



米芝蓮星級中菜廳香宮以紅色及帝皇金色傳統仿宋雕刻裝飾，設有一百二十位雅座、專屬的酒窖及最多可容納二十座位的主貴賓廳，為饗客提供豪華但典雅的用餐環境，呈獻更上一層樓的用餐體驗。

香宮以道地廣東佳餚馳名中外，駐店品酒師及評茶員更可為賓客建議醇酒及香茗配搭佐膳。

黃偉文師傅於2022年加盟九龍香格里拉擔任中菜行政總廚，並為米芝蓮星級中菜廳香宮掌杓。

屢獲殊榮的黃師傅帶領才華洋溢的香宮廚師團隊，管理酒店所有精品粵菜，確保菜式能貫徹餐廳一向對卓越品質的追求。

黃師傅嚴選優質時令食材，承傳傳統粵菜烹調技術，演繹精緻粵菜經典。

Lavishly decorated in auspicious red and gold with traditional motifs imported from China, the 120-seat Michelin-starred Shang Palace features a dedicated wine cellar and a 20-seat grand private dining room.

The renowned restaurant showcases a luxurious range of Cantonese specialities that evokes the grandeur of traditional China in an imperial setting. Premium Chinese tea and wine pairing are also available by our resident tea master and wine sommelier.

Shang Palace is helmed by Chef Raymond Wong Wai Man. Chef Wong joined as Executive Chinese Chef of Kowloon Shangri-La, Hong Kong in 2022.

He oversees a multi-talented team of Chinese chefs and focuses on curating authentic Cantonese classics using only the best quality ingredients of the season.

ミシュラン星を取得した香宮は、中国から取り寄せた縁起の良い赤と金の伝統的なモチーフで豪華に装飾されており、120席のメインダイニングエリア、専用ワインセラー、20席のグランドプライベートダイニングルーム。

この名高いレストランでは、中国の壮大さを感じることのできる豪華な広東の名物料理を王宮の雰囲気の中で味わうことができます。ティーマスターやソムリエがご提供する高級中国茶やワインとのペアリングもお楽しみいただけます。

香宮のヘッドシェフは、レイモンド・ウォン・ワイ・マンシェフです。才能に溢れた中国人シェフたちのチームを取り仕切り、季節ごとの最高の食材だけを使用して伝統的な広東料理を作り出すことに情熱を注いでいます。

香格里拉集團的「自然天成」可持續餐飲計劃強調當地生產及合乎道德採購來源之菜品，旗下所有酒店及度假村均選用當地市場認可的可持續食材，在菜單中以豌豆標籤  作為辨識，為客人提供更優質的美食。詳情請向服務員查詢。

Our culinary programme Rooted in Nature highlights locally and ethically-sourced food offerings. It enables all Shangri-La Hotels and Resorts to incorporate sustainable items from our unique markets into our menus. Diners can identify Rooted in Nature menu items by spotting the pea shoot logo  besides the dish description. Ask your server for more information.

立即免費加入香格里拉會，客人可以香格里拉會積分兌換用餐體驗。
Join Shangri-La Circle for free and redeem your dining experience with Shangri-La Circle Points.

黃師傅招牌套餐

米芝蓮星級盛宴

Chef Raymond's Signature Tasting Menu

レイモンドシェフの特製料理

- S** 葱油蜆子伴蘋果木煙燻法國鱈
Marinated razor clam with spring onion oil accompanied with smoked sliced French eel
マテ貝の葱油マリネ、フランス産うなぎの燻製のスライス添え
Champagne Veuve Clicquot Ponsardin, Yellow Label, France NV
- S** 松子星斑拆魚羹
Minced garoupa with black fungus and pine nuts in thick soup
ハタのミンチ、キクラゲ、松の実の濃厚スープ
- S** 黄金焗釀鮮蟹蓋伴薑茶凍
Deep-fried stuffed crab shell accompanied with ginger tea jelly
蟹の甲羅詰め揚げ、生姜茶ゼリー添え
Bourgogne Blanc, Fanny Sabre, France 2021
- S** 上湯杞子芙蓉蒸乳龍蝦
Steamed baby lobster and egg white with wolfberry seeds
ベビーロブスターと卵白の蒸し物、クコの実添え
Chardonnay, Rising, Yarra Valley, Australia, 2020
- B** 牛骨清湯崩沙腩
Stewed beef briskets with turnip and Chinese celery in beef bone broth
牛肩バラ肉、蕪、芹菜の牛骨スープ
Brunello di Montalcino, Il Colle, Toscana, Italy 2015
- S** 蝦頭油海鮮炒飯
Fried rice with diced assorted seafood in shrimp oil
魚介の角切りと蝦油の炒飯
- 天鵝薈萃
Baked swan puff with egg custard
カスタードクリーム入りスワンシュークリーム
Sparkling Sake, Tenryou, Sma Sma, Gifu Prefecture, Japan NV
- 每位 HK\$1,588 per person 1名様あたり |  3,350 points
- 加配精選醇酒只需每位 HK\$658 per person for wine pairing
ワインペアリングは1名様あたりHK\$658 |  1,138 points

Michelin Award Celebration Menu

ミシュラン受賞記念メニュー

- SP** 香宮三小碟
意大利黑醋紅海蜆頭、鹽燒八頭鮑魚、極品蜜汁叉燒皇
Marinated red jellyfish with balsamic vinegar, Salted roasted fresh 8-head abalone,
Barbecued pork loin glazed with honey sauce
赤クラゲのバルサミコ酢マリネ、新鮮な8頭級アワビの塩焼き、
豚ロースのバーベキュー蜂蜜ソース
Champagne Veuve Clicquot Ponsardin, Rosé, France NV
- P** 靚茸鷓鴣羹
Braised minced partridge with Yunnan ham in soup
ヤマウズラのミンチと雲南ハムの煮込みスープ
- S** 日本關東遼參伴鵝掌
Braised Japanese sea cucumber with goose web
日本産ナマコとガチョウの水かきの煮込み
Chardonnay, Rising, Yarra Valley, Australia, 2020
- B** 脆皮慢煮牛腩
Slow cook sliced crispy beef brisket
長時間煮込んだ牛肩バラ肉の薄切りのクリスピー仕立て
Shiraz Blend, Decugnano dei Barbi, A.D.1212, Umbria, Italy 2019
- S** 龍蝦湯脆米海鮮泡飯
Poached seafood rice in lobster broth served with crispy rice
ロブスター出汁の海鮮雑炊、おこげ添え
Pinot Noir, Willam Downie, Cathedral, Upper Goulburn, Australia 2022
- 白玉天鵝伴楊枝甘露
Baked puff with red bean paste, yuzu and mochi
Chilled sago cream with mango and pomelo
餡子、柚子、餅入りシュークリーム
タピオカクリーム、マンゴーと文旦添え
Sparkling Sake, Tenryou, Sma Sma, Gifu Prefecture, Japan NV
- 每位 HK\$1,288 per person 1名様あたり |  2,717 points
- 加配精選醇酒只需每位 HK\$658 per person for wine pairing
ワインペアリングは1名様あたりHK\$658 |  1,138 points

* 香宮招牌菜 Shang Palace signature dish 香宮の特製料理  自然天成 Rooted in Nature あいうえお
S 海鮮 Seafood シーフード **B** 牛肉 Beef ビーフ **P** 猪肉 Pork ポーク **N** 堅果 Nuts ナット
C 辛辣 Chilli 辛い **V** 素菜 Vegetarian ベジタリアン

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。
Due to the complexity of our dishes, some ingredients are not mentioned in the descriptions;
please advise us of any preferences and allergies.
メニューが複雑なため、一部の食材は説明に記載されていません。
お客様の好みやアレルギーがある場合は、スタッフにお知らせください。

另加一服務費 Subject to 10% service charge 上記料金に 10% のサービス料が加算されます

Appetisers

前菜

	HK\$ 例 standard 標準サイズ	Points
*S 蘋果木煙燻法國鱈 Applewood smoked French eel アップルウッドで燻製したフランスうなぎ	298	629
S 清酒醉鮑魚 Marinated abalone in sake 鮑の日本酒漬け	268	565
*C 椒鹽田雞腿 Deep-fried frog legs with salt and pepper 辛い塩で味付けしたカエル足揚	258	544
S 蒜泥雙色海蜇伴雞絲 Marinated shredded chicken and jellyfish with mashed garlic ほぐした鶏肉、クラゲ、ニンニクのマリネ	208	439
花彫醉鴨舌 Marinated duck tongue in Hua Diao wine アヒルの舌の紹興酒漬け	138	291
黃金皮蛋伴酸薑 Golden century eggs with pickled ginger 黄金ピータンとショウガの酢漬け	118	249
蒜香意大利二十五年黑醋青瓜小木耳 Marinated cucumber with black fungus in 25 year aged Italian balsamic vinegar and garlic きゅうりとキクラゲのイタリア産バルサミコ酢とニンニクのマリネ	118	249
C 八味脆豆腐 Deep-fried diced bean curd with spicy salt 厚揚げ、スパイシーソルト味	108	228
S 鹽燒八頭鮮鮑魚 (每隻) Salt roasted fresh 8-head abalone (per piece) 新鮮な8頭級アワビの塩焼き (1個)	98	207



Points

餐前小食

* 香宮招牌菜 Shang Palace signature dish 香宮の特製料理  自然天成 Rooted in Nature あいうえお
S 海鮮 Seafood シーフード B 牛肉 Beef ビーフ P 猪肉 Pork ポーク N 堅果 Nuts ナット
C 辛辣 Chilli 辛い V 素菜 Vegetarian ベジタリアン

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。
Due to the complexity of our dishes, some ingredients are not mentioned in the descriptions;
please advise us of any preferences and allergies.
メニューが複雑なため、一部の食材は説明に記載されていません。
お客様の好みやアレルギーがある場合は、スタッフにお知らせください。

另加一服務費 Subject to 10% service charge 上記料金の 10% のサービス料が加算されます

明 爐 燒 烤

Barbecued Poultry and Meat

肉のグリル

HK\$
例
standard
標準サイズ

Points

香宮片皮鴨 (兩食) Roasted Peking duck (served in two courses) ダック (最初は薄餅に包んで、最後は余ったお肉をスープ、炒飯、炒麵、 野菜炒めなどお好みの調理方法でお召し上がりください)	988	2,084
P 乳豬燒味拼盤 Barbecued suckling pig, poultry and meat combination 子豚のバーベキューと広東式バーベキューの盛り合わせ	528	1,114
P 化皮乳豬件 Barbecued suckling pig 子豚のバーベキュー	428	903
玫瑰醬皇雞 (半隻) Marinated chicken with soy sauce (half bird) 鶏肉の醤油煮 (半羽)	378	797
P 極品蜜汁叉燒皇 Barbecued pork loin glazed with honey sauce 極上蜂蜜チャーシュー	358	755
掛爐黑鬚鵝 Roasted crispy goose ガチョウのクリスピーロースト	318	671
P 脆皮燒腩肉 Crispy pork belly 皮付き豚バラのバリバリ焼き	298	629
P 松露野菌釀原隻乳豬 (需24小時前預訂) Roasted whole suckling pig stuffed with wild mushrooms and black truffles (Please order 24 hours in advance) 子豚の丸焼きと天然マッシュルーム、黒トリュフ (24時間前までのご予約が必要です)	2,288	4,827

* 香宮招牌菜 Shang Palace signature dish 香宮の特製料理  自然天成 Rooted in Nature あいうえお
S 海鮮 Seafood シーフード B 牛肉 Beef ビーフ P 猪肉 Pork ポーク N 堅果 Nuts ナット
C 辛辣 Chilli 辛い V 素菜 Vegetarian ベジタリアン

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。
Due to the complexity of our dishes, some ingredients are not mentioned in the descriptions;
please advise us of any preferences and allergies.
メニューが複雑なため、一部の食材は説明に記載されていません。
お客様の好みやアレルギーがある場合は、スタッフにお知らせください。

另加一服務費 Subject to 10% service charge 上記料金に 10% のサービス料が加算されます

Soups

スープ

HK\$
每位
per person
1名様分



湯、羹

s	香宮迷你佛跳牆 Shang Palace mini buddha jumps over the wall (Double-boiled assorted dried seafood soup) 香宮特製ミニ佛跳牆(乾燥海鮮の二度蒸しスープ)	898	1,894
*	官燕鷓鴣粥 (每位) Braised partridge porridge with bird's nest (per person) 官燕の巢入りヤマウズラ粥 (1名様分)	518	1,093
s	冬蟲草響螺燉竹絲雞 Double-boiled silky fowl soup with sea conch and cordyceps 烏骨鶏と巻貝とノムシタケの二度蒸しスープ	428	903
SP	羊肚菌鮑魚燉豬腱 Double-boiled pork shank broth with abalone and morel mushrooms 豚のスネ肉とアワビとアミガサタケの二度蒸しスープ	328	692
*s	松子星斑拆魚羹 Minced garoupa with black fungus and pine nuts in thick soup ハタのミンチ、キクラゲ、松の実の濃厚スープ	258	544
*s	五十年陳皮花膠雞絲羹 50-year aged mandarin peel with fish maw and shredded chicken in thick soup 50年物の陳皮、魚の浮袋、ほぐし鶏の濃厚スープ	278	586
	韭黃瑤柱鴨絲羹 Shredded duck with conpoy in soup 鴨の肉の細切りと貝柱入りスープ	198	418
s	海皇酸辣羹 Hot and sour soup with assorted seafood 海鮮の酸辣湯	228	481
s	蟹肉粟米羹 Sweet corn soup with crabmeat カニ肉のスイートコーンスープ	178	375
	足料老火靚湯 Soup of the day 本日のスープ	138	291

* 香宮招牌菜 Shang Palace signature dish 香宮の特製料理 自然天成 Rooted in Nature あいうえお
S 海鮮 Seafood シーフード B 牛肉 Beef ビーフ P 猪肉 Pork ポーク N 堅果 Nuts ナット
C 辛辣 Chilli 辛い V 素菜 Vegetarian ベジタリアン

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。
Due to the complexity of our dishes, some ingredients are not mentioned in the descriptions;
please advise us of any preferences and allergies.
メニューが複雑なため、一部の食材は説明に記載されていません。
お客様の好みやアレルギーがある場合は、スタッフにお知らせください。

另加一服務費 Subject to 10% service charge 上記料金に 10% のサービス料が加算されます

鮑魚、海味、官燕

Abalone, Dried Seafood and Bird's Nest

アワビ・乾燥海鮮・燕の巣

HK\$
例
standard
標準サイズ

 Points

s	鮑汁吉品鮑魚 (每位) Braised whole Yoshihama abalone in abalone sauce (per person) 吉浜アワビのアワビソース蒸し煮 (1名様分)	18頭 Heads 頭級(33.6g) 20頭 Heads 頭級(30g) 27頭 Heads 頭級(22g)	5,988 4,988 2,988	12,632 10,522 6,303
s	碧綠鮑汁厚花膠 (每位) Braised fish maw with abalone sauce and seasonal vegetables (per person) 魚の浮き袋の緑アワビソース煮込み (1名様分)		1,688	3,561
s	鮑汁日本關東遼參 (每位) Braised Japanese sea cucumber with vegetables and abalone sauce (per person) 日本産ナマコの煮込みと野菜のアワビソースがけ (1名様分)		338	713
s	鮑汁原隻鮑魚扣鵝掌 (每位) Braised whole abalone and goose web in abalone sauce (per person) アワビ1個とガチョウの水かきのアワビソース蒸し煮 (1名様分)		428	903
s	碧綠鮮鮑甫扣花膠 (每位) Braised sliced abalone, fish maw and vegetables in abalone sauce (per person) スライスアワビ、魚の胃袋と野菜のアワビソース蒸し煮 (1名様分)		638	1,346
s	蔥燒海參伴翡翠 (每位) Braised sea cucumber with vegetables and spring onions (per person) なまこの煮込み、野菜と浅葱添え (1名様分)		428	903
s	紅燒龍芽花膠條 (每位) Braised shredded fish maw in thick soup (per person) 魚鰾の細切り入り濃厚スープ (1名様分)		728	1,536
s	紅梅竹筴釀官燕 (每位) Braised bamboo pith stuffed with imperial bird's nest and topped with crab coral (per person) 官燕の巣を詰めたキヌガサタケの蒸し煮、カニの卵をのせて (1名様分)		738	1,557
P	雲腿雞絲燴官燕 (每位) Braised imperial bird's nest with shredded chicken and Yunnan ham (per person) 官燕の巣と細切り鶏肉と雲南ハムの蒸し煮 (1名様分)		648	1,367

* 香宮招牌菜 Shang Palace signature dish 香宮の特製料理  自然天成 Rooted in Nature あいうえお
S 海鮮 Seafood シーフード B 牛肉 Beef ビーフ P 猪肉 Pork ポーク N 堅果 Nuts ナット
C 辛辣 Chilli 辛い V 素菜 Vegetarian ベジタリアン

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。
Due to the complexity of our dishes, some ingredients are not mentioned in the descriptions;
please advise us of any preferences and allergies.
メニューが複雑なため、一部の食材は説明に記載されていません。
お客様の好みやアレルギーがある場合は、スタッフにお知らせください。

另加一服務費 Subject to 10% service charge 上記料金に 10% のサービス料が加算されます

Live Seafood from our tank

HK\$  Points

生け簀からとりたての新鮮な海鮮

老鼠斑 (每條) Pacific garoupa (per piece) サラサハタ (1匹)	約600克 approx. 600g 約600 g	2,680	5,654
瓜子斑 (每條) Blotched garoupa (per piece) ツチホゼリ (1匹)	約600克 approx. 600g 約600 g	1,780	3,755
東星斑 (每條) Spotted garoupa (per piece) スジアラ (1匹)	約600克 approx. 600g 約600 g	1,580	3,333
老虎斑 (每條) Marble garoupa (per piece) マダラハタ (1匹)	約600克 approx. 600g 約600 g	1,380	2,911
 本地龍蝦 (每隻) Local lobster (per piece) 地産ロブスター (1尾)	約600克 approx. 600g 約600 g	1,388	2,928
海中蝦 (每両)(三両起) Fresh live shrimp (per 38 g) (minimum 114 g or above) 海老 (38g あたり)(ご注文は約114g~)	約38克 approx. 38g 約38 g	75	158
蠔子皇 (每隻) Razor clam (per piece) マテガイ (1個)		148	312
南非活鮮鮑魚 (每隻) Fresh live South African abalone (per piece) 南アフリカ産活アワビ (1個)		138	291
澳洲龍蝦 (每両) Australian lobster (per 38 g) オーストラリア産ロブスター (38g あたり)	約38克 approx. 38g 約38 g	78	165

生猛海鮮

歡迎客人提供特別方式烹調以上海鮮

Guests are welcome to choose our recommendation or their preferred cooking method for the above seafood
以上の魚介類はすべてお客様のお好みの調理法でご用意いたします

* 香宮招牌菜 Shang Palace signature dish 香宮の特製料理  自然天成 Rooted in Nature あいうえお
S 海鮮 Seafood シーフード **B** 牛肉 Beef ビーフ **P** 猪肉 Pork ポーク **N** 堅果 Nuts ナット
C 辛辣 Chilli 辛い **V** 素菜 Vegetarian ベジタリアン

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。
Due to the complexity of our dishes, some ingredients are not mentioned in the descriptions;
please advise us of any preferences and allergies.
メニューが複雑なため、一部の食材は説明に記載されていません。
お客様の好みやアレルギーがある場合は、スタッフにお知らせください。

另加一服務費 Subject to 10% service charge 上記料金の 10% のサービス料が加算されます

海鮮

Seafood

海鮮

HK\$
例
standard
標準サイズ



Points

SP	金華玉樹麒麟蒸星斑球 Steamed spotted garoupa fillets with black mushrooms, Yunnan ham and green vegetables シイタケ、雲南ハム、野菜とハタの蒸し煮	988	2,084
S	韭黃油泡星斑球 Sautéed spotted garoupa fillet with yellow chives ハタと黄ニラのソテー	928	1,958
S	燒汁煎焗智利鱈魚球 Pan-fried Chilean cod fish fillet with gravy チリ産タラの切り身のソテー、グレイビーソースがけ	698	1,472
SP	古法生炆星斑翅煲 (需時三十分鐘) Braised spotted garoupa belly with tofu, pork belly and bean curd sheets in hot pot (30 minutes preparation) ハタの腹、豆腐、豚バラと湯葉の火鍋蒸し煮 (ご提供まで30分お時間をいただきます)	728	1,536
*S	雙色芝士焗釀鮮蟹蓋 (每位) Baked stuffed crab shell with cheese (per person) チーズ入り蟹の甲羅詰め焼き (1名様分)	308	650
S	黄金炸釀鮮蟹蓋 (每位) Deep-fried stuffed crab shell (per person) カニ甲羅の詰め物揚げ (1名様分)	308	650
*S	上湯杞子芙蓉蒸乳龍蝦 (每位) Steamed baby lobster and egg white with wolfberry seeds (per person) ベビーロブスターと卵白の蒸し物、クコの実添え (1名様分)	368	776
*S	三葱大蝦百花星斑球 (每位) Wok-fried garoupa fillets stuffed with minced shrimp and assorted onions accompanied with pan-fried prawns (per person) 海老のすり身と玉ねぎ数種を詰めた ハタの切り身の炒め物、海老のソテー添え (1名様分)	278	586

* 香宮招牌菜 Shang Palace signature dish 香宮の特製料理 自然天成 Rooted in Nature あいうえお
S 海鮮 Seafood シーフード B 牛肉 Beef ビーフ P 猪肉 Pork ポーク N 堅果 Nuts ナット
C 辛辣 Chilli 辛い V 素菜 Vegetarian ベジタリアン

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。
Due to the complexity of our dishes, some ingredients are not mentioned in the descriptions;
please advise us of any preferences and allergies.
メニューが複雑なため、一部の食材は説明に記載されていません。
お客様の好みやアレルギーがある場合は、スタッフにお知らせください。

另加一服務費 Subject to 10% service charge 上記料金に 10% のサービス料が加算されます

Seafood

海鮮

HK\$
例
standard
標準サイズ



海鮮

s 油爆蘆筍龍蝦球 Sautéed local lobster fillets with asparagus ロブスターの切り身のソテー、アスパラ添え	988	2,084
s 金蒜銀絲蒸開邊龍蝦（每隻） Steamed local lobster with garlic and glass vermicelli (per piece) ロブスター、ニンニクと春雨の蒸し煮（1個）（1個）	1,388	2,928
s 貢布白胡椒蝦球粉絲煲 Sautéed prawns with vermicelli and Kampot peppercorn served in a clay pot 海老のソテー、春雨、カンボット産胡椒の実の土鍋炒め	568	1,198
s 蘆筍油爆鮮鮑片 Sautéed sliced fresh abalone with asparagus 新鮮な鮑のソテー、アスパラガス添え	588	1,240
sc X.O. 醬金銀翠帶子 Steamed and deep-fried scallops with X.O. chilli sauce 蒸し揚げた帆立のX.O.醬チリソースがけ	468	987
s 豉汁帶子蒸滑豆腐 Steamed scallops with bean curd in black bean sauce 蒸し帆立と豆腐の黒豆鼓ソースがけ	458	966
*s 鮮拆龍蝦肉百花炸釀蟹鉗（每位） Deep-fried crab claw coated with fresh lobster meat (per person) 活きロブスターのすり身で包んだ蟹爪揚げ（1名様分）	188	397

* 香宮招牌菜 Shang Palace signature dish 香宮の特製料理 自然天成 Rooted in Nature あいうえお
S 海鮮 Seafood シーフード **B** 牛肉 Beef ビーフ **P** 猪肉 Pork ポーク **N** 堅果 Nuts ナット
C 辛辣 Chilli 辛い **V** 素菜 Vegetarian ベジタリアン

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。
Due to the complexity of our dishes, some ingredients are not mentioned in the descriptions;
please advise us of any preferences and allergies.
メニューが複雑なため、一部の食材は説明に記載されていません。
お客様の好みやアレルギーがある場合は、スタッフにお知らせください。

另加一服務費 Subject to 10% service charge 上記料金の 10% のサービス料が加算されます

麻香辣

Hot and spicy

ホット&スパイシー

HK\$
例
standard
標準サイズ



s	川式水煮星斑片 Poached spotted garoupa fillets with chilli sauce, Sichuan style 四川風マイルドチリソースのハタの落とし煮	988	2,105
BC	川式水煮美國安格斯牛肉片 Poached sliced Angus beef with chilli sauce, Sichuan style 茹でたアンガス牛の薄切りの四川風チリソースがけ	698	1,472
c	川式水煮田雞 Poached frog with chilli sauce, Sichuan style 茹でた蛙の四川風チリソースがけ	428	903
PC	川式水煮日本黑豚肉片 Poached sliced Kurobuta pork with chilli sauce, Sichuan style 茹でた黒豚薄切りの四川風チリソースがけ	488	1,029
c	川式水煮萵筍豆腐 Poached stem lettuce and bean curd with chilli sauce, Sichuan style 茹でたステムレタスと豆腐の四川風チリソースがけ	298	629
sc	鮮花椒蒸星斑件 (每位) Steamed spotted garoupa fillets with fresh Sichuan peppercorn (per person) 茹でたキジハタの切り身、新鮮な花椒味 (1名様分)	458	966
sc	麻婆龍蝦豆腐 (每位) Braised bean curd with lobster fillet in spicy sauce (per person) ロブスター麻婆豆腐 (1名様分)	368	776
c	辣子雞丁 Sautéed diced chicken with cashew nut in chilli sauce 鶏肉の角切りとカシューナッツのソテー、チリソースがけ	438	924
vc	酸辣土豆絲 Sautéed shredded potato with chilli sauce and vinegar じゃがいもの細切り炒め、酸辣ソースがけ	168	354
P	乾窩咸肉菜花 Sautéed sliced preserved pork with Cauliflower 薄切りベーコンとカリフラワーの炒め物	268	565
vc	左宗棠雞球 (本地農場雞) (半隻) Stir-fried local farms chicken fillets with vinegar, garlic and chilli sauce (half bird) 地元農家の鶏肉の切り身の酸辣ガーリックソース炒め (半羽)	398	840

* 香宮招牌菜 Shang Palace signature dish 香宮の特製料理 自然天成 Rooted in Nature あいうえお
S 海鮮 Seafood シーフード B 牛肉 Beef ビーフ P 猪肉 Pork ポーク N 堅果 Nuts ナット
C 辛辣 Chilli 辛い V 素菜 Vegetarian ベジタリアン

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。
Due to the complexity of our dishes, some ingredients are not mentioned in the descriptions;
please advise us of any preferences and allergies.
メニューが複雑なため、一部の食材は説明に記載されていません。
お客様の好みやアレルギーがある場合は、スタッフにお知らせください。

另加一服務費 Subject to 10% service charge 上記料金に 10% のサービス料が加算されます

Meat

肉

HK\$ 
例
standard
標準サイズ
Points

肉類

B 尖椒蒜片爆日本和牛 Sautéed Japanese wagyu beef and shishito peppers with garlic 和牛とシシトウのガーリックソテー	1,088	2,295
B 貢布黑椒京蔥美國安格斯牛柳條 Sautéed shredded Angus beef with leek and Kampot black pepper sauce アングス牛の薄切りと葱のカンポット産黒胡椒炒め	658	1,388
*B 香酥脆皮慢煮安格斯牛腩 Slow-cooked crispy beef brisket slices 長時間煮込んだクリスピーな牛肩バラ肉の薄切り	428	903
B 豉油皇美國安格斯牛柳片 Poached sliced U.S. Angus beef in soy sauce アングス牛の薄切り醤油煮	598	1,261
*B 牛骨清湯本地崩沙腩 Stewed local beef briskets with turnip and Chinese celery in beef bone broth 地元産牛肩バラ肉、蕪、芹菜の牛骨シチュー	478	1,008
P 本地馬友鹹魚蒸日本黑豚肉餅 Steamed minced Kurobuta pork with local salted fish 蒸した黒豚ミンチと地元産の魚の塩漬け	298	629
P 果醋菠蘿咕嚕肉 Sweet-and-sour pork with fruit vinegar フルーツ酢の酢豚	298	629
P 大澳蝦醬脆豬腩 Deep-fried crispy pork belly with Tai-O shrimp paste スペアリブの唐揚げ、エビペースト合え	298	629
*P 陳皮稻草東坡肉 Stewed pork belly with black vinegar and aged mandarin peel 豚バラ肉の黒酢と年代物の陳皮煮込み	298	629

* 香宮招牌菜 Shang Palace signature dish 香宮の特製料理  自然天成 Rooted in Nature あいうえお
S 海鮮 Seafood シーフード **B** 牛肉 Beef ビーフ **P** 猪肉 Pork ポーク **N** 堅果 Nuts ナット
C 辛辣 Chilli 辛い **V** 素食 Vegetarian ベジタリアン

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。
Due to the complexity of our dishes, some ingredients are not mentioned in the descriptions;
please advise us of any preferences and allergies.
メニューが複雑なため、一部の食材は説明に記載されていません。
お客様の好みやアレルギーがある場合は、スタッフにお知らせください。

另加一服務費 Subject to 10% service charge 上記料金の 10% のサービス料が加算されます

家禽

Poultry

家禽

HK\$
例
standard
標準サイズ



蘆筍木耳筍尖炒乳鴿脯 Sautéed sliced pigeon fillets with bamboo shoot, black fungus and asparagus 鳩の肉のスライスとタケノコ、キクラゲ、アスパラガス炒め	358	755
瓦罉花彫焗乳鴿 (需時三十分鐘) Stewed pigeon with Hua Diao served in a clay pot (30 minutes preparation) 鳩の火鍋紹興酒煮込み (ご提供まで30分お時間をいただきます)	278	586
脆皮西檸煎軟雞 Pan-fried crispy chicken fillets with lemon sauce 鶏肉のクリスピー炒め、レモンソースがけ	328	692
* 香宮炸子雞伴鹽燒脆藕片 (半隻) Cantonese style crispy chicken accompanied by spicy lotus root chips (half bird) 広東風クリスピーチキン、スパイシー蓮根チップス添え (半羽)	388	818
🌿 鮮沙薑煎焗雞煲 (本地農場雞) Pan-fried local farm chicken fillets with fresh sand ginger and shallots in clay pot 地元農家の鶏肉の切り身、新鮮なバンウコンとエシャロットの土鍋炒め	398	840
🌿 乾蔥豆豉雞煲 (本地農場雞) Stir-fried local farm chicken fillets with black bean and shallots in clay pot 地元農家の鶏肉の切り身、黒豆とエシャロットの土鍋炒	398	840

* 香宮招牌菜 Shang Palace signature dish 香宮の特製料理 🌿 自然天成 Rooted in Nature あいうえお
S 海鮮 Seafood シーフード B 牛肉 Beef ビーフ P 猪肉 Pork ポーク N 堅果 Nuts ナット
C 辛辣 Chilli 辛い V 素菜 Vegetarian ベジタリアン

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。
Due to the complexity of our dishes, some ingredients are not mentioned in the descriptions;
please advise us of any preferences and allergies.
メニューが複雑なため、一部の食材は説明に記載されていません。
お客様の好みやアレルギーがある場合は、スタッフにお知らせください。

另加一服務費 Subject to 10% service charge 上記料金に 10% のサービス料が加算されます

Vegetarian

ベジタリアン

HK\$
例
standard
標準サイズ



素菜

v 金衣南乳上素 Braised assorted vegetables with fungus and fermented red bean curd sauce 野菜とキノコの腐乳ソース煮	248	523
v 榆耳豆腐釀茄子 Braised bean curd with eggplant and elm fungus 豆腐とナスとタモギタケの蒸し煮	248	523
v 紅燒天白菇豆腐煲 Braised bean curd with black mushrooms 黒きのこの煮込み豆腐	248	523
*v 黑虎掌菌千葉豆腐 Braised bean curd with sarcodon aspratus mushrooms 豆腐とコウタケの煮込み	238	502
*v 琥珀清翠玲瓏 Sautéed diced assorted vegetables with amber walnuts 角切り野菜のソテー 琥珀胡桃添え	228	481
v 珊瑚素芯燕 Braised mashed winter melon with carrots and vegetable 冬瓜の煮込み 人参と野菜添え	228	481
v 油鹽水浸菜遠 Poached choy sum with salt and oil チョイスムのスープ煮	208	439
v 薑米炒玉蘭 Sautéed Chinese kale with minced ginger カイランのショウガ汁炒め	208	439

* 香宮招牌菜 Shang Palace signature dish 香宮の特製料理 v 自然天成 Rooted in Nature あいうえお
S 海鮮 Seafood シーフード B 牛肉 Beef ビーフ P 猪肉 Pork ポーク N 堅果 Nuts ナット
C 辛辣 Chilli 辛い V 素菜 Vegetarian ベジタリアン

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。
Due to the complexity of our dishes, some ingredients are not mentioned in the descriptions;
please advise us of any preferences and allergies.
メニューが複雑なため、一部の食材は説明に記載されていません。
お客様の好みやアレルギーがある場合は、スタッフにお知らせください。

另加一服務費 Subject to 10% service charge 上記料金の 10% のサービス料が加算されます

田園蔬菜

Vegetables

野菜

HK\$
例
standard
標準サイズ



s	上湯海味雜菜煲 Braised assorted vegetables with dried seafood in clay pot 魚介類の乾物と数種の野菜の土鍋煮込み	328	692
✓s	鮮蟹肉珊瑚米湯浸菠菜苗 Coddled baby spinach with crab meat and crab roe in rice broth サラダほうれん草、蟹肉、蟹の卵の米乳スープ煮	298	629
	燕窩黃耳銀絲竹筍卷 Braised bamboo pith rolls with bird's nest, yellow fungus and glass vermicelli 燕の巣と黄茸と春雨を巻いたキヌガサタケの蒸し煮	288	608
	上湯蟲草花浸田園蔬菜 Coddled seasonal vegetables with cordyceps flower in supreme broth 季節の野菜とサナギタケの上湯スープとろ火煮	238	502
*	羊肚菌奶油津白 Braised morels and cabbage in fresh milk アミガサタケとキャベツのミルク煮	238	502
s	節瓜蝦米粉絲煲 Braised fuzzy melon, dried shrimps and vermicelli served in a clay pot 土鍋入り節瓜、干しエビ、ビーフンの煮込み	228	481

* 香宮招牌菜 Shang Palace signature dish 香宮の特製料理 自然天成 Rooted in Nature あいうえお
S 海鮮 Seafood シーフード B 牛肉 Beef ビーフ P 猪肉 Pork ポーク N 堅果 Nuts ナット
C 辛辣 Chilli 辛い V 素菜 Vegetarian ベジタリアン

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。
Due to the complexity of our dishes, some ingredients are not mentioned in the descriptions;
please advise us of any preferences and allergies.
メニューが複雑なため、一部の食材は説明に記載されていません。
お客様の好みやアレルギーがある場合は、スタッフにお知らせください。

另加一服務費 Subject to 10% service charge 上記料金に 10% のサービス料が加算されます

Rice and Noodles

ご飯、麺類

	HK\$ 例 standard 標準サイズ	Points
S 魚湯星斑片稻庭麵 Inaniwa noodles with sliced garoupa in fish broth ハタ出汁の稲庭うどん	538	1,135
*S 龍蝦湯脆米海鮮泡飯 Poached seafood rice in lobster broth served with crispy rice ロブスター出汁の海鮮雑炊、おこげとともに	398	840
SP 香宮招牌炒飯 Shang Palace signature fried rice 香宮特製炒飯	398	840
S 鮮蝦飄香荷葉飯 Fried rice with shrimp wrapped and steamed in lotus leaf 海老炒飯の蓮の葉包み蒸し	398	840
S 山珍海味爛伊麵 Braised e-fu noodles with shredded dried seafood 伊府麵と乾燥シーフードの角切り炒め	398	840
*B 蔥香鵝肝和牛崧炒飯 Fried rice with minced wagyu beef, diced foie gras and shallots 和牛のミンチ、フォアグラの角切り、エシャロットの炒飯	398	840
S 蟹肉瑤柱蛋白炒飯 Fried rice with crab meat, conpoy and egg white カニ肉と干貝と卵白の炒飯	308	840
P 日本黑豚肉絲銀芽兩麵黃 Crispy noodles with shredded Kurobuta pork and bean sprouts 日本産黒豚の薄切りともやしのかた焼きそば	288	608
B 乾炒牛肉河粉 Stir-fried rice noodles with sliced beef in soy sauce 牛の薄切りと米麵の醤油焼きそば	278	586
*P 懷舊油渣茶粿湯 Silver needle noodles with deep-fried pork rind in broth 豚の皮の唐揚げ入り銀針麵スープ	268	565
SP 家鄉龍門炒米粉 Wok-fried rice vermicelli with seafood and barbecued pork 海鮮とチャーシューの焼きビーフン	268	565
松露白菌雞粒石窩飯 Fried rice with diced chicken and white fungus in black truffles oil served in a stone pot 角切り鶏肉、白きのこ、黒トリュフオイルの石焼き炒飯	298	629

* 香宮招牌菜 Shang Palace signature dish 香宮の特製料理  自然天成 Rooted in Nature あいうえお
S 海鮮 Seafood シーフード **B** 牛肉 Beef ビーフ **P** 猪肉 Pork ポーク **N** 堅果 Nuts ナット
C 辛辣 Chilli 辛い **V** 素菜 Vegetarian ベジタリアン

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。
Due to the complexity of our dishes, some ingredients are not mentioned in the descriptions;
please advise us of any preferences and allergies.
メニューが複雑なため、一部の食材は説明に記載されていません。
お客様の好みやアレルギーがある場合は、スタッフにお知らせください。

另加一服務費 Subject to 10% service charge 上記料金の 10% のサービス料が加算されます

飯、 麵

甜品精選

Dessert Recommendations

おすすめデザート

HK\$  Points
例
standard
標準サイズ

	冰花燉官燕 (可配椰汁或杏汁) Double-boiled imperial bird's nest (choice of almond cream or coconut milk) 官燕の巣の二度蒸し (アーモンドクリームまたはココナッツミルクの中からお選びください)	678	1,430
	原個椰皇燕窩燉蛋白 Double-boiled egg white and fresh milk in whole young coconut ココナッツカップ入り蒸し卵白とミルク	188	397
N	醇厚三十年陳皮紅豆沙 Sweetened red bean soup with 30-year aged mandarin peel 30年物の陳皮入りおしるこ	98	207
N	栗蓉西米焗布甸 Baked sago pudding with chestnut paste サゴプリンと栗餡	88	186
	芒果布甸 Chilled mango pudding マンゴープリン	88	186
	楊枝甘露 Chilled sago cream with mango and pomelo マンゴーと文旦のサゴクリームスープ	88	186
N	生磨蛋白杏仁茶 Sweetened almond cream with egg white 卵白とアーモンドの杏仁スープ	78	165
N	滋補腰果露 Sweetened cashew cream 甘味カシュークリーム	78	165
	招牌鳳梨酥 (三件) Baked signature pineapple pastry (3 pieces) 特製パイナップルケーキ (3個)	78	165
*	金箔黑糖糕 Brown sugar cake with honey and gold flakes 黒糖ケーキの蜂蜜金粉がけ	78	165
	玫瑰糖沙琪瑪 Sacima with rose sugar サシマとローズシュガー	78	165
	奶皇流沙煎堆仔 (三件) Fried sesame ball with custard (3 pieces) カスタードのゴマ団子 (3個)	78	165
	鮮奶芝麻卷 (三件) Steamed black sesame and fresh milk rolls (3 pieces) 胡麻とミルクの蒸しロール (3個)	78	165
	蛋撻仔 (三件) Baked flaky custard tart (3 pieces) 香港エッグタルト (3個)	78	165
	香宮鮮果盤 (每位) Shang Palace fresh fruit platter (per person) 香宮特選新鮮フルーツの盛り合わせ (1名様分)	88	186
	蓮蓉壽桃 (半打) Longevity peach bun (6 pieces) 桃まん (6個)	188	397
*	黑白天鵝酥 (兩件) Baked swan puff with egg custard (2 pieces) カスタードクリーム入りスワンシュークリーム (2個)	88	186

* 香宮招牌菜 Shang Palace signature dish 香宮の特製料理  自然天成 Rooted in Nature あいうえお
S 海鮮 Seafood シーフード B 牛肉 Beef ビーフ P 猪肉 Pork ポーク N 堅果 Nuts ナット
C 辛辣 Chilli 辛い V 素菜 Vegetarian ベジタリアン

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。
Due to the complexity of our dishes, some ingredients are not mentioned in the descriptions;
please advise us of any preferences and allergies.
メニューが複雑なため、一部の食材は説明に記載されていません。
お客様の好みやアレルギーがある場合は、スタッフにお知らせください。

另加一服務費 Subject to 10% service charge 上記料金に 10% のサービス料が加算されます