

Appetisers 前菜

HK\$

話梅涼瓜

Bitter melon marinated with preserved plum

梅干と苦瓜のマリネ

135



鎮江肴肉

Chilled crystal ham

水晶ハム

150

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

135

皮蛋酸薑

Century eggs with pickled ginger

ピータンと甘酢生姜

140

脆炸馬友鹹魚粒

Deep-fried diced salted fish

塩魚の唐揚げ

240



酥炸鮮蝦雲吞

Deep-fried dumplings filled with diced shrimp

海老入揚げワンタン

160

燒汁茄子

Eggplant with gravy

茄子のグレービーソース掛

150

虎皮尖椒

Hot green peppers

中國産青唐辛子

135



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

175

香煎素鵝

Pan-fried bean curd skin filled with shredded vegetables

刻み野菜入湯葉卷

140

陳醋珊瑚海蜇頭

Salted crunchy jelly fish in aged dark vinegar

塩クラゲの黒酢漬け

170



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

150

蝦子劍筍

Stewed bamboo shoot with shrimp roe

海老の子と竹の子の煮込み

150

四喜拷夫

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

150

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

精
美
小
食

燒烤風味

Barbecued Selection バーベキュー料理

HK\$

明爐燒鵝 Roast goose ローストがちょう	例牌 Regular 一皿 半隻 Half ½羽 原隻 Whole 一羽	320 490 980
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)		980
燒味拼盤 Barbecued meat platter バーベキューミート盛合せ		300
蜜汁叉燒 Barbecued pork with honey sauce 広東風チャーシュー		268
 脆皮燒腩仔 Crispy pork brisket 豚胸肉クリスピー焼		268
脆皮牛腩 Deep-fried crispy ox brisket 牛胸肉のやわらか揚		268
明爐燒鴨 Roast duck ローストダック		268
玫瑰豉油雞 Chicken marinated in rose wine and soya sauce 鶏の中國醬油蒸し		268
 化皮乳豬件 Sliced barbecued suckling pig 子豚丸焼き肉のスライス		360

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 一人様 HK\$

原盅燉佛跳牆 (需時30分鐘) 1,080

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)



杏汁花膠雪耳燉豬腱

Double-boiled fish maw with pork shank and snow fungus
in almond juice

豚すね肉と白木耳入り魚の浮き袋アーモンドスープ

花膠菜膽燉北菇湯

Double-boiled fish maw with cabbage and black mushroom

キャベツと椎茸入り魚の浮袋スープ

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)



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

松茸燉雞湯

Double-boiled chicken with matsutake mushroom

松茸入りチキンスープ

黑蒜燉豬腱

Double-boiled pork shank with black garlic

豚すね肉のスープ、ニンニク添え

肘子竹筴燉菜膽

Double-boiled bamboo fungus with Yunnan ham and cabbage

金華(雲南)ハムとキャベツ入り椎茸のスープ

明火例湯

Soup of the day

本日のスープ

雞茸燴燕窩羹

Braised bird's nest soup with chicken purée

鶏肉入りツバメの巣のスープ

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

蟹肉粟米羹

Sweet corn and crab meat soup

蟹身と玉蜀黍のスープ

羹湯類



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 jelly fish
冷製鮑スライス、クラゲ添え | 每位 Per person 一人様 | 240 |
| 蠔皇吉品鮑魚 (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 | 2,980 |
| 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 | 450 |
| 碧綠婆參鮑魚鵝掌
Braised abalone with sea cucumber
and goose web
鮑、ナマコとアヒルの水掻きの煮込み | 每位 Per person 一人様 | 380 |
| 碧綠鮮鮑片
Braised sliced abalone with vegetable
アワビの薄切り緑野菜添え | 每位 Per person 一人様 | 240 |
| 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 | 1,480 |
| 碧綠蝦子扣原條遼參
Braised sea cucumber with vegetable
in shrimp roe sauce
ナマコと緑野菜の煮込み海老味噌ソース | 每位 Per person 一人様 | 620 |

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 | 900 |
| 濃雞湯燉官燕
Double-boiled superior bird's nest
in thick chicken soup
特選燕の巣入り鶏スープ | 每位 Per person 一人様 | 760 |
| 紅燒雞茸官燕
Braised superior bird's nest with chicken purée
鶏真丈入り特選ツバメの巣煮込み | 每位 Per person 一人様 | 720 |
| 紅燒官燕
Braised superior bird's nest in brown sauce
広東風 特選ツバメの巣醬油煮込み | 每位 Per person 一人様 | 720 |

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\$

<p> 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)</p>	<p>時價 時価 Market price</p>
<p>本地龍蝦 (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)</p>	<p>時價 時価 Market price</p>
<p>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)</p>	<p>時價 時価 Market price</p>
<p>白灼基圍蝦 Steamed kei wai shrimp 活海老蒸し</p>	<p>時價 時価 Market price</p>
<p>膏蟹 / 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 (中国酒蒸し煮、ネギ生姜、ポートワイン蒸し焼等)</p>	<p>時價 時価 Market price</p>
<p> 三脆三蔥炒龍蝦 Stir-fried fresh lobster with crispy preserved vegetable, goli berries, crispy rice, spring onions, red onions and shallots 伊勢海老と青葱、オニオン、シャロット、ライスクラッカーの炒め物</p>	<p>1,980</p>
<p>辣椒乾虎掌菌焗三文魚頭煲 Baked salmon head with dried chilli and scaly hedgehog in a clay poy サーモンの頭と唐辛子、木ノ子の土鍋煮込み</p>	<p>460</p>
<p>碧綠炒老虎斑球 Sautéed tiger garoupa fillet with vegetable ハタの切身と野菜のソテー</p>	<p>840</p>
<p> 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</p>	<p>540</p>
<p>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</p>	<p>620</p>
<p> 椒鹽田雞腿 Deep-fried frog legs in spicy salt 蛙のもも肉唐あげ スパイシーソルト添え</p>	<p>450</p>
<p>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</p>	<p>每位 Per person お一人様 400</p>
<p>焗釀鮮蟹蓋 Baked stuffed crab shell 蟹の詰物</p>	<p>每個 Per piece 一つ 185</p>
<p>焗釀大響螺 Baked stuffed sea whelk つぶ貝の詰物</p>	<p>每個 Per piece 一つ 185</p>

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) 特製地雞的釜燒 (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	900
川麻香茜雞石鍋 (需時30分鐘) Stewed hot and numbing chicken with coriander in a stone hot pot (preparation time 30 minutes) 地雞とコリアンダー、唐辛子の石鍋煮込み (調理時間30分必要)	半隻 Half ½羽 原隻 Whole 一羽	380 760
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 ½羽 原隻 Whole 一羽	340 680
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 ½羽 原隻 Whole 一羽	340 680
脆皮炸子雞 Deep-fried crispy chicken 地雞の姿揚げ	半隻 Half ½羽 原隻 Whole 一羽	340 680
薑葱霸皇雞 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 ½羽 原隻 Whole 一羽	340 680
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	每隻 Per piece 一本	170
西檸煎雞甫 Pan-fried chicken fillets in lemon sauce 鶏胸肉のレモンソース炒め		260
乾葱豆豉雞球 Stir-fried chicken fillets with scallions and black beans 鶏肉と青葱、黒豆の炒め		260
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	900
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		300
紅燒脆乳鴿 Deep-fried crispy pigeon 鳩の姿揚げ		280
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	240

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
焼スベアリのイチゴソース 320
- 焼汁煎釀藕餅
Pan-fried sliced lotus root stuffed with minced pork
and shrimp in gravy 320
蓮根と豚挽肉の炒め物
-  馬友鹹魚蒸肉餅
Steamed minced pork with salted fish 330
豚挽肉と魚塩漬けの蒸物
- 梅菜東坡肉煲
Stewed pork brisket with preserved vegetable in a clay pot 280
東坡肉と中國漬物の煮込み
-  無錫肉排煲
Stewed spare ribs in a clay pot 280
土鍋煮込みのスベアリの
- 麵醬肉末四季豆
Stir-fried string beans with minced pork in bean paste sauce 260
インゲンと豚挽肉の炒め物
- 菠蘿咕嚕肉
Sweet and sour pork with pineapple and bell peppers 280
酢豚

Beef 牛肉料理

- 廚師秘製香煎日本黑毛和牛粒
Pan-fried diced Japanese Wagyu beef in our Chef's special sauce 1,280
特選和牛(日本熊本産ステーキスペシャルソース)
-  鵝肝醬煎牛仔骨
Pan-fried beef ribs with goose liver paste 320
牛肉のフォアグラペースト焼
- 洋蔥黑椒汁牛柳甫
Pan-fried beef fillets with onions in black pepper sauce 300
牛フィレ肉の黒胡椒焼
- 柱候蘿蔔炆牛腩煲
Stewed ox brisket with turnip in a clay pot 320
牛胸肉とカブの土鍋煮
- 廚師醬和牛面頰
Stewed Wagyu beef cheek with our Chef's special preserved bean paste 350
和牛ホホ肉の自家製中国味噌煮付け
- 中式牛柳條
Stir-fried shredded beef with onions in sweet sauce 280
細切り牛肉と玉葱の炒め
-  雀巢X.O. 醬蒜香牛柳粒
Stir-fried diced beef with garlic and X.O. sauce in a crispy nest 320
角切り牛肉のにんにくとX.O.ソース炒め
- 川辣牛柳粒粉絲煲
Diced beef with glass noodles and chilli sauce in a clay pot 320
牛肉と春雨のチリース煮込み

-  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\$

- | | | |
|---|--------------------|-----|
| 羊肚菌竹筍燉菜膽湯
Double-boiled bamboo fungus soup
with morel mushrooms and cabbage
絹粒茸とキャベツ入り椎茸のスープ | 每位 Per person 一人様 | 240 |
| 素菜雲吞湯
Vegetarian wonton soup
ワントンスープ | 每位 Per person 一人様 | 180 |
| 粟米豆腐羹
Sweet corn soup with diced bean curd
トウモロコシと豆腐のスープ | 每位 Per person 一人様 | 140 |
| 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 | 85 |
| 五穀糙米炒飯
Vegetarian fried brown rice
ベジタリアン五穀チャーハン | | 260 |
| 銀絲雜菜鍋
Braised assorted vegetables with glass noodles in a stone hot pot
石鍋入り季節野菜と春雨の煮込み | | 230 |
| 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 | | 240 |
| 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 | | 200 |
| 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 | | 220 |
| 杞子百合浸鮮枝竹
Poached bean curd skin with dried goji berries and fresh lily bulbs
湯葉百合根と杞の実の煮込み | | 240 |
| 鮮百合甜豆炒藕片
Sautéed lotus root with honey beans and fresh lily bulbs
百合根とインゲン豆のソテー | | 220 |
| 蒜茸茄子蒸豆腐
Steamed eggplant and bean curd in garlic sauce
茄子と豆腐のニンニク蒸し | | 220 |
| 素X.O.醬黑木耳炒土豆絲
Stir-fried shredded black fungus and potato
in vegetarian X.O. sauce
黒衣笠茸とじゃが芋のベジタリアンXOソース炒め | | 220 |
| 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 | | 230 |

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\$

-  上湯中蝦煎米粉
Pan-fried vermicelli with prawn
車海老と春雨の炒め 480
-  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 360
-  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 340
- 杞子蟹肉蛋白炒藜麥飯 360
Fried quinoa rice with crab meat, egg white and goji berries
蟹身とクコの実、卵白入り雑穀米のチャーハン
- 滑蛋香粟排骨炒河粉 320
Fried rice noodles with spare ribs and sweet corn in egg sauce
スペアリブと玉蜀黍入り玉子ソース焼河粉
- 薑蔥鮑魚絲肉絲撈粗麵 380
Braised flat noodles with shredded abalone,
pork, ginger and spring onions
細切り鮑と豚肉の汁なし麵
- 豉椒涼瓜雞球煎脆麵 320
Crispy noodles with chicken fillets and bitter melon
in black bean sauce
鶏肉と苦瓜の焼そば
- 松茸鮮牛肉稻庭湯烏冬 每位 Per person お一人様 168
Inaniwa udon with sliced beef
and matustake mushroom in bouillon
松茸と牛肉稻庭うどん
- 蝦子薑蔥鮮蝦雲吞撈竹昇麵 每位 Per person お一人様 168
Braised fresh shrimp wanton and bamboo noodles
with shrimp roes, spring onions and ginger
海老ワンタンと海老の子、生姜入りヌードル
- 魚湯鮮茄蟹肉湯麵線 每位 Per person お一人様 168
Soft noodles with crab meat
and tomato in fish soup
蟹身とトマト入り魚のスープヌードル
- 川式擔擔麵 每位 Per person お一人様 110
Noodles with Sichuanese meat sauce
タンタン麵
- 原隻鮑魚草菇滑雞粥 每位 Per person お一人様 160
Congee with chicken, abalone
and straw mushrooms
鮑スライスと袋茸入り鶏粥
- 鹹瘦肉皮蛋粥 每位 Per person お一人様 140
Congee with salted pork and century egg
塩豚とピータン入りお粥
- 生菜絲粟米粥 每位 Per person お一人様 130
Congee with sweet corn and shredded lettuce
スイートコーンとレタス入りお粥
- 蒸或炸饅頭 三件 Three pieces 三口 72
Steamed or deep-fried man tau
中華饅頭 (蒸し又は揚げ)

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

飯
麵
類