

Appetisers 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
中國産青唐辛子 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

精
美
小
食

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

Barbecued Selection 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 パ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

夏宮湯類

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

鮑魚類

Abalone 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 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 一人様 | 460 |
| 鮑汁扣花膠鵝掌
Braised fish maw and goose web
in abalone sauce
魚の浮き袋と鷺鳥の水かきのアワビソース煮 | 每位 Per person 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 一人様 | 680 |

官燕竹笙類

Bird's Nest 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 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 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 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 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
腿茸白玉蒸鮮蟹拑 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

海鮮類

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) Beggar's chicken (dinner only, please order 24 hours in advance) 特製地雞の釜焼 (ディナーのみ、また前日迄のご予約が必要です)	原隻 Whole 一羽	1,000
 脆皮炸釀鳳翼 (請於一天前預訂) 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)	每隻 Per piece 一本	228
夏宮八寶鴨 (僅限晚市供應, 請於一天前預訂) 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)	原隻 Whole 一羽	1,000
巧手鹽焗雞 (需時60分鐘) Baked chicken in rock salt (preparation time 60 minutes) 鶏の塩蒸し焼 (調理時間60分必要)	半隻 Half 1/2 羽 原隻 Whole 一羽	390 780
鹽香黃油雞 Crispy chicken with salt and spices 地雞の姿焼 スパイシーハーブ添え	半隻 Half 1/2 羽 原隻 Whole 一羽	390 780
 脆皮炸子雞 Deep-fried crispy chicken 地雞の姿揚げ	半隻 Half 1/2 羽 原隻 Whole 一羽	390 780
薑蔥霸皇雞 Steamed chicken with shredded ginger and spring onions in soya sauce 地雞の姿蒸し ネギ生姜ソース	半隻 Half 1/2 羽 原隻 Whole 一羽	390 780
 鹹魚乾蔥雞石鍋 (需時25分鐘) Stewed chicken with salted fish and scallion in a stone hot pot (preparation time 25 minutes) 地雞とコリアンダー、唐辛子の石鍋煮込み (ご注文より約25分かかります)	半隻 Half 1/2 羽 原隻 Whole 一羽	420 840
紅燒脆乳鴿 Deep-fried crispy pigeon 鳩の姿揚げ		330
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		380
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	每位 Per person お一人様	300

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。

Pork 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 340
Sweet and sour pork with pineapple and bell peppers
酢豚
- 梅菜東坡肉煲 360
Stewed pork brisket with preserved vegetable in a clay pot
東坡肉と中國漬物の煮込み
- 無錫肉排煲 340
Stewed spare ribs in a clay pot
土鍋煮込みのスペアリブ

Beef 牛肉料理

- 川辣牛柳粒粉絲煲 400
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
-  蔥燒日本黑毛和牛粒 1,560
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)
- 鵝肝醬煎牛仔骨 400
Pan-fried beef ribs with goose liver paste
牛肉のフォアグラペースト焼
- 洋蔥黑椒汁牛柳甫 400
Pan-fried beef fillets with onions in black pepper sauce
牛フィレ肉の黒胡椒焼
- 遠年陳皮馬蹄蒸牛肉餅 420
Steamed minced beef with water chestnuts and vintage dried tangerine peel
牛挽肉と陳皮、菱ノ実の蒸物
-  柱候蘿蔔炆牛腩煲 380
Stewed ox brisket with turnip in a clay pot
牛胸肉とカブの土鍋煮
- 雀巢X.O. 醬蒜香牛柳粒 400
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
- 金盞醬爆和牛面頰 400
Wok fried Wagyu beef cheek with spicy sauce in a crispy nest
牛ホホ肉の辛ソース炒め

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

猪肉類

牛肉類

精美素食

Vegetarian Specialities вегетариан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 一人様 | 280 |
|  | 素菜雲吞湯
Vegetarian wonton soup
ワンタンスープ | 每位 Per person 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 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ベジタリアン玄米炒飯 | | 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。

Rice and Noodles 御飯物・麵料理

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 三口

78

飯
麵
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