

香  
宮



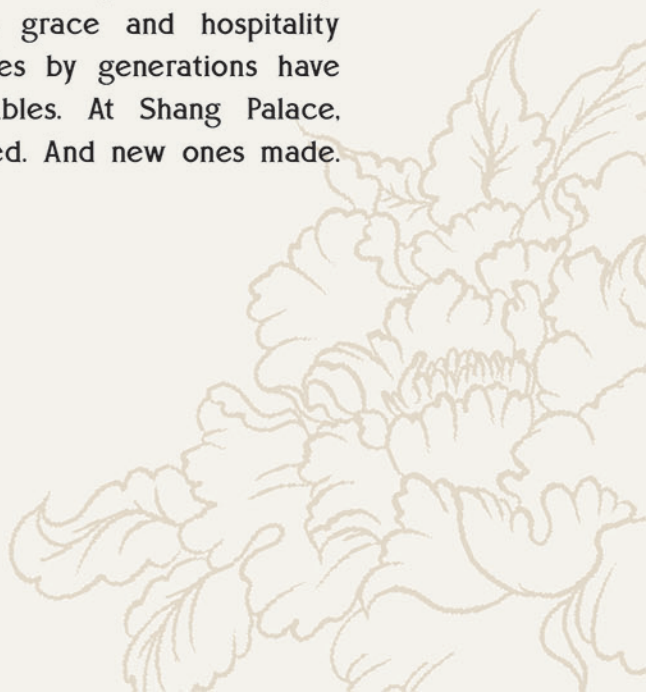
SHANG  
PALACE

## 传承经典, 品味新意

香宫餐厅致力于将粤菜的雅致、缤纷和活力发扬光大。在继承传统粤菜的基础上, 巧妙迎合现代食客的味蕾。宛若皇家花园的精致设计, 让食客仿佛置身在花园中用餐。在新旧风味和谐交映的背后, 是我们有着三十七年烹饪经验的张浪然师傅。在厨房里, 美食智慧得以传承发扬; 在餐桌上, 亚洲风味折服四方食客。这些珍馐美饌经久不衰, 世代相承。

## A Treasured Legacy to Savour

Shang Palace has since inception, been an exemplar of sophisticated Cantonese gastronomy; renowned for the grace and dynamism it brings to the cuisine. While flavours here are redolent of tradition, they are crafted with today's palate in mind. In the ambience of an Imperial Chinese garden with floral motifs and an understated grandeur, its team of brilliant chefs led by Executive Chinese Chef Daniel Cheung presents the old and new in delicate balance and perfect harmony. On the floor, Asian grace and hospitality is nurtured as families by generations have feasted at these tables. At Shang Palace, legacies are preserved. And new ones made.





# 张浪然师傅

## Chef Daniel Cheung

中餐行政总厨张浪然入驻新加坡香宫餐厅，为食客展现三十七年的顶级粤菜烹饪经验。这位来自香港的名厨身披多项殊荣；过去三十七年里，曾在香港多家知名热门机构任职。张浪然师傅曾获2013年亚太区大型酒店餐饮展（HOFEX）香港国际美食大奖现代中式烹调-创意前菜金奖、2016年第十届亚洲名厨精英荟前菜组杰出金奖。他擅长将传统根基与现代创意相结合，为经典之作融入时代元素和巧致演绎。

Executive Chinese Chef Daniel Cheung now helms Shang Palace Singapore, bringing with him 37 years in top-level Cantonese cooking. The award-winning chef's experience includes decade-long tenures in some of the most prestigious, revered institutions in his native Hong Kong. Some of his accolades include Gold award for Creative Appetisers at 2013 HOFEX Modern Chinese Cuisine Challenge; and the Distinction Gold Award for Appetisers at the 10th Asia Culinary Exchange 2016. Combining a traditional foundation with contemporary creativity, Chef Daniel infuses time-honoured classics with modernity and meticulous presentation.



# 张师傅招牌菜式

## CHEF DANIEL'S SIGNATURE DISHES

ダニエルシェフのお奨め料理



烟熏素卷  
Applewood smoked bean curd rolls with shiitake mushroom,  
carrot and green mustard  
アップルウッドでスモークしたシイタケ、ニンジン、カラシナ詰め湯葉巻き



原粒砂拉越胡椒焗海虾  
Baked live prawns with garlic and Sarawak white peppercorn  
活クルマエビ焼きとニンニク、サラワク産白コショウ





脆帕尔玛火腿锦绣星斑件

Steamed spotted garoupa fillet in egg white sauce topped with crispy Parma ham

ハタのフィレ蒸しと卵白餡のパルマハムのせ



原粒蕃茄和牛炒饭

Fried rice with Kagoshima Wagyu beef served in whole tomato

ホールトマトに入れた鹿児島産和牛チャーハン



# 张师傅招牌菜式

## CHEF DANIEL'S SIGNATURE DISHES

### ダニエルシェフのお奨め料理

		SGD
	例   standard   標準サイズ	
VEG	烟熏素卷 (6件) Applewood smoked bean curd rolls with shitake mushroom, carrot and green mustard (6 pieces) アップルウッドでスモークしたシイタケ、ニンジン、カラシナ詰め湯葉巻き (6個)	18
SF	虾籽扣柚皮 (每位) Stewed shrimp pomelo peel (per person) エビとブンタンの皮入りスープ (1人前)	18
SF	原粒砂拉越胡椒焗海虾 Baked live prawns with garlic and Sarawak white peppercorn 活クルマエビ焼きとニンニク、サラワク産白コショウ	48
P	脆帕尔玛火腿锦绣星斑件 (每位) Steamed spotted garoupa fillet in egg white sauce topped with crispy Parma ham (per person) ハタのフィレ蒸しと卵白餡のパルマハムのせ (1人前)	48
SF	红梅竹笙酿官燕 (每位) Braised bamboo pith stuffed with imperial bird's nest and topped with crab coral (per person) 燕の巣詰めキヌガサタケの蒸し煮のカニの甲羅のせ (1人前)	120
SF	黄金炸酿鲜蟹盖 (每位) Deep-fried stuffed crab meat in shell (per person) 殻のカニ肉詰め揚げ (1人前)	38
	香宫脆皮鸡 (半只) Cantonese-style crispy chicken served with spicy salt (half) スパイシーな広東風クリスピーチキン (ハーフ)	38
	原粒蕃茄和牛炒饭 (每位) Fried rice with Kagoshima Wagyu beef served in whole tomato (per person) ホールトマトに入れた鹿児島産和牛チャーハン (1人前)	28

VEG 素 Vegetarian ベジタリアン C 辣 Chilli 唐辛子 P 猪肉 Pork 豚肉 N 豆类 Nut ナッツ類 SF 贝类 Shellfish 甲殻類

所有标价需另加10% 服务费及政府消费税。  
All prices are subject to 10% service charge and prevailing government taxes including GST.  
表示料金には別途消費税と10%のサービス料を頂戴いたします。







脆皮糯米鸡  
Deep-fried whole boneless chicken filled with fried glutinous rice  
もち米詰めの揚げた骨なしチキン



野鸡卷拼大良炒鲜奶  
Sautéed fresh milk, crab meat and egg white accompanied  
with deep-fried pork rolls and Yunnan ham  
生乳、カニ肉、卵白炒めのポークロール揚げと宣威ハム添え





怀旧凤吞燕

Boneless quail filled with bird's nest in supreme broth

骨抜きウズラと鳥の巣入り高級スープ

# 怀旧经典

## NOSTALGIA

### 怀旧料理

例 | standard | 標準サイズ SGD

<sup>P</sup> 怀旧凤吞燕 (每位) 98

Boneless quail filled with bird's nest in supreme broth (per person)

骨抜きウズラと鳥の巣入り高級スープ(1人前)

<sup>P</sup> 烧云腿拼玉簪田鸡腿 38

Sautéed boneless frog leg and seasonal vegetables skewer and accompanied with sliced Yunnan ham

あわびと烏骨鶏の高麗人参スープ

<sup>SF P</sup> 金钱蟹盒 (6件) 36

Deep-fried crab meat, coriander and pork fritter (6 pieces)

骨抜きカエル脚炒めと季節の野菜の串刺しの宣威ハムのスライス添え

<sup>SF P</sup> 鲍鱼龙穿凤翼 (8件) 78

Sautéed boneless chicken wings skewered with abalone and mushrooms (8 pieces)

骨抜きチキンウイングとアワビ、キノコの串刺し (8本)

<sup>SF P</sup> 野鸡卷拼大良炒鲜奶 38

Sautéed fresh milk, crab meat and egg white accompanied with deep-fried pork rolls and Yunnan ham

生乳、カニ肉、卵白炒めのポークロール揚げと宣威ハム添え

<sup>SF P</sup> 脆皮糯米鸡 (整只) | 须提早一天预定 108

Deep-fried whole boneless chicken filled with fried glutinous rice (whole) | one-day advance order required

もち米詰め揚げた骨なしチキン (ホールチキン)(24時間前までの要予約)

VEG 素 Vegetarian ベジタリアン C 辣 Chilli 唐辛子 P 猪肉 Pork 豚肉 N 豆类 Nut ナッツ類 SF 贝类 Shellfish 甲殻類

所有标价需另加10% 服务费及政府消费税。  
All prices are subject to 10% service charge and prevailing government taxes including GST.  
表示料金には別途消費税と10%のサービス料を頂戴いたします。



# 餐前小食

## APPETISERS

### 前菜

SGD  
例 | standard | 標準サイズ

凉拌拍青瓜 16  
Chilled cucumber with minced garlic and vinegar  
ニンニクのみじん切り入り冷製キュウリの酢和え

自家制酸姜皮蛋 14  
Century eggs with pickled ginger  
ピータンとガリ

葱油红蜆头 28  
Marinated red jellyfish with spring onion oil  
赤クラゲのマリネと長ネギオイル

C 避风塘白饭鱼 18  
Deep-fried whitebait with spicy garlic  
シラス揚げとスパイシーガーリック

SF 蒜泥螺片 38  
Chilled sliced conch with minced garlic  
冷製巻貝のスライスとニンニクのみじん切り

椒盐脆白玉 16  
Deep-fried bean curd with spicy salt and pepper  
豆腐揚げのスパイシーソルトとコショウがけ

黄金崧化鱼皮 16  
Deep-fried fish skin with salted egg yolk  
魚皮揚げと塩で味付けした卵黄

脆姜丝椒盐田鸡腿 38  
Crispy frog legs with shredded ginger, salt and pepper  
カエルの脚と生姜のみじん切り、塩、コショウがけ

VEG 素 Vegetarian ベジタリアン C 辣 Chilli 唐辛子 P 猪肉 Pork 豚肉 N 豆类 Nut ナッツ類 SF 贝类 Shellfish 甲殻類

所有标价需另加10% 服务费及政府消费税。  
All prices are subject to 10% service charge and prevailing government taxes including GST.  
表示料金には別途消費税と10%のサービス料を頂戴いたします。



# 明炉烧烤

## BARBECUED POULTRY AND MEAT

バーベキュー料理

SGD  
例 | standard | 標準サイズ

P N	极品蜜汁叉烧皇 Barbecued pork loin glazed with honey sauce 蜂蜜ソースでからめた豚ロースのチャーシュー	48
P N	古早蜜汁烧腩叉 Traditional barbecued pork belly glazed with honey sauce 伝統的な蜂蜜ソースでからめた豚バラ肉のチャーシュー	20
P	脆皮烧腩仔 Roasted crispy pork belly 豚バラ肉のロースト	20
	玫瑰酱皇鸡 (半只) Homemade soy sauce chicken (half) 自家製酱油チキン (ハーフ)	36
P	香宫烧味拼盘 Barbecued pork and poultry platter 仔豚と鶏肉のバーベキュープラッター	58
	北京烤填鸭 (两食) (半只) / (整只) Roasted Peking duck (served in two courses) (half) / (whole) 北京ダックロースト (2コース) (ハーフ) / (ホール)	68/98
P	化皮乳猪件 (8件) Barbecued suckling pig (8 pieces) 仔豚のバーベキュー (8個)	108
P	鸿运全体乳猪 (两食) (半只) / (整只) Roasted suckling pig (served in two courses) (half) / (whole) 仔豚のロースト (2コース) (ハーフ) / (ホール)	218/398



极品蜜汁叉烧皇  
Barbecued pork loin glazed with honey sauce  
蜂蜜ソースでからめた豚ロースのチャーシュー

VEG 素 Vegetarian ベジタリアン C 辣 Chilli 唐辛子 P 猪肉 Pork 豚肉 N 豆类 Nut ナッツ類 SF 贝类 Shellfish 甲殻類

所有标价需另加10% 服务费及政府消费税。  
All prices are subject to 10% service charge and prevailing government taxes including GST.  
表示料金には別途消費税と10%のサービス料を頂戴いたします。





秘制海味佛跳牆  
Buddha jumps over the wall  
佛跳牆

## 汤、羹

### SOUPS

#### スープ

		SGD
	每位   per person	
SF P	人參鮑魚炖竹絲雞 Double-boiled ginseng soup with abalone and black chicken アワビと黒鶏の朝鮮人參スープ	42
SF P	虎茸菌海螺炖猪踭 Double-boiled pork shank soup with sea conch and dried sarcodon aspratus 巻貝と乾燥シシタケ入り豚スネ肉スープ	46
SF P	秘制海味佛跳牆 Buddha jumps over the wall (Double-boiled assorted dried seafood soup) 佛跳牆 (乾燥シーフード各種入りスープ)	138
SF P	松茸花膠响螺炖走地鸡汤 Double-boiled chicken soup with matsutake mushroom, fish maw and sea conch 松茸、鰾、巻貝入りチキンスープ	70
	蕃茄薯仔甘笋鱼汤 Fish broth with carrot, tomato and potato ニンジン、トマト、ジャガイモ入り魚のスープ	22
SF C	陈醋酸辣海鲜羹 Hot and sour soup with assorted seafood 各種シーフード入り辛酢スープ	20
SF	鲜蟹肉粟米羹 Sweet corn broth with fresh crab meat 生カニ肉入りスイートコーンスープ	20
	雪影西湖牛肉羹 Braised minced beef soup with egg white and coriander 牛ひき肉、卵白、コリアンダー入りスープ	18
P	足料老火靚湯 Soup of the day 日替わりスープ	每位 per person 1名様用 16 例牌 Standard 4 persons 4名様用 50

VEG 素 Vegetarian ベジタリアン C 辣 Chilli 唐辛子 P 猪肉 Pork 豚肉 N 豆类 Nut ナッツ類 SF 贝类 Shellfish 甲殻類

所有标价需另加10% 服务费及政府消费税。  
All prices are subject to 10% service charge and prevailing government taxes including GST.  
表示料金には別途消費税と10%のサービス料を頂戴いたします。



# 鲍鱼、海味、官燕

## ABALONE, DRIED SEAFOOD AND BIRD'S NEST

あわび、干しシーフード、つばめの巣料理

例 | standard | 標準サイズ SGD

- SF 鲍汁南非18头干鲍鱼 (每只) 268  
Braised 18-head whole dried South Africa abalone in abalone sauce (per piece)  
18頭南アフリカ産アワビの姿煮のアワビ餡がけ(1杯あたり)
- SF 鲍汁澳洲2头青边鲍鱼 (每只) 188  
Braised 2-head whole Australia abalone in abalone sauce (per piece)  
2頭南アフリカ産アワビの姿煮のアワビ餡がけ(1杯あたり)
- SF 香宫三宝荟萃 (每位) 78  
Braised 8-head South Africa abalone with fish maw and goose web in abalone sauce (per person)  
8頭南アフリカ産アワビと鰾、鴨の翼の蒸し煮のアワビ餡がけ(1人前)
- SF 鲍汁海参伴花胶 (每位) 60  
Braised sea cucumber and fish maw in abalone sauce (per person)  
ナマコと鰾の蒸し煮のアワビ餡がけ(1人前)
- SF P 蟹皇烩官燕50g (每位) 68  
Braised imperial bird's nest (50g) broth with crab meat and crab roe (per person)  
高級鳥の巣(50グラム) スープ
- P 松茸高汤炖官燕盏80g (每位) 120  
Double-boiled imperial bird's nest (80g) broth with matsutake mushroom (per person)  
松茸入り高級鳥の巣(80グラム) スープ(1人前)
- P 红烧官燕盏80g (每位) 120  
Braised imperial bird's nest (80g) with brown sauce (per person)  
高級鳥の巣(80グラム) の蒸し煮とブラウンソース(1人前)



红烧官燕盏80g  
Braised imperial bird's nest with brown sauce  
高級鳥の巣(80グラム) の蒸し煮とブラウンソース

VEG 素 Vegetarian ベジタリアン C 辣 Chilli 唐辛子 P 猪肉 Pork 豚肉 N 豆类 Nut ナッツ類 SF 贝类 Shellfish 甲殻類

所有标价需另加10% 服务费及政府消费税。  
All prices are subject to 10% service charge and prevailing government taxes including GST.  
表示料金には別途消費税と10%のサービス料を頂戴いたします。



# 生猛海鲜

## LIVE SEAFOOD FROM OUR TANK

シーフード～生け簀より～

每百克 | per 100g | シーフードメニュー

忘不了 Empurau エンプラ	120
老鼠斑 Pacific garoupa 太平洋産ハタ	48
红东星斑 Coral trout 紅 スジアラ	30
红瓜子斑 Red melon seed garoupa 紅トビハタ	30
红斑 Red garoupa 紅ハタ	22
青衣 Green wrasse グリーンラス	18
笋壳 Soon hock マーブルゴビー	14
老虎斑 Tiger garoupa タイガーグルーパー	16
澳洲龙虾 Australian lobster オーストラリア産ロブスター	45
法国蓝龙虾 French blue lobster フランス産ブルーロブスター	20
本地龙虾 Local lobster 地元産ロブスター	20
象拔蚌 Geoduck clam アメリカナミガイ	28
竹筒蚌 (一只) Bamboo clam (per piece) マテ貝 (1枚あたり)	20
活蟹 Sri Lanka Crab スリランカ産カニ	16
活生虾 Tiger prawn クルマエビ	10
田鸡 (一只) Live frog (per piece) カエル (1個)	15

以上海鲜欢迎客人提供特別烹調方式。

Guests are welcome to choose our recommendation or their preferred cooking methods for the above seafood.  
レストランのお薦め、または上記のシーフードでのご希望の調理方法をお選びいただけます。

VEG 素 Vegetarian ベジタリアン C 辣 Chilli 唐辛子 P 猪肉 Pork 豚肉 N 豆类 Nut ナッツ類 SF 贝类 Shellfish 甲殻類

所有标价需另加10% 服务费及政府消费税。  
All prices are subject to 10% service charge and prevailing government taxes including GST.  
表示料金には別途消費税と10%のサービス料を頂戴いたします。



金巢珠光宝气

Wok-fried seafood and seasonal greens with crab coral served in a golden nest

黄金の巢に盛り付けたシーフードと季節の野菜、カニの殻炒め

## 海鮮 SEAFOOD シーフード

例 | standard | 標準サイズ

- SF 黄金米椒盐鲜鲍 (每位) 28  
Deep-fried fresh abalone and crispy rice with salt and pepper (per person)  
生アワビ揚げとクリスピーライスの塩とコショウがけ(1人前)
- SF 百花酿蟹钳 (每位) 32  
Deep-fried crab claw coated with shrimp paste (per person)  
シュリンプペースト衣のカニの爪揚げ(1人前)
- 豉油皇鳕鱼扒 (每位) 38  
Pan-fried cod fish fillet with spring onion in soy sauce (per person)  
タラのフィレと長ネギの醤油炒め(1人前)
- 秘制面酱三葱鳕鱼煲 78  
Sautéed cod fillet with yellow bean paste and onions served in a clay pot  
鍋入りタラのフィレと味噌、玉ネギ炒め
- SF 金巢珠光宝气 78  
Wok-fried seafood and seasonal greens with crab coral served in a golden nest  
黄金の巢に盛り付けたシーフードと季節の野菜、カニの殻炒め
- P 古法焖斑腩煲 58  
Traditional stewed garoupa belly served in a clay pot  
鍋入りハタの腹肉煮

VEG 素 Vegetarian ベジタリアン C 辣 Chilli 唐辛子 P 猪肉 Pork 豚肉 N 豆类 Nut ナッツ類 SF 贝类 Shellfish 甲殻類

所有标价需另加10% 服务费及政府消费税。  
All prices are subject to 10% service charge and prevailing government taxes including GST.  
表示料金には別途消費税と10%のサービス料を頂戴いたします。



# 海鮮

## SEAFOOD

### シーフード

SGD  
例 | standard | 標準サイズ

SF C	双味鸳鸯虾球	42
	Deep-fried prawn with wasabi mayonnaise and salted egg yolk	
	クルマエビ揚げとわさびマヨネーズ、塩で味付けした卵黄	
SF C	宫保腰果鲜虾球	42
	Sautéed prawns with chilli and cashew nuts	
	クルマエビと唐辛子、カシューナッツ炒め	
SF P C	X.O酱带子桂花蚌	78
	Stir-fried scallops and pacific clams with seasonal greens in X.O sauce	
	ホタテと太平洋産アサリ貝、季節の野菜のXO醬炒め	
SF	海味鲜鲍什菜煲	58
	Stewed sliced abalone and dried seafood with vermicelli and assorted vegetables served in supreme broth	
	アワビのスライスと乾燥シーフード、ビーフン、各種野菜入り高級スープ	
SF	海鲜红烧豆腐煲	48
	Braised seafood with bean curd in clay pot	
	鍋入りシーフードと豆腐の蒸し煮	
SF P	金华玉树原条星斑片 (600g)	160
	Steamed garoupa fillet with black mushrooms, Yunnan ham and seasonal greens	
	ハタのフィレと椎茸、宣威ハム、季節の野菜蒸し (600g)	
C	水煮原条星斑片 (600g)	160
	Sichuan-style boiled garoupa fillet	
	四川風ハタのフィレ茹で (600g)	

VEG C P N SF  
素 Vegetarian ベジタリアン 辣 Chilli 唐辛子 猪肉 Pork 豚肉 豆类 Nut ナッツ類 貝类 Shellfish 甲殻類

所有标价需另加10% 服务费及政府消费税。  
All prices are subject to 10% service charge and prevailing government taxes including GST.  
表示料金には別途消費税と10%のサービス料を頂戴いたします。



金盞蒜片爆和牛

Stir-fried Kagoshima Wagyu beef with sliced garlic served in golden basket

鹿児島産和牛のガーリック炒め

## 肉類

### MEAT

#### 肉料理

SGD  
例 | standard | 標準サイズ

#### 金盞蒜片爆和牛粒

Stir-fried Kagoshima Wagyu beef with sliced garlic served in golden basket

ゴールデンバスケット入り鹿児島産和牛とニンニクのスライス炒め

148

#### C 豉蒜尖椒炒牛肉

Stir-fried sliced beef and shishito pepper with garlic in black bean sauce

牛肉のスライスと獅子唐、ニンニクの豆豉醬炒め

55

#### 中式煎牛柳

Chinese-style pan-fried beef tenderloin with chef's special sauce

中国風ビーフテンダーロインとシェフの特製ソース炒め

55

#### P 果醋菠萝咕嚕肉

Sweet and sour pork

酢豚

38

#### P 无锡骨

"Wu Xi" style braised pork belly

無錫風豚ばら肉の蒸し煮

45

#### SF P 瑶柱莲藕煎肉饼

Pan-fried minced pork patties filled with conpoy and diced lotus roots

豚ひき肉のパティと巻貝、蓮の根の角切り炒め

38

VEG 素 Vegetarian ベジタリアン C 辣 Chilli 唐辛子 P 猪肉 Pork 豚肉 N 豆类 Nut ナッツ類 SF 貝類 Shellfish 甲殻類

所有标价需另加10% 服务费及政府消费税。  
All prices are subject to 10% service charge and prevailing government taxes including GST.  
表示料金には別途消費税と10%のサービス料を頂戴いたします。





家乡葱油鸡  
Country-style spring onion chicken  
田舎風長ネギチキン

家禽类  
POULTRY  
家禽料理

	例   standard   標準サイズ	SGD
传统富贵鸡 (整只)   须提早一天预定 Imperial beggar's chicken - Baked marinated chicken wrapped with lotus leaf and clay (whole)   one-day advance order is required 叫化鶏-蓮の葉で巻いて焼いたマリネチキン(ホール)   (24時間前までの要予約)		138
家乡葱油鸡 (半只) Country-style spring onion chicken (half) 田舎風長ネギチキン(ハーフ)		38
<sup>N</sup> 核桃腰果炒鸡丁 Wok-fried diced chicken with capsicum, pecans and almond チキンの角切りとパプリカ、ピーカン、アーモンド炒め		36
三杯鸡球煲 Braised chicken fillet in sesame oil, Chinese wine and soy sauce served in a clay pot 鍋入りチキンのフィレと胡麻油、紹興酒、醤油の蒸し煮		36
家乡碌鹅砵 Traditional stewed goose with ginger 伝統的な鴨肉の生姜煮		58
梅菜焗鸡 (半只) Baked chicken with preserved mustard vegetables (half) チキン焼きとマスタード漬け野菜(ハーフ)		38

VEG 素 Vegetarian ベジタリアン    C 辣 Chilli 唐辛子    P 猪肉 Pork 豚肉    N 豆类 Nut ナッツ類    SF 贝类 Shellfish 甲殻類

所有标价需另加10% 服务费及政府消费税。  
All prices are subject to 10% service charge and prevailing government taxes including GST.  
表示料金には別途消費税と10%のサービス料を頂戴いたします。

# 素菜

## VEGETARIAN

### ベジタリアン

例 | standard | 標準サイズ SGD

- N 金盅松露田翠八景** 36  
Sautéed assorted vegetables with truffle oil served in a pumpkin  
カボチャの中に盛り付けた各種野菜のトリュフオイル炒め
- 干偏榄菜豆干四季豆** 28  
Stir-fried French bean and bean curd with preserved vegetables  
サヤインゲンと豆腐、漬け物炒め
- 生啫椒丝腐乳油麦菜** 28  
Sautéed Chinese leaf lettuce with preserved bean curd sauce  
白菜の腐乳ソース炒め
- 红曲乳香济公齋煲** 30  
Braised assorted vegetables with preserved bean curd served in a clay pot  
鍋入り各種野菜と腐乳の蒸し煮
- 翡翠燕液榆耳银丝竹笙卷** 38  
Braised bamboo pith fungus rolls with vermicelli and topped with bird's nest and seasonal vegetables  
キノガサタケ巻きとビーフンの蒸し煮の鳥の巣と季節の野菜のせ
- 脆菇梅菜皇蒸時蔬** 32  
Steamed seasonal vegetables with preserved mustard vegetables topped with crispy enoki mushroom  
季節の野菜とマスタード漬け野菜蒸しのエノキ茸のせ
- 脆巢鬼马炒翠蔬** 32  
Sautéed garden greens with water chestnuts and crispy fritters served in a golden nest  
黄金の巣入り庭園野菜とシログワイ、フリッター炒め
- N 金汁如意银杏自制豆腐** 32  
Braised homemade bean curd with brown fungus and ginkgo nuts in pumpkin sauce  
自家製豆腐とブラウンマッシュルーム、银杏の蒸し煮のパンプキンソースがけ
- C 醋椒土豆丝** 26  
Sautéed shredded potato with Sichuan chilli and vinegar  
ジャガイモの千切りと四川産唐辛子の酢炒め

VEG 素 Vegetarian ベジタリアン C 辣 Chilli 唐辛子 P 猪肉 Pork 豚肉 N 豆类 Nut ナッツ類 SF 贝类 Shellfish 甲殻類

所有标价需另加10% 服务费及政府消费税。  
All prices are subject to 10% service charge and prevailing government taxes including GST.  
表示料金には別途消費税と10%のサービス料を頂戴いたします。



# 面 NOODLES 麵

		SGD
	例   standard   標準サイズ	
SF C	<b>豉椒焗龙虾配香煎米粉 (每位)</b> Braised lobster with black bean sauce accompanied with pan-fried vermicelli (per person) ロブスターの蒸し煮の豆豉醬がけのビーフン炒め添え (1人前)	58
SF	<b>瑶柱桂花阿拉斯加蟹肉炒米粉</b> Wok-fried rice vermicelli with Alaska crab meat, conpoy and egg ビーフンとアラスカ産カニ肉、干貝、卵炒め	48
	<b>干炒牛河</b> Stir-fried rice noodles with sliced beef tenderloin ビーフンとビーフテンダーロインのスライス炒め	38
SF	<b>海鲜两面黄</b> Pan-fried crispy egg noodle with assorted seafood 各種シーフード入り焼きそば	40
SF	<b>山珍海味捞粗面</b> Braised egg noodles, shredded dried seafood with abalone sauce 乾燥シーフードの千切り	38
VEG	<b>松露野菌焖伊面</b> Braised ee fu noodles and wild mushrooms with black truffle oil 伊府麵と天然マッシュルーム、黒トリュフオイルの蒸し煮	36
SF	<b>鱼汤鲜鲍片稻厅面 (每位)</b> Poached inaniwa noodles with sliced abalone in fish broth (per person) 稲庭うどんとアワビのスライス入り魚のスープ (1人前)	32
	<b>香脆长馒头 (每份)</b> Golden mantou (portion) 黄金饅頭	8

素 VEG Vegetarian ベジタリアン    辣 C Chilli 唐辛子    猪肉 P Pork 豚肉    豆类 N Nut ナッツ類    贝类 SF Shellfish 甲殻類

所有标价需另加10% 服务费及政府消费税。  
All prices are subject to 10% service charge and prevailing government taxes including GST.  
表示料金には別途消費税と10%のサービス料を頂戴いたします。



原笼荷香花胶条螺肉烩饭

Braised rice with shredded fish maw and conch served in basket with lotus leaf

蓮の葉入りの籠に盛り付けた鰾の千切りと巻貝の蒸し煮

## 飯 RICE ご飯

例 | standard | 標準サイズ  
SGD  
40

SF 飘香荷叶饭

Fried rice with prawns wrapped and steamed in lotus leaf

蓮の葉で巻いて蒸したクルマエビのチャーハン

SF 原笼荷香花胶条螺肉烩饭

Braised rice with shredded fish maw and conch served in basket with lotus leaf

蓮の葉入りの籠に盛り付けた鰾の千切りと巻貝の蒸し煮

68

SF 龙虾汤脆米海鲜泡饭

Poached rice with seafood and crispy rice in lobster broth

ご飯とシーフード、クリスピーライス入りロブスタースープ

42

SF P 香宫招牌炒饭

Shang Palace fried rice with assorted seafood and barbecued pork

香宮特製各種シーフードとチャーシューのチャーハン

52

P 四季合时砂煲饭 (4位起) | 等候时间需45分钟

Seasonal clay pot rice (four persons) | waiting time 45 minutes

鍋入り季節のご飯(4人前)

68

VEG 素 Vegetarian ベジタリアン C 辣 Chilli 唐辛子 P 猪肉 Pork 豚肉 N 豆类 Nut ナッツ類 SF 贝类 Shellfish 甲殻類

所有标价需另加10% 服务费及政府消费税。  
All prices are subject to 10% service charge and prevailing government taxes including GST.  
表示料金には別途消費税と10%のサービス料を頂戴いたします。



# 甜品

## DESSERT

### デザート

SGD  
例 | standard | 標準サイズ

冰花炖燕窝 78

Shang Palace double-boiled bird's nest with rock sugar

香宮氷砂糖入りツバメの巣

红莲炖雪蛤 25

Double-boiled sweetened Hashima with red date and lotus seed

甘味ハシマとナツメ、蓮の種煮

香宮三重奏 15

Shang Palace three treasure treats

香宮デザート3種盛り合わせ

杨枝甘露 14

Chilled mango sago cream with pomelo

マンゴーサゴクリームとポメロ

二十年陈皮红豆沙 14

20-year tangerine peel sweetened red bean soup

20年ものみかんジャムのお汁粉

香芒布甸 14

Chilled mango pudding

マンゴープリン

N 传统生磨蛋白杏仁茶 14

Traditional almond cream with egg white

伝統的なアーモンドクリームと卵白

药材龟苓膏 12

Chilled herbal jelly

漢方ゼリー

椰盅白玉冰 15

Chilled coconut ai-yu jelly

ココナッツ愛玉ゼリ

黑白菲林卷 (3件) 10

Black sesame and white coconut glutinous steam rolls (3 pieces)

黒胡麻と白ココナッツ入りもち米巻き (3個)

巴西籽杞子桂花糕 (3件) 9

Chilled osmanthus wolfberry cake (3 pieces)

クコの実の冷たいケーキ (3個)

雪糕 Ice-cream (one scoop) 6

香草、黑糯米、椰子

Vanilla, Black glutinous rice, Coconut

アイスクリーム (シングル)

バニラ、黒もち米、ココナッツ

蛋挞仔 (3件) | 新鲜即烤, 等候时间需20分钟 9

Baked egg tarts (3 pieces) | Freshly baked, waiting time 20 minutes

香港式エッグタルト (3個)

莲蓉寿桃 (每件) 2.5

Longevity peach bun (per piece)

桃饅頭 (一つ)

香宫鲜果盘 (每位) 10

Shang Palace fresh fruit platter (per person)

季節のフルーツ盛り合せ (一人前)

VEG 素 Vegetarian ベジタリアン C 辣 Chilli 唐辛子 P 猪肉 Pork 豚肉 N 豆类 Nut ナッツ類 SF 贝类 Shellfish 甲殻類

所有标价需另加10% 服务费及政府消费税。  
All prices are subject to 10% service charge and prevailing government taxes including GST.  
表示料金には別途消費税と10%のサービス料を頂戴いたします。