

Appetisers 前菜

HK\$

話梅涼瓜

Bitter melon marinated with preserved plum

梅干と苦瓜のマリネ

160

鎮江肴肉

Chilled crystal ham

水晶ハム

180

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

150

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

160

金盞脆炸馬友鹹魚粒

Deep-fried diced salted fish

塩魚の唐揚げ

280

酥炸鮮蝦雲吞

Deep-fried dumplings filled with diced shrimp

海老入揚げワンタン

200

X.O. 醬香蒜雞軟骨

Deep-fried chicken soft bone with garlic and X.O. sauce

鶏の軟骨揚げ、ニンニクとX.O.ソース

200

虎皮尖椒

Hot green peppers

中國産青唐辛子

160

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

180

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

200

陳醋爽脆海蜇頭

Marinated jellyfish in aged vinegar

塩クラゲの黒酢漬け

200

香煎素鵝

Pan-fried bean curd skin filled with shredded vegetables

刻み野菜入湯葉巻

168

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

168

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

168

蝦子劍筍

Stewed bamboo shoots with shrimp roe

海老の子と竹の子の煮込み

168

頭抽鴨舌

Stewed duck's tongue in supreme soya sauce

鴨舌の醤油漬け

200

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 焗 燻 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)

1,050

燒味拼盤
Barbecued meat platter
バーベキューミート盛合せ

338

蜜汁叉燒
Barbecued pork with honey sauce
廣東風チャーシュー


328

玫瑰豉油雞
Chicken marinated in rose wine and soya sauce
鶏の中國醬油蒸し

308

 清酒法國鵝肝
Chilled foie gras with sake
フォアグラの日本酒漬け

620

 脆皮燒腩仔
Crispy pork brisket
豚胸肉クリスピー焼


318

脆皮牛腩
Deep-fried crispy ox brisket
牛胸肉のやわらか揚

308

明爐燒鴨
Roasted duck
ローストダック

298

 化皮乳豬件
Sliced barbecued suckling pig
子豚丸焼き肉のスライス

420

煙燻茶香鴿
Tea smoked pigeon
鳩の燻製、中国茶風味


原隻 Whole 一羽 320

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) 1,380
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)

 杏汁花膠雪耳燉豬脰 980
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

花膠絲八寶迷你冬瓜盅 (請於一天前預訂) 500
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)

夏宮爵士湯 380
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

 花旗參原燉螺頭湯 380
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

無花果羊肚菌燉雞湯 400
Double-boiled chicken soup with morels and dried figs
モレル茸と干し無花果入り鶏スープ

雲腿菜膽燉遼參 420
Double-boiled sea cucumber soup with cabbage and Yunnan ham
ナマコの煮込み、キャベツと雲南ハム添え

黃湯雞絲羹 280
Braised shredded chicken in Chef's special broth
細切り鶏肉の煮込みスープ

雞茸燴燕窩羹 360
Braised bird's nest soup with chicken puree
鶏肉入りツバメの巣のスープ

四川酸辣龍蝦羹 300
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 180
Sweet corn and crab meat soup
蟹身と玉蜀黍のスープ

明火例湯 160
Soup of the day
本日のスープ

 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

夏宮湯類

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 | 260 |
|  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 | 460 |
| 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 | 408 |
| 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 | 1,880 |
| 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 | 650 |

Bird's Nest ツバメの巣料理

官燕類

- | | | |
|---|-------------------|-------|
|  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 |
| 高湯鳳吞官燕
(僅限晚市供應，請於一天前預訂)
Double-boiled stuffed baby pigeon with superior bird's nest
(dinner only, please order 24 hours in advance)
子鳩を詰めた特選鳥の巣の煮込みスープ
(ディナーのみ、24時間前にご注文下さい) | 每位 Per person 一人様 | 1,180 |
| 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 | 720 |
| 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 | 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\$

-  生猛海鮮 (瓜子斑、老鼠斑、星斑)
Live fish (melon seed garoupa, Pacific garoupa, spotted garoupa)
Market price
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)
- 活龍蝦 (上湯焗、薑蔥焗、芝士牛油焗、蒜茸蒸)
Live local lobster (baked with supreme bouillon;
Market price
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)
- 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;
Market price
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)
- 肉蟹 (花彫蒸、薑蔥炒、台山砵酒焗)
Live crab (steamed with Hua Diao wine;
Market price
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)
- 焗釀鮮蟹蓋
Baked stuffed crab shell
蟹の詰物
每位 Per person お一人様 228
- 焗釀大響螺
Baked stuffed sea whelk
つぶ貝の詰物
每位 Per person お一人様 228
-  龍蝦汁乳酪蒸鮮蟹鉗
Steamed fresh crab claw with egg white
460
in lobster bisque sauce
カニの爪の卵白蒸し ロブスタービスクソース
-  松露醬鳳尾蝦多士
Deep-fried shrimp toast with truffle pesto
630
海老トースト トリュフペースト
-  椒鹽田雞腿
Deep-fried frog legs in spicy salt
480
蛙のもも肉唐あげ スパイシーソルト添え
- 碧綠炒老虎斑球
Sautéed tiger garoupa fillet with vegetables
880
ハタの切身と野菜のソテー
- 薑蔥蟹肉帶子粉絲煲
Stir-fried scallops and crab meat with glass noodles,
660
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
-  三脆三蔥炒龍蝦
Stir-fried fresh lobster with crispy preserved vegetable,
1,980
goji berries, crispy rice, spring onions, red onions and shallots
伊勢海老と青蔥、オニオン、シャロット、ライスクラッカーの炒め物

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 雞・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	950
 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	200
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	940
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	350 700
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	350 700
 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	350 700
蝦醬芝麻脆雞件 Deep-fried crispy chicken pieces with shrimp paste and sesame 地雞の唐揚げ 海老塩辛と胡麻風味	半隻 Half 1/2 羽 原隻 Whole 一羽	350 700
西檸煎雞甫 Pan-fried chicken fillets in lemon sauce 鶏胸肉のレモンソース炒め		300
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	350 700
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 1/2 羽 原隻 Whole 一羽	380 760
 乾蔥豆豉雞球 Stir-fried chicken fillets with scallions and black beans 鶏肉と青蔥、黒豆の炒め		300
紅燒脆乳鴿 Deep-fried crispy pigeon 鳩の姿揚げ		300
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		350
 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	260

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 350
- 蒜香梅辣醬燒骨
Deep-fried spare ribs with chilli plum sauce and garlic
スペアリブのニンニクと梅のピリ辛ソースの唐揚げ 308
- 燒汁煎釀藕餅
Pan-fried sliced lotus root stuffed with minced pork and shrimp in gravy
蓮根と豚挽肉の炒め物 340
-  馬友鹹魚蒸肉餅
Steamed minced pork with salted fish
豚挽肉と魚塩漬けの蒸物 380
- 梅菜東坡肉煲
Stewed pork brisket with preserved vegetable in a clay pot
東坡肉と中國漬物の煮込み 320
-  無錫肉排煲
Stewed spare ribs in a clay pot
土鍋煮込みのスペアリブ 320
- 菠蘿咕嚕肉
Sweet and sour pork with pineapple and bell peppers
酢豚 300

Beef 牛肉料理

- 川辣牛柳粒粉絲煲
Diced beef with glass noodles and chilli sauce in a clay pot
牛肉と春雨のチリース煮込み 360
-  蔥燒日本黑毛和牛粒
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) 1,480
- 鵝肝醬煎牛仔骨
Pan-fried beef ribs with goose liver paste
牛肉のフォアグラペースト焼 360
- 洋葱黑椒汁牛柳甫
Pan-fried beef fillets with onions in black pepper sauce
牛フィレ肉の黒胡椒焼 360
- 金菇牛柳卷
Stir-fried beef rolls with enoki mushroom in gravy
牛肉えのき包み焼 320
- 雀巢X.O.醬蒜香牛柳粒
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 380
-  柱候蘿蔔炆牛腩煲
Stewed ox brisket with turnip in a clay pot
牛胸肉とカブの土鍋煮 360
- 燒汁和牛面頰
Stewed Wagyu beef cheek in gravy
牛ホホ肉の煮込み 380

-  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 morels 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 | 250 |
| 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 | 150 |
|  素菜雲吞湯
Vegetarian wonton soup
ワントンスープ | 每位 Per person 一人様 | 180 |
| 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 | 100 |
| 五穀糙米炒飯
Vegetarian fried brown rice
ベジタリアン五穀チャーハン | | 280 |
| 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 | | 260 |
| 甘露竹筍上素卷
Braised bamboo fungus stuffed with diced vegetable
in pumpkin sauce
絹筍茸の野菜卷 南瓜ソース | | 260 |
|  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 | | 260 |
| 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 | | 240 |
| 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 | | 250 |
|  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 | | 260 |
| 原個金瓜上素
Braised supreme vegetables with gluten in a whole pumpkin
南瓜にて、グルテン入り野菜の煮込み | | 260 |
| 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 | | 240 |
|  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 | | 260 |
| 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 | | 260 |

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\$

薑蔥蝦子海參肉絲撈粗麵

Braised flat noodles with shredded sea cucumber, shredded pork and shrimp roe

細切りナマコと豚肉、海老の子入り煮込み麵

420

馬拉盞秋葵黑豚肉炒腸粉

Stir-fried rice rolls with sliced Japanese pork and okra in belacan sauce

薄切り黒豚とオクラ、ベラチャンソースのライスロール炒め

360

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

440

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

400

原個菠蘿松子雞粒炒飯

Egg fried rice with diced chicken and pine nuts in a pineapple

パイナップルにて、鶏肉と松ノ実の炒飯

440

桂花瑤柱蝦絲炒新竹米粉

Fried rice vermicelli with shredded shrimps, conpoy and egg

干し貝柱、千切り海老と玉子入り炒ビーフン

380

上湯中蝦煎米粉

Pan-fried vermicelli with fresh prawn

車海老と春雨の炒め

520

魚香肉鬆茄子炆伊麵

Stewed e-fu noodles with minced pork and eggplant in spicy salty fish sauce

豚挽肉と茄子のピリ辛魚醬煮込みイーフー麵

360

嫩雞絲煨麵線

Soft noodles with silky chicken and spring onion in supreme soup

ネギと鶏肉入りスープヌードル

每位 Per person 一人様

180

魚湯鮮茄蟹肉湯麵線

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

每位 Per person 一人様

180

珊瑚北海道帶子脆麵

Crispy noodles with Hokkaido scallops in crab coral sauce

北海道帆立貝入り焼そば、カニサンゴソース

每位 Per person 一人様

240

原隻鮑魚草菇滑雞粥

Congee with chicken, abalone and straw mushrooms

鮑スライスと袋茸入り鶏粥

每位 Per person 一人様

180

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 一人様

150

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 三コ

75

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