と白木茸入り魚の浮き袋アーモンドスープ	1,080
	花膠絲八寶迷你冬瓜盅 (請於一天前預訂) Double-boiled whole mini winter melon soup with assorted meat and shredded fish maw (please order 24 hours in advance) 冬瓜釜のスープにて、肉と魚の浮き袋添え (また前日迄のご予約が必要です)	550
	夏宮爵士湯 Double-boiled melon soup with sea whelk, conpoy, spareribs and Chinese herbs メロンスープ、つぶ貝、干し貝柱、スペアリブ、漢方薬添え	400
	花旗參原燉螺頭湯 Double-boiled sea whelk consomme with U.S. ginseng 米國産朝鮮人參入りバイ貝のスープ	400
	六十年陳皮川貝燉鷓鴣 Double-boiled partridge with 60-year dried tangerine peel and Chuan Bei バイモ球根と陳皮入りヤマウズラのスープ	520
	鮮鮑魚關東遼參燉雞湯 Double-boiled sea cucumber with fresh abalone and chicken soup ナマコのチキンスープ煮込み、アワビ添え	560
	雞茸燴燕窩羹 Braised bird's nest soup with chicken puree 鶏肉入りツバメの巣のスープ	380
	四川酸辣龍蝦羹 Hot and sour lobster soup 四川風スパイシーロブスタースープ	320
	濃雞湯菜肉雲吞湯 Meat and cabbage wontons in thick chicken soup 肉とキャベツのワンタンスープ	280
	夏宮老火例湯 Soup of the day 本日のスープ	168

夏宮精選介紹 Signature dishes お奨め品

加一服務費
 Prices are subject to a 10% service charge
 10%のサービス料が上記価格に加算されます

夏
宮
類

鮑魚類
官燕竹笙類

<i>Abalone</i> 鮑料理		HK\$	
	海蜇冷鮑魚 Sliced chilled whole abalone with jellyfish 冷製鮑スライス、クラゲ添え	每位 Per person お一人様	280
	蠔皇日本吉品舊鮑魚（二十頭） Braised “20-head” Yoshihama abalone in oyster sauce 日本吉浜産鮑のオイスターソース煮	每隻 Per piece 一匹	5,500
	蝦子吉品二十八頭鮑魚扣柚皮 Braised “28-head” Yoshihama abalone and pomelo peel with shrimp roe 日本吉浜産鮑の煮込み、ポメロピールと海老の卵添え	每隻 Per piece 一匹	3,280
	蠔皇原隻澳洲湯鮑 Braised whole Australia abalone in oyster sauce オーストラリア産アワビのオイスターソース煮	每隻 Per piece 一匹	480
	碧綠婆參瑤柱北菇扣鮑魚 Braised abalone with sea cucumber, black mushroom and conpoy 椎茸と干し貝柱入り鮑とナマコの煮込み	每位 Per person お一人様	460
	鮑汁扣花膠鵝掌 Braised fish maw and goose web in abalone sauce 魚の浮き袋と鳶鳥の水かきのアワビソース煮	每位 Per person お一人様	2,280
	蔥燒原條關東遼參 Braised Japanese sea cucumber with scallion ナマコのクリスピー焼、海老真丈射込み 海老の子ソース	每位 Per person お一人様	680
	<i>Bird's Nest</i> ツバメの巣料理		
	蟹皇乾撈官燕 Dry braised superior bird’s nest with crab coral served with supreme soup 特選干しツバメの巣スープ	每位 Per person お一人様	950
	濃雞湯燉官燕 Double-boiled superior bird’s nest in thick chicken soup 特選燕の巢入り鶏スープ	每位 Per person お一人様	780
	紅燒雞茸官燕 Braised superior bird’s nest with chicken puree 鶏真丈入り特選ツバメの巣煮込み	每位 Per person お一人様	750
	紅燒竹笙官燕 Braised stuffed bamboo fungus with superior bird’s nest in brown sauce 絹笠茸入り特選燕の巣煮込み	每位 Per person お一人様	750
	Please advise our associates if you have any food allergies. 如您對任何食物有過敏反應，請向我們的服務員提供有關資料。 食物アレルギー反応がある場合、係員にお伝えてください。		

Seafood Selection 活魚・海鮮料理

HK\$



 生猛海鮮 (瓜子斑、老鼠斑、星斑) Live fish (melon seed garoupa, Pacific garoupa, spotted garoupa) ハタをはじめ、各種活魚をお好みの方法で調理します (姿蒸し、唐揚、上湯スープ仕立て等)	時價 時価 Market price
活龍蝦 (上湯焗、薑蔥焗、芝士牛油焗、蒜茸蒸) Live local lobster (baked with supreme bouillon; baked with ginger and spring onions; baked with butter and cheese; steamed with garlic) 活伊勢海老料理 (ニンニク蒸し、バターチーズ焼き、ネギ生姜焼、ブイヨン蒸し焼等)	時價 時価 Market price
海中蝦 (豉油皇焗、椒鹽炸、上湯焗、X.O.醬焗、蒜茸蒸) Live prawn (baked with soya sauce; deep-fried with spicy salt; baked with bouillon; baked with X.O. chilli sauce; steamed with garlic) 活大正海老料理 (ニンニク蒸し、X.O.ソース焼、ブイヨン蒸し焼、唐揚スパイシーソルト、醤油焼等)	時價 時価 Market price
肉蟹 (花彫蒸、薑蔥炒、台山砵酒焗) Live crab (steamed with Hua Diao wine; sautéed with ginger and spring onions; baked with port wine and egg) 活蟹 (中國酒蒸し煮、ネギ生姜、ポートワイン蒸し焼等)	時價 時価 Market price
焗釀鮮蟹蓋 Baked stuffed crab shell 蟹の詰物	每位 Per person お一人様 250
焗釀大響螺 Baked stuffed sea whelk つぶ貝の詰物	每位 Per person お一人様 250
腿茸白玉蒸鮮蟹钳 Steamed fresh crab claw with winter melon in egg white and mashed Yunnan ham 蟹爪と冬瓜金華ハムの卵白蒸し	每位 Per person お一人様 500
 松露醬鳳尾蝦多士 Deep-fried shrimp toast with truffle pesto 海老トースト トリュフペースト	660
 椒鹽田雞腿 Deep-fried fresh frog legs in spicy salt 蛙のもも肉唐あげ スパイシーソスルト添え	500
碧綠炒老虎斑球 Sautéed tiger garoupa fillet with vegetables ハタの切身と野菜のソテー	960
薑蔥蟹肉帶子粉絲煲 Stir-fried scallops and crab meat with glass noodles, spring onions and ginger in a clay pot 土鍋にて、帆立貝と蟹身入り春雨の炒め	680
 乾椒崧子炒原隻龍蝦球 Stir-fried fresh lobster with dried chili and pine nuts 伊勢海老と干し唐辛子、松の実の炒め物	2,080

夏宮精選介紹 Signature dishes お奨め品

加一服務費 Prices are subject to a 10% service charge 10%のサービス料が上記価格に加算されます

家禽類

Poultry 鶏・野禽料理 HK\$

富貴雞 (僅限晚市供應，請於一天前預訂) 原隻 Whole 一羽 1,000
Beggar's chicken (dinner only, please order 24 hours in advance)
特製地鶏の釜焼 (ディナーのみ、また前日迄のご予約が必要です)

脆皮炸釀鳳翼 (請於一天前預訂) 每隻 Per piece 一本 228
Deep-fried chicken wing stuffed with crab meat
and onion (please order 24 hours in advance)
蟹身とオニオン入り手羽先の詰物 (また前日迄のご予約が必要です)

夏宮八寶鴨 (僅限晚市供應，請於一天前預訂) 原隻 Whole 一羽 1,000
Eight treasure duck (dinner only, please order 24 hours in advance)
サマーパレス特製鴨の釜焼 (ディナーのみ、また前日迄のご予約が必要です)

巧手鹽焗雞 (需時60分鐘) 半隻 Half 1/2 羽 390
Baked chicken in rock salt 原隻 Whole 一羽 780
(preparation time 60 minutes)
鶏の塩蒸し焼 (調理時間60分必要)

鹽香黃油雞 半隻 Half 1/2 羽 390
Crispy chicken with salt and spices 原隻 Whole 一羽 780
地鶏の姿焼 スパイシーハーブ添え

脆皮炸子雞 半隻 Half 1/2 羽 390
Deep-fried crispy chicken 原隻 Whole 一羽 780
地鶏の姿揚げ

薑蔥霸皇雞 半隻 Half 1/2 羽 390
Steamed chicken with shredded ginger 原隻 Whole 一羽 780
and spring onions in soya sauce
地鶏の姿蒸し ネギ生姜ソース

鹹魚乾蔥雞石鍋 (需時25分鐘) 半隻 Half 1/2 羽 420
Stewed chicken with salted fish and scallion 原隻 Whole 一羽 840
in a stone hot pot (preparation time 25 minutes)
地鶏とコリアンダー、唐辛子の石鍋煮込み (ご注文より約25分かかります)

紅燒脆乳鴿 330
Deep-fried crispy pigeon
鳩の姿揚げ

生菜片乳鴿鬆 380
Stir-fried minced pigeon served with lettuce
鳩挽肉の炒め物 レタス添え

燒汁煎法國鵝肝 每位 Per person お一人様 300
Pan-fried French goose liver in gravy
グレイビーソースで焼き揚げたフレンチフォアグラ

Please advise our associates if you have any food allergies.
如您對任何食物有過敏反應，請向我們的服務員提供有關資料。
食物アレルギー反応がある場合、係員にお伝えてください。

<i>Pork</i> 豚肉料理		HK\$
	士多啤梨焗肉排 Baked spare ribs with strawberry sauce 焼スペアリブのイチゴソース	380
	馬友鹹魚蒸肉餅 Steamed minced pork with salted fish 豚挽肉と魚塩漬けの蒸物	400
	菠蘿咕嚕肉 Sweet and sour pork with pineapple and bell peppers 酢豚	340
	梅菜東坡肉煲 Stewed pork brisket with preserved vegetable in a clay pot 東坡肉と中國漬物の煮込み	360
	無錫肉排煲 Stewed spare ribs in a clay pot 土鍋煮込みのスペアリブ	340

猪肉類

<i>Beef</i> 牛肉料理		
	川辣牛柳粒粉絲煲 Diced beef with glass noodles and chilli sauce in a clay pot 牛肉と春雨のチリース煮込み	400
	蔥燒日本黑毛和牛粒 Pan-fried diced Japanese Wagyu beef with scallion 特選和牛(日本産ステーキスペシャルソース)	1,560
	鵝肝醬煎牛仔骨 Pan-fried beef ribs with goose liver paste 牛肉のフォアグラペースト焼	400
	洋蔥黑椒汁牛柳甫 Pan-fried beef fillets with onions in black pepper sauce 牛フィレ肉の黒胡椒焼	400
	遠年陳皮馬蹄蒸牛肉餅 Steamed minced beef with water chestnuts and vintage dried tangerine peel 牛挽肉と陳皮、菱ノ実の蒸物	420
	柱候蘿蔔炆牛腩煲 Stewed ox brisket with turnip in a clay pot 牛胸肉とカブの土鍋煮	380
	雀巢X.O. 醬蒜香牛柳粒 Stir-fried diced beef with garlic and X.O. sauce in a crispy nest 角切り牛肉のにんにくとX.Oソース炒め	400
	金盞醬爆和牛面頰 Wok fried Wagyu beef cheek with spicy sauce in a crispy nest 牛ホホ肉の辛ソース炒め	400

牛肉類

 夏宮精選介紹 Signature dishes お奨め品

加一服務費 Prices are subject to a 10% service charge 10%のサービス料が上記価格に加算されます

精美素食

Vegetarian Specialities вегитариан料理 HK\$

	椰皇香腰銀耳燉蟲草花 Double-boiled cashew nuts with snow fungus and cordyceps flower in a young coconut ココナッツ入りカシューナッツと白きくらげ、ノムシタケの花のスープ	每位 Per person お一人様	280
	素菜雲吞湯 Vegetarian wonton soup ワンタンスープ	每位 Per person お一人様	200
	上素荷葉飯 Vegetarian fried rice wrapped in lotus leaf 野菜炒飯蓮の葉包み	每位 Per person お一人様	120
	素瑤柱金粟南瓜糙米炒飯 Vegetarian fried brown rice with sweet corn and diced pumpkin コーンとかぼちゃの角切り入り вегитариан玄米炒飯		320
	白汁松露醬焗雜菌豆腐 Baked bean curd with mixed fungus in truffle pesto and white sauce 豆腐と木の子のオープン焼 トリュフホワイトソース掛け		280
	南乳溫公齋煲 Stewed assorted vegetables and fungus with vermicelli and preserved bean curd in a clay pot 土鍋入り野菜ときくらげ、腐乳の麵煮込み		280
	菠蘿咕嚕豆腐 Sweet and sour bean curd with green pepper and pineapple 豆腐の甘酢あん、ピーマンとパイナップル添え		268
	干煸欖菜四季豆 Braised string beans with preserved olive leaves インゲンとオリーブの葉の炒め物		250
	黑松露雜菌素春卷 Deep-fried spring rolls with mixed mushrooms and truffle pesto トリュフと木ノ子入り春卷		260
	豆乳銀杏杞子百合浸鮮枝竹 Poached bean curd skin with dried goji berries, fresh lily bulbs and ginkgo nuts in soy milk 湯葉と杞の実、百合根、銀杏の豆乳煮込み		268
	松子上素鬆 Stir-fried minced vegetables with pine nuts served with lettuce 刻み野菜と松の実の炒め物レタス添え		268
	怡香茄子煲 Stir-fried shredded eggplant with minced mushrooms and chilli sauce in a clay pot 細切り茄子と椎茸の土鍋煮		268

Please advise our associates if you have any food allergies.
如您對任何食物有過敏反應，請向我們的服務員提供有關資料。
食物アレルギー反応がある場合、係員にお伝えてください。

<i>Rice and Noodles</i> 御飯物・麺料理		HK\$	
	銀芽炸菜雞絲燴伊麵 Braised e-fu noodles with shredded chicken, bean sprout and preserved vegetable 細切り鶏肉とザーサイのイーフー麵	380	
	薑米菜粒三文魚炒飯 Egg fried rice with diced salmon, ginger and vegetables サーモン、生姜、野菜入り卵チャーハン	380	
	飄香荷葉飯 (需時30分鐘) Fried rice wrapped in lotus leaf (Preparation time 30 minutes) サマーパレス特製チャーハン 蓮の葉包み	460	
	X.O. 醬海鮮石鍋炒飯 Fried rice with seafood and X.O. sauce in a stone hot pot 石鍋入り海鮮チャーハンX.O.風味	420	
	上湯中蝦煎米粉 Pan-fried vermicelli with fresh prawn 車海老と春雨の炒め	560	
	馬拉盞家鄉炒銀針粉 Stir-fried needle noodle with shredded pork and cabbage in okra belachan sauce 細切り豚肉とキャベツのオクラベラチャンソース針麵炒め	380	
	鮑魚花膠絲撈粗麵 Braised flat noodles with abalone and shredded fish maw アワビと魚浮き袋のスープヌードル	每位 Per person お一人様 260	
	鮮魚湯海鮮湯麵線 Soft noodles with seafood in fresh fish soup 海鮮入り魚出汁のスープヌードル	每位 Per person お一人様 268	
	皮蛋香茜帶子粥 Congee with scallops, century egg and parsley 帆立とピータン、パセリのお粥	每位 Per person お一人様 200	
	生菜絲粟米粥 Congee with sweet corn and shredded lettuce スイートコーンとレタス入りお粥	每位 Per person お一人様 160	
	蒸或炸饅頭 Steamed or deep-fried man tau 中華饅頭 (蒸し又は揚げ)	三件 Three pieces 三コ 78	

 夏宮精選介紹 Signature dishes お奨め品

加一服務費 Prices are subject to a 10% service charge 10%のサービス料が上記価格に加算されます

