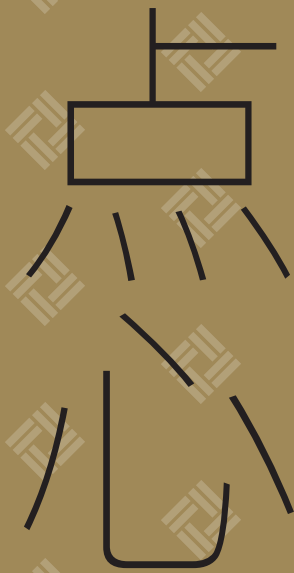


香  
宮



S H A N G  
P A L A C E







龙虾灌汤饺  
ロブスターとシーフード餃子入りスープ  
Lobster and seafood dumpling soup  
\$14



香宮鲜虾饺 (4粒)  
香宮蒸しエビ餃子  
Shang Palace steamed shrimp dumplings  
\$10



潮州蒸粉粿 (3粒) ★  
潮州スタイルの蒸し餃子  
Teochew style steamed dumplings  
\$7



鲍鱼烧卖 (4粒) ★  
アワビ入り蒸しシウマイ  
Steamed siew mai with baby abalone  
\$10



甜菜紫罗水晶饺 (3粒)  
ビートルートとアスパラガス入り  
蒸し水晶餃子  
Steamed crystal dumplings  
with beetroot and asparagus  
\$8



益菌斋姑龙椒饺 (3粒) ★  
マッシュルームとパプリカ蒸し  
蒸し水晶餃子  
Steamed assorted mushroom  
with capsicum  
\$8



鲜摘菜园蘑菇包 (2粒)  
マッシュルームまん  
Steamed mushroom buns  
\$9



豉汁蒸凤爪  
鶏の足の豆豉醬蒸し  
Steamed chicken feet  
with black bean sauce  
\$7



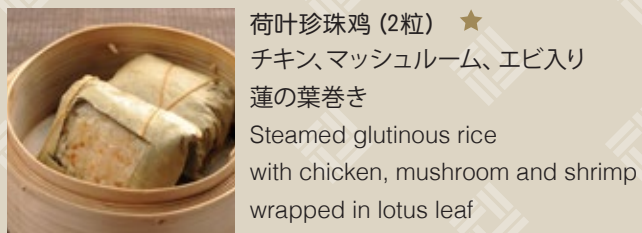
榄角陈村粉蒸排骨 ★  
蒸しポークリブと塩漬けオリーブ入り春巻き  
Chan's Valley rice flour rolls  
with preserved olive  
\$8



传统豚肉叉烧包(3粒)  
伝統的な黒豚バーベキューまん  
Traditional steamed barbecued  
Kurobuta pork buns  
\$8



香宮小龙包 (3粒)  
香宮小籠包  
Shang Palace xiao long bao  
\$8



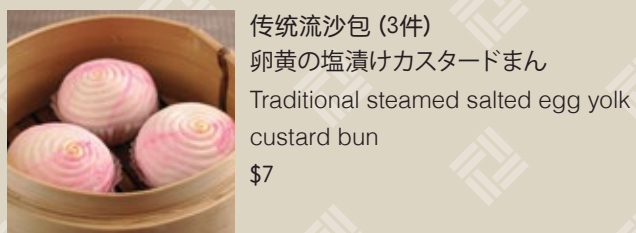
荷叶珍珠鸡 (2粒) ★  
チキン、マッシュルーム、エビ入り  
蓮の葉巻き  
Steamed glutinous rice  
with chicken, mushroom and shrimp  
wrapped in lotus leaf  
\$7



京川饺子 (4粒)  
豚肉入り餃子と辛酢ソース  
Pork dumplings with spicy vinegar sauce  
\$8



鳄梨果付皮虾卷 (3件)  
エビペーストとアボカド入り湯葉巻  
きのフライパン焼き  
Pan-fried bean curd rolls  
with shrimp paste and avocados  
\$8



传统流沙包 (3件)  
卵黄の塩漬けカスタードまん  
Traditional steamed salted egg yolk  
custard bun  
\$7



蜂巢荔芋角 (3件)  
サトイモのペストリー  
Crispy taro pastry  
\$9



香芒虾筒 (3件)  
マンゴーとエビ巻き揚げ  
Deep-fried mango and shrimp rolls  
\$8



巴马火腿萝卜丝千层酥 (3pcs)  
大根とパルマハムのレイヤーパフ  
Thousand layer radish puffs  
with Parma ham  
\$9



鲜竹牛肉石榴球(3粒) ★  
牛ひき肉の湯葉巻き蒸し  
Steamed minced beef balls  
with bean curd sheet  
\$9



传统明虾角(3粒)  
伝統的なエビ入り揚げ餃子  
Traditional deep-fried shrimp dumplings  
\$9



香煎萝卜糕 (3件)  
大根餅と塩漬け肉  
Pan-fried turnip cakes  
with preserved meat  
\$7



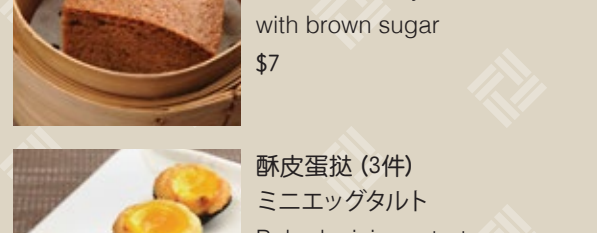
蜜汁叉烧酥 (3件)  
ポークバーベキューのペストリー  
Barbecued pork pastries  
\$9



雪山豚肉叉烧包 (3件)  
ハニーポークバーベキューまん  
Baked barbecued honey pork buns  
\$9



素菌芋丝炸春卷 (3件)  
サツマイモと天然マッシュルーム入り春巻き  
Deep-fried spring rolls with yam  
and assorted wild mushroom  
\$7



黑糖马来糕(1件) ★  
マレースタイルの黒糖蒸しケーキ  
Steamed Malay cake  
with brown sugar  
\$7



酥皮蛋挞 (3件)  
ミニエッグタルト  
Baked mini egg tarts  
\$7



金瓜奶黄南瓜糕(3件)  
カボチャとカスタード入り揚げ餃子  
Deep-fried pumpkin dumplings  
with custard  
\$8



豉汁煎酿三宝(3件) ★  
3種類の野菜とフィッシュペーストの  
豆豉醬焼き  
Pan-fried three vegetables  
with dace fish paste in black bean sauce  
\$8



香茜叉烧肠粉  
ハニーポークバーベキュー入り蒸し春巻き  
Steamed rice rolls with barbecued honey pork  
\$10



上素虾春卷红米肠粉 ★  
エビ入り春巻きの紅米蒸し春巻き  
Steamed red rice rolls rolled  
with vegetarian shrimp spring rolls  
\$11



杨枝甘露 ★  
マンゴーサゴクリームとボメロ  
Chilled mango sago cream with pomelo  
\$11



罗汉果龟苓糕  
羅漢果ハーブゼリー  
Luo han guo herbal jelly  
\$11



南瓜紫米露  
かぼちゃクリームと紫餅  
Chilled pumpkin cream  
with purple glutinous rice  
\$14



巴西籽杞子桂花糕(3件) ★  
クコとチアシード入り金木犀ゼリー  
Osmanthus jelly with wolfberries  
and chia seeds  
\$8



葱茸拍青瓜  
にんにく風味のきゅうりピクルス  
Garlic flavoured pickled cucumber  
\$8



椒盐白饭鱼  
シラス揚げ  
Deep fried white bait fish  
\$10



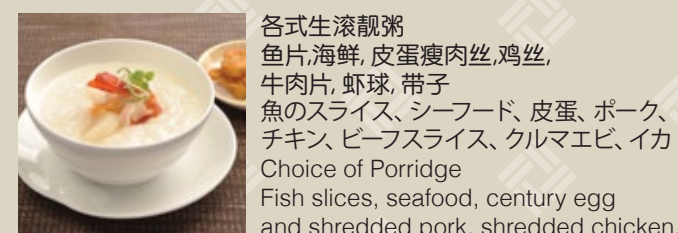
极品醬炒萝卜糕  
大根餅とスパイシーXO醬  
Fried turnip cake with spicy XO sauce  
\$10



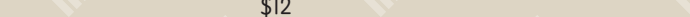
冰烧三层肉  
ポークバーベキューロースト  
Barbecued roasted pork  
\$18



锦卤脆云吞  
クルマエビとバーベキュー豚肉入り揚げ  
ワンタン、甘酢ソース  
Crispy-fried prawn and barbecued  
meat wonton with sweet and sour sauce  
\$10



千层香鲜鱿 ★  
コウイカ揚げ  
Crispy-fried cuttlefish  
\$10



各式生滚靚粥  
鱼片、海鮮、皮蛋、瘦肉、鸡、  
牛肉片、虾球、带子  
魚のスライス、シーフード、皮蛋、ポーク、  
チキン、ビーフスライス、クルマエビ、イカ  
Choice of Porridge  
Fish slices, seafood, century egg  
and shredded pork, shredded chicken,  
sliced beef, fresh prawn, fresh scallop  
\$12



香宫商务点心套餐  
Business DIM SUM Set Lunch



点心拼盘

香宫金鱼饺, 燕窝甜菜上素饺, 蟹肉小笼包

Shang Palace steamed dim sum combination

Steamed prawn dumpling in golden fish shape,

Steamed assorted vegetables dumpling with beetroot and bird's nest and

Steamed Xiao long bao with crab meat

香宫蒸し点心

(金魚型のクルマエビ蒸し餃子, ビートルートとツバメの巣入り蒸し野菜餃子各種  
カニ肉入り小籠包)

花胶海味灌汤饺

Dried seafood and fish maw soup dumpling

干しシーフードと魚の浮き袋入り餃子スープ

榄角酱百合雪鱼球

Wok-fried cod fillet seasonal green and lily bulbs with preserved olive sauce

タラのフィレと季節の野菜・ユリ根の塩漬けオリーブソース炒め

松露野菌鸭丝炆伊面

Braised ee fu noodles with wild mushroom and black truffle sauce

ワイルドマツシユルーム入り伊府麵の黒トリユフソース煮

蜜芒冻甘露青柠雪芭

Chilled rock melon mango sago served with lime sorbet

ロックメロンとマンゴー・サゴ・ライムシャーベット

\$56 每位 per person