



港島香格里拉酒店的中菜廳夏宮素以絕佳的傳統廣東佳餚而享負盛名；其菜單包羅各式廣東名菜珍品，每天巧製精美的點心小菜，令食客大快朵頤。夏宮曾獲美國《HOTELS》雜誌選為最佳酒店餐廳之一。餐廳更於2009至2024年連續15年榮獲備受飲食界矚目的《米芝蓮指南 香港 澳門》評為星級食府。夏宮的室內設計結合中國歷史傳統的裝潢與現代感，令人耳目一新。甫進入餐廳大門，一座精雕細琢的金黃色屏風立刻吸引了客人的目光，浮雲間飛舞的鳳凰栩栩如生，為整個夏宮增添了一絲傳統神話的色彩。

The Summer Palace is renowned for its exceptional Cantonese cuisine, showcasing a diverse menu of traditional dishes and exquisite dim sum, making it a top choice for diners. The restaurant has been recognized as one of the best hotel restaurants by HOTELS magazine and has received a Michelin star for 15 consecutive years from 2009 to 2024. With its elegant design that blends traditional Chinese elements with modern touches, the Summer Palace offers a memorable dining experience, complemented by attentive service that assists with selecting the perfect meal.

立即免費加入香格里拉會，客人可以香格里拉積分兌換用餐體驗。
立即免費加入香格里拉会，客人可以香格里拉积分兑换用餐体验。

Join Shangri-La Circle for free and redeem your dining experience with Shangri-La Circle Points.



前菜

Appetisers

精美小食



金盞脆炸馬友鹹魚粒

Deep-fried diced salted fish
塩魚の唐揚げ

HK\$ 320

酥炸鮮蝦雲吞

Deep-fried dumplings filled with
diced shrimp
海老入揚げワンタン

HK\$ 240



井岡山豆皮

Spicy marinated bean curd sheet with
garlic and red chilli

スパイシー湯葉 ニンニク添え

HK\$ 200



Please advise our associates if you have any food allergies.

若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。



 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

HK\$ 240

話梅涼瓜

Bitter melon marinated with preserved plum
梅干と苦瓜のマリネ

HK\$ 168

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

HK\$ 168

椒鹽雞軟骨

Deep-fried soft chicken bones in spicy salt
鶏ひざ軟骨唐揚 スパイシーソルト添え

HK\$ 220

野山椒泡雞腳

Marinated chicken feet with
wild spicy hot pepper
鶏足の唐辛子漬け

HK\$ 200

香脆三色素鵝

Deep-fried beancurd skin filled with
shredded vegetables
刻み野菜入湯葉卷

HK\$ 188

皮蛋酸薑

Century eggs with pickled ginger
ピータンと甘酢生姜

HK\$ 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

HK\$ 180

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

HK\$ 200

陳醋爽脆海蜆頭

Marinated jellyfish in aged vinegar
塩クラゲの黒酢漬け

HK\$ 240

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

HK\$ 188



バーベキュー料理

Barbecued Selection

燒烤滷味



Please advise our associates if you have any food allergies.

若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。

燒烤滷味



北京片皮鴨 — 二食(需時30分鐘)

Roast whole Peking duck — served in two courses (Preparation time 30 minutes)

北京ダック (ご注文より30分程かかります)

HK\$ 1,300

任選一款 Choose one :

生菜片鴨崧

Stir-fried minced duck served with lettuce

細切り鴨肉とレタス炒め

七彩炒鴨絲

Wok-fried shredded duck with shredded vegetables

細切り鴨肉と野菜炒め

銀芽鴨絲脆麵

Crispy noodle with shredded duck meat

細切り鴨肉とモヤシの焼そば

馬友咸魚鴨絲炒飯

Fried rice with shredded duck and salty fish

細切り鴨肉と塩魚の炒飯

バーベキュー料理

Barbecued Selection

燒烤滷味

清酒法國鵝肝

Chilled foie gras with sake

フォアグラの日本酒漬け

HK\$ 680



脆皮燒腩仔

Crispy pork brisket

豚胸肉クリスピー焼

HK\$ 348



Please advise our associates if you have any food allergies.

若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。



蜜汁叉燒

Barbecued pork with honey sauce

廣東風チャーシュー

HK\$ 380

燒味拼盤

Barbecued meat platte

バーベキューミート盛合せ

HK\$ 388

玫瑰豉油雞

Chicken marinated in rose wine and soya sauce

鶏の中國醬油蒸し

HK\$ 348

明爐燒鴨

Roasted duck

ローストダック

HK\$ 348

化皮乳豬件

Sliced barbecued suckling pig

子豚丸焼き肉のスライス

HK\$ 540

煙燻茶香鴿

Tea smoked pigeon

鳩の燻製、中国茶風味

HK\$ 400 / 原隻 whole 一羽

スープ

Soups and Broths

羹湯類



原盅燉佛跳牆

Buddha jumps over the wall
Double-boiled abalone, sea cucumber, fish maw,
conpoy, cabbage and black mushroom

鮑、ナマコ入り魚浮袋スープ

HK\$ 1,680 / 每位 Per person お一人様

(需時30分鐘)

(Preparation time 30 minutes)

(ご注文より30分程かかります)



姫松茸花膠滋補水鴨湯

Double-boiled wild duck with
fish maw and Agaricus Blazei

魚の浮き袋と姫松茸入り鴨スープ

HK\$ 1,080 /

每位 Per person お一人様



Please advise our associates if you have any food allergies.

若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。

スープ

Soups and Broths

羹湯類

花旗參原燉螺頭湯

Double-boiled sea whelk consommé with U.S. ginseng

米國産朝鮮人參入りバイ貝のスープ

HK\$ 420 / 每位 Per person お一人様

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

HK\$ 550 / 每位 Per person お一人様

冬蟲草鮑魚燉雞湯

Double-boiled chicken soup with abalone and cordyceps

鮑と冬蟲草入り鶏スープ

HK\$ 920 / 每位 Per person お一人様

(請於一天前預訂)

(please order 24 hours in advance)

(また前日迄のご予約が必要です)

花膠絲八寶迷你冬瓜盅

Double-boiled whole mini winter melon soup with assorted meat and shredded fish maw

冬瓜釜のスープにて、肉と魚の浮き袋添え

HK\$ 600 / 每位 Per person お一人様

(請於一天前預訂)

(please order 24 hours in advance)

(また前日迄のご予約が必要です)

夏宮爵士湯

Double-boiled melon with sea whelk, conpoy, spare ribs 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

HK\$ 440 / 每位 Per person お一人様

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

HK\$ 400 / 每位 Per person お一人様

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

HK\$ 340 / 每位 Per person お一人様

夏宮老火例湯

Soup of the day

本日のスープ

HK\$ 180 / 每位 Per person お一人様

鮑料理

Abalone

鮑魚類

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

HK\$ 3,280 / 每隻 Per piece 一匹



碧綠蝦子扣原條遼參

Braised sea cucumber with garden greens in shrimp roe sauce

ナマコと緑野菜の煮込み海老味噌ソース

HK\$ 768 / 每位 Per person お一人様



Please advise our associates if you have any food allergies.

若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。



鮑汁原隻八頭花膠扣鵝掌 (請於一天前預訂)

Braised fish maw and goose web in abalone sauce
(dinner only, please order 24 hours in advance)

魚の浮き袋と鵞鳥の水かきのアワビソース煮
(また前日迄のご予約が必要です)

HK\$ 14,280

海蜇冷鮑魚

Sliced chilled whole abalone with jellyfish

冷製鮑スライス、クラゲ添え

HK\$ 300 / 每位 Per person 一人様

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

HK\$ 5,500 / 每隻 Per piece 一匹

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

HK\$ 500 / 每隻 Per piece 一匹

髮菜婆參瑤柱北菇扣鮑魚

Braised abalone with sea moss, sea cucumber, black mushroom and conpoy

椎茸と干し貝柱入り鮑とナマコの煮込み

HK\$ 500 / 每位 Per person 一人様

ツバメの巣料理

Bird's Nest

官燕竹笙類

皇湯花膠絲燴官燕

Braised superior bird's nest with shredded fish maw in Chef's special broth
細切り魚の浮き袋入り燕の巣煮込み

HK\$ 1,280 /
每位 Per person お一人様



高湯燉官燕

Double-boiled superior bird's nest in imperial soup
特選燕の巣スープ

HK\$ 1,180 /
每位 Per person お一人様

紅焼雞茸官燕

Braised superior bird's nest with chicken puree
鶏真丈入り特選ツバメの巣煮込み

HK\$ 800 /
每位 Per person お一人様



Please advise our associates if you have any food allergies.

若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、係員にお伝えください。

ツバメの巣料理

Bird's Nest

官燕竹筍類



🍵 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

HK\$ 980 / 每位 Per person お一人様



🍵 夏宮精選紹介 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

活魚・海鮮料理

Seafood Selection

海鮮類



🍽️ 鴛鴦合桃馬蹄唐芹炒原隻龍蝦球

Stir-fried fresh lobster with waterchestnuts,
Chinese celery and walnuts

伊勢海老とヒシ、セリ、胡桃の炒め

HK\$ 2,280

Please advise our associates if you have any food allergies.

若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。

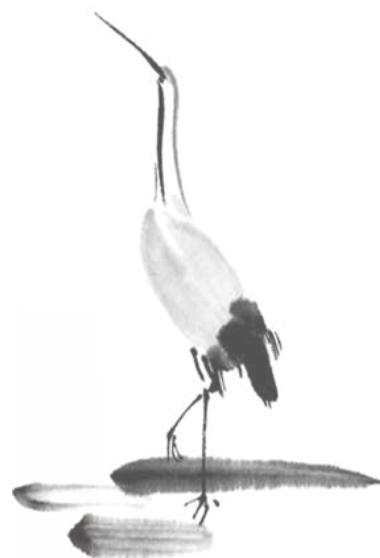


花彫蛋白蒸鮮蟹钳

Steamed fresh crab claw with egg white in Huadiao wine

花彫酒と蟹爪の卵白蒸し

HK\$ 550 / 每位 Per person 一人様



活魚・海鮮料理

Seafood Selection

海鮮類

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

HK\$ 690



椒鹽田雞腿

Deep-fried fresh frog legs in spicy salt

蛙のもも肉唐あげ スパイシーソルト添え

HK\$ 520



Please advise our associates if you have any food allergies.

若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、係員にお伝えください。

生猛海鮮 (瓜子斑、星斑)

Live fish (melon seed 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 Market price 時価

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、唐揚スパイスソルト、
醤油焼等)

時價 Market price 時価

焗釀鮮蟹蓋

Baked stuffed crab shell

蟹の詰物

HK\$ 280 / 每位 Per person お一人様

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

HK\$ 990

活龍蝦 (上湯焗、薑蔥焗、 芝士牛油焗、蒜茸蒸)

Live 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 Market price 時価

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 Market price 時価

焗釀大響螺

Baked stuffed sea whelk

つぶ貝の詰物

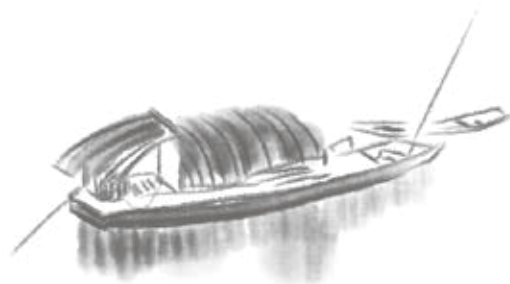
HK\$ 280 / 每位 Per person お一人様

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

HK\$ 700



鷄・野禽料理

Poultry

家禽類



脆皮炸釀鳳翼

Deep-fried chicken wing stuffed with crab meat and onion

蟹身とオニオン入り手羽先の詰物

HK\$ 250 / 每隻 Per piece 一本

(請於一天前預訂)

(please order 24 hours in advance)

(また前日迄のご予約が必要です)

三杯酒羅勒乾蔥雞石鍋

Stewed Three Cup chicken with basil and scallion in a stone hot pot

三杯酒とバジル、地鶏の石鍋煮込み

HK\$ 440 / 半隻 Half 1/2羽

HK\$ 880 / 原隻 Whole 一羽

(需時25分鐘)

(Preparation time 25 minutes)

(調理時間25分必要)



燒汁煎法國鵝肝

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

HK\$ 320 / 每位 Per person 一人様



Please advise our associates if you have any food allergies.

若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。



 脆皮炸子雞

Deep-fried crispy chicken

地鶏の姿揚げ

HK\$ 400 / 半隻 Half 1/2羽

HK\$ 800 / 原隻 Whole 一羽

巧手鹽焗雞

Baked chicken in rock salt

鶏の塩蒸し焼

HK\$ 400 / 半隻 Half 1/2羽

HK\$ 800 / 原隻 Whole 一羽

(需時60分鐘)

(Preparation time 60 minutes)

(調理時間60分必要)

薑蔥霸皇雞

Steamed chicken with shredded ginger and spring onions in soya sauce

地鶏の姿蒸し ネギ生姜ソース

HK\$ 400 / 半隻 Half 1/2羽

HK\$ 800 / 原隻 Whole 一羽

紅燒脆乳鴿

Deep-fried crispy pigeon

鳩の姿揚げ

HK\$ 360

鹽香黃油雞

Crispy chicken with salt and spices

地鶏の姿焼 スパイシーハーブ添え

HK\$ 400 / 半隻 Half 1/2羽

HK\$ 800 / 原隻 Whole 一羽

西檸煎雞甫

Pan-fried fresh chicken fillets in lemon sauce

鶏胸肉のレモンソース炒め

HK\$ 380

生菜片乳鴿鬆

Stir-fried minced pigeon served with lettuce

鳩挽肉の炒め物 レタス添え

HK\$ 400

豚肉料理

Pork

豬肉類



🍵 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

HK\$ 400

🍵 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

HK\$ 400

手刹馬友鹹魚蒸肉餅

Steamed minced pork with salted fish
豚挽肉と魚塩漬けの蒸物

HK\$ 420

菠蘿咕嚕肉

Sweet and sour pork with
pineapple and bell peppers
酢豚

HK\$ 360

陳醋醇香豬肋排

Stewed pork ribs with aged vinegar
スペアリブの黒酢煮込み

HK\$ 360

Please advise our associates if you have any food allergies.

若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、係員にお伝えください。



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)

HK\$ 1,600

川辣牛柳粒粉絲煲

Diced beef with glass noodles and
chilli sauce in a clay pot
牛肉と春雨のチリソース煮込み

HK\$ 420

洋葱黑椒汁牛柳甫

Pan-fried beef fillets with
onions in black pepper sauce
牛フィレ肉の黒胡椒焼

HK\$ 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

HK\$ 420

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

HK\$ 420

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

HK\$ 440

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

HK\$ 440

ベジタリアン料理

Vegetarian Specialities

精美素食

松茸鮮黃耳燉菊芋

Double-boiled matsutake mushroom with fresh yellow fungus and Jerusalem artichoke
木耳と菊芋の松茸スープ

HK\$ 280 / 每位 Per person お一人様



五穀糙米炒飯

Vegetarian fried brown rice
ベジタリアン五穀チャーハン

HK\$ 340

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

HK\$ 268



Please advise our associates if you have any food allergies.

若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。



🍽️ 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

HK\$ 268

🍽️ 素菜雲吞湯

Vegetarian wonton soup
ワンタンスープ

HK\$ 228 / 每位 Per person 一人様

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

HK\$ 180 / 每位 Per person 一人様

豉汁涼瓜豆腐

Braised bean curd with bitter melon in black bean sauce
豆腐とニガウリの煮込み豆豉ソース

HK\$ 280

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巻

HK\$ 280

上素荷葉飯

Vegetarian fried rice wrapped in lotus leaf
野菜炒飯蓮の葉包み

HK\$ 130 / 每位 Per person 一人様

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

HK\$ 288

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

HK\$ 250

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

HK\$ 268

御飯物・麵料理

Rice and Noodles

飯麵類



上湯中蝦煎米粉

Pan-fried vermicelli with prawn
車海老と春雨の炒め

HK\$ 600

香茜鮮魚湯海鮮粒泡飯

Rice with diced seafood and
parsley in fresh fish soup
海鮮とパセリのスープ御飯

HK\$ 268 /
每位 Per person お一人様



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

HK\$ 440



Please advise our associates if you have any food allergies.

若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。



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

HK\$ 280 / 每位 Per person お一人様

味菜七彩牛柳絲脆麵

Crispy noodles with shredded beef, preserved mustard green and peppers

細切り牛肉と高菜の焼そば

HK\$ 380

銀瑤柱雪菜蛋白炒飯

Egg white fried rice with diced scallops, dried conpoy and preserved vegetables

帆立貝、干し貝柱と漬物の卵白入り炒飯

HK\$ 400

飄香荷葉飯

Fried rice wrapped in lotus leaf

サマーパレス特製チャーハン 蓮の葉包み

HK\$ 480

(需時30分鐘)

(Preparation time 30 minutes)

(調理時間30分必要)

鹹魚粒三絲炒米粉

Stir-fried vermicelli with diced salty fish, shredded shrimps, shredded pork and shredded egg

細切り豚肉、海老、玉子と塩魚入り焼春雨

HK\$ 420

北京豬肉餃子

Poached minced pork dumplings in bouillon

豚挽肉入り餃子

HK\$ 360

菜乾鹹瘦肉粥

Congee with salty pork and dried cabbage

塩豚と干しキャベツ入りお粥

HK\$ 200 / 每位 Per person お一人様

濃雞湯嫩雞絲煨麵線

Soft noodles with silky chicken and spring onion in supreme soup

ネギと鶏肉入りスープヌードル

HK\$ 228 / 每位 Per person お一人様

蒸或炸饅頭

Steamed or deep-fried man tau

中華饅頭 (蒸し又は揚げ)

HK\$ 81 / 三件 Three pieces 三コ

溫馨提示

PLEASE NOTE

每款菜式均選用多款材料烹調，不能詳述於此菜單。如有任何喜好或食物敏感，請告知我們。

每款菜式均選用多款材料烹調，不能詳述于此菜单。如有任何喜好或食物敏感，请告知我们。

Due to the complexity of our dishes, some ingredients are not mentioned in the descriptions;
Please advise us of any preferences and allergies.

另加 10% 服務費。

另加 10% 服务费。

Subject to 10% service charge.

圖片僅供參考，以實物為準。

图片仅供参考，以实物为准。

All pictures are for reference only and subject to available products.