

## 頭盤

## APPETIZERS /HORS D'OEUVRES

## 前菜

鳳凰閣熱拼 燻雞絲 京都排骨 芝麻蝦多士 素春卷 干貝崧	<b>A1 Phoenix Palace Mixed Hors D'oeuvres</b> (Minimum Order For 2 People) (Smoked Shredded Chicken, Capital Pork Rib, Sesame Prawn Toast Vegetable Spring Roll & Seaweed) フェニックスパレス特製オードブル (2名様より) (わかめ、細切りスモークチキン、春巻き、ポークリブ、ごま味海老トースト)	<b>£13.90</b> Per Person
特式海鮮拼 吉列帶子 日式芥辣蝦球 椒鹽吹筒 椒鹽軟殼蟹 干貝崧	<b>A2 Mixed Seafood Hors D'oeuvres</b> (Minimum Order For 2 People) (Breaded Scallop, Wasabi Crispy King Prawn, Calamari with Chili & Garlic, Soft Shell Crab and Crispy Seaweed) (2名様より) (ホタテフライ、車えびフライワサビ味、 イカフライのニンニク唐辛子、ソフトシェルクラブとクリスピーわかめ。)	<b>£17.90</b> Per Person
鳳凰閣冷拼 滷水燻蹄 麻辣牛展 沙律蝦球 刀拍青瓜 海蜇絲	<b>A3 Phoenix Palace Cold Platter</b> (Minimum Order For 2 People) (Pork Trotter, Spicy Beef Shin, Prawn in Salad Cream, Spicy Cucumber & Jellyfish) 特製冷前菜盛(豚トロッター、スパイシーな牛スネ、海老のサラダクリーム煮、 スパイシーなキュウリとクラゲ)	<b>£16.90</b> Per Person
香煎鵝肝伴帶子	<b>A4 Pan Fried Foie Gras with King Scallop (1)</b> フォアグラとキングホタテ焼き	<b>£23.90</b>
蒸帶子(蒜茸/雪菜)	<b>A5 Steamed Fresh Scallop in Shell (Each)</b> (Garlic or Chinese Radish) キングホタテのガーリックと漬物蒸	<b>£13.90 (R)</b> <b>£15.90 (L)</b>
酥炸蟹鉗	<b>A6 Deep Fried Crab Claw with Mashed Prawn (1)</b> エビのマッシュポテトとカニの炒め物	<b>£11.90</b>
吉列大蝦皇	<b>A7 Butterfly Jumbo King Prawn in Bread Crumb (2)</b> (Served with Sweet & Sour Sauce) パンくずリストのジャンボ大海老	<b>£16.90</b>
椒鹽崧菇絲	<b>A8 Crispy Shimeji in Chilli Garlic Peppercorn Salt (V)</b> カリカリしめじ チリガーリック ベッパーサラット	<b>£13.90</b>
日式芥辣蝦球	<b>A9 Crispy King Prawn Marinated in Wasabi Sauce (6)</b> 海老のクリスピーわさびマリネ	<b>£15.90</b>
芝麻蝦多士	<b>A10 Sesame Prawn on Toast (4)</b> 胡麻味 海老トースト	<b>£11.90</b>
椒鹽軟殼蟹	<b>A11 Soft Shell Crab in Chilli Garlic Peppercorn Salt (1)</b> ソフトシェルクラブとチリ、ガーリック&ベッパーコーンソルト	<b>£14.90</b>
椒鹽吹筒	<b>A12 Calamari with Chilli Garlic Peppercorn Salt</b> イカフライ唐辛子、ニンニク、つぶ胡椒風味	<b>£14.90</b>
日式芥辣牛肉絲	<b>A13 Crispy Shredded Beef with Wasabi Sauce</b> カリカリ細切り牛肉のわさびソース添え	<b>£15.90</b>
椒鹽燻雞絲	<b>A14 Shredded Smoked Chicken Chilli Garlic Peppercorn Salt</b> 細切りスモークチキン	<b>£11.90</b>
滄風沙鐵公雞	<b>A15 Spicy Chicken Wing in Black Bean Chilli Garlic Herb (6)</b> ピリ辛ガーリック&ハーブの鶏手羽先	<b>£15.90</b>
排骨	<b>A16 Pork Spare Rib (6) with</b> チリ&ガーリックポークスペアリブ 1. 京都 Fruity Capital Sauce 2. 椒鹽 Chilli Garlic Peppercorn Salt 3. 蜜汁 Honey Sauce	<b>£13.90</b>
干貝崧	<b>A17 Crispy Seaweed with Fish Crumb (Fried Cabbage)</b> クリスピーシーウィード (キャベツ揚げ)	<b>£8.90</b>
椒鹽豆腐	<b>A18 Bean Curd with Chilli, Garlic &amp; Sea Salt (V)</b> 豆腐とチリ、ガーリック&シーソルト	<b>£12.90</b>

椒鹽露筍	A19	<b>Fresh Asparagus with Chilli, Garlic &amp; Sea Salt (V)</b> 新鮮なアスパラガスとチリ、にんにく & シーソルト	£15.90
素春卷	A20	<b>Vegetarian Spring Roll (4) (V)</b> 野菜春巻き	£8.90
天婦羅上素	A21	<b>Assorted Vegetable Tempura Served with Vinaigrette (V)</b> 野菜の天ぷら	£14.90
香酥羊生菜包	A22	<b>Crispy Aromatic Lamb Served with Lettuce</b> クリスピーアロマティックラム	£17.90
香酥鴨	A23	<b>Crispy Aromatic Duck Served with Pancake</b> クリスピーアロマティックダック	¼ £18.90    ½ £29.90    Whole £50.90
北京鴨	A24	<b>Roasted Peking Duck Served with Pancake</b> 北京ダック	½ £32.90    Whole £53.90
南京鴨二食	A25	<b>Nanjing Duck (with Pancakes &amp; Lettuce)</b> 南京ダック (二度お持ちします)	½ £34.90    Whole £56.90
海鮮生菜包	A26	<b>Minced Seafood Lettuce Wrap (4)</b> ミックスシーフードのレタス包み	£15.90
雞粒生菜包	A27	<b>Minced Chicken Lettuce Wrap (4)</b> 鶏挽肉レタス包み	£14.90
崧子素生菜包	A28	<b>Minced Vegetable Pine Seeds Lettuce Wrap (4) (V)</b> ミックスベジタブル & パインナッツレタス包み	£13.90
日式芥辣西蘭花	A29	<b>Deep Fried Broccoli Marinated with Wasabi Sauce</b> さびソースでマリネしたブロッコリーの炒め物	£14.90

## 開胃小涼菜 | COLD APPETIZERS

口水雞	CO01	<b>Poached Chicken in Peanut Sesame Chilli Oil Dressing</b>	£14.90
涼伴海蜇	CO02	<b>Tossed Jellyfish Cucumber in Sesame Sweet Chilli Sauce</b>	£14.90
麻辣牛展	CO03	<b>Spicy Beef Shin in Peanut Sesame Chilli Oil Dressing</b>	£14.90
滷水燻蹄	CO04	<b>Marinated Pork Trotter in Rice Wine Served with Vinaigrette</b>	£14.90
刀拍青瓜	CO05	<b>Smacked Cucumber in Raw Garlic Chilli Oil Dressing</b>	£10.90
松花皮蛋	CO06	<b>Spicy Preserved Duck Egg in Chilli Oil Dressing</b>	£14.90
涼伴海蜇鴨絲	CO07	<b>Shredded Duck Jellyfish &amp; Scallion in Sesame Sweet Chilli</b>	£17.90
涼伴海蜇雞絲	CO08	<b>Shredded Chicken Jellyfish &amp; Scallion in Sesame Sweet Chilli</b>	£16.90
四川榨菜	CO09	<b>Szechuan Preserved Radish in Sesame Sweet Chilli</b>	£10.90

### Additional Extra:

白蝦片 White Prawn Crackers	£3.90	辣龍蝦片 Spicy Lobster Crackers	£4.90
香鴨皮 Extra Pancake 6 Pieces	£3.90	生菜包片 Extra Lettuce 6 Pieces	£3.90
青瓜絲 Extra Cucumber	£3.90	鮮蔥絲 Extra Scallion	£3.90
辣椒油/辣椒醬/辣椒絲	Chilli Oil / Chilli Sauce / Fresh Chopped Chilli		£3.50 (Each)
香酥鴨醬	Duck Sauce (Hoi Sin Sauce)		£3.50 (Each)
日式芥辣醬	Wasabi Sauce		£4.90 (Each)
XO 醬	XO Sauce		£4.90 (Each)
甜酸汁/川辣醬	Sweet & Sour Sauce / Szechuan Sweet & Spicy Sauce		£4.90 (Each)
沙爹汁/咖哩汁	Satay Sauce / Curry Sauce		£4.90 (Each)
環保外賣盒	Recycle Takeaway Box		£1.00 (Each)

# 晚市點心 | EVENING DIM SUM 點心

三式點心拼	<b>A30 Dim Sum Basket (Prawn, Scallop &amp; Prawn Chive) (9)</b> 點心バスケット (蝦餃, 帶子餃, 韭菜餃) (9)	<b>£17.90</b>
鳳尾龍鬚卷	<b>A31 Crispy Phoenix Prawn Roll (3)</b> クリスピーフェニックスエビロール	<b>£13.90</b>
紫菜百花卷	<b>A32 Crispy Seaweed Roll with Mashed Prawn (4)</b> 海藻エビロール	<b>£8.90</b>
紅油水餃	<b>A33 Poached Peking Dumpling in Soya Chilli Dressing (4)</b> ピリ辛しょうゆドレッシングの水餃子	<b>£8.90</b>
香煎雞窩貼	<b>A34 Pan Fried Chicken Gyoza (4)</b> 鶏肉餃子	<b>£8.90</b>
晶瑩蝦餃	<b>A35 Steamed Prawn Dumpling (4)</b> エビ蒸し餃子	<b>£8.90</b>
露荀帶子餃	<b>A36 Steamed Scallop Asparagus Dumpling (4)</b> ホタテ、アスパラガスの餃子	<b>£8.90</b>
羅漢水晶飽	<b>A37 Steamed Vegetarian Dumpling (4) (V)</b> 野菜蒸し餃子	<b>£8.90</b>
香茜墨魚餅	<b>A38 Deep Fried Coriander Octopus Patty (4)</b> タコのパテとコリアンダ	<b>£9.90</b>
甫魚燒賣	<b>A39 Steamed Pork &amp; Prawn Dumpling (4)</b> 豚&海老シュウマイ	<b>£8.90</b>
日式芥辣蝦餃	<b>A40 Steamed Wasabi Prawn Dumpling (4)</b> わさび味海老餃子	<b>£9.90</b>
香脆蔥油餅	<b>A41 Deep Fried Mini Onion Pancake (4) (V)</b> ミニオニオンパンケーキ	<b>£8.90</b>
威化芝麻蝦	<b>A42 Crispy Sesame Wafer Prawn Roll (4)</b> 胡麻ウェファー海老ロール	<b>£9.90</b>
越式春卷	<b>A43 Deep Fried Vietnamese Roll (Pork with Shrimp) (4)</b> ベトナム春巻きレタス包み野菜春巻き	<b>£9.90</b>
鮮蝦韭菜餃	<b>A44 Steamed Prawn &amp; Chive Dumpling (4)</b> エビとニラの蒸し餃子	<b>£8.90</b>
香脆龍蝦餃	<b>A45 Crispy Lobster Meat Dumpling (3)</b> スコットランド産ロブスターのカリカリ餃子	<b>£14.90</b>
香煎素窩貼	<b>A46 Pan Fried Vegetarian Gyoza (4) (V)</b> 野菜餃子	<b>£8.90</b>
鮮蝦炸雲吞	<b>A47 Crispy Fried Won Ton (Prawn) (6)</b> 海老揚げワンタン	<b>£14.90</b>

*Discretionary 13% Service Charge will be Added to the Bill*

## 湯 | SOUP | 羹類

蟹肉燕窩羹	S1	Crab Meat with Swallow's Nest Soup	£24.90
雞絲燕窩羹	S2	Chicken with Swallow's Nest Soup	£24.90
龍蝦酸辣湯	S3	Hot & Sour Soup with Lobster Meat	£14.90
香茜瑤柱帶子羹	S4	Scallop, Conpoy & Coriander Broth ホタテ、貝柱&コリアンダースープ	£9.50
瑤柱鴨絲羹	S5	Conpoy & Duck Broth 貝柱と鴨のスープ	£8.90
露筍粟米羹	S6	Asparagus Sweet Corn Soup (V) アスパラガスとスイートコーンスープ	£7.90
雞茸粟米羹	S7	Chicken Sweet Corn Soup チキンスイートコーンスープ	£7.90
蟹肉粟米羹	S8	Crab Meat Sweet Corn Soup 蟹スイートコーンスープ	£8.50
時菜雲吞湯	S9	Won Ton Soup (Minced Pork & Prawn Ravioli) ワンタンスープ	£7.90
西湖牛肉羹	S10	West Lake Beef Broth 西湖牛肉スープ	£7.90
鮮菇滑雞湯	S11	Chicken & Straw Mushroom Consommé 鶏肉とフクロ茸のコンソメスープ	£7.90
什菜清湯	S12	Mixed Vegetables Consommé (V) 野菜のコンソメスープ	£7.00
京川酸辣湯	S13	Szechuan Hot & Sour Soup with 四川風ホット&サワースープ 1. 蝦仁 Shrimp 2. 雞肉 Chicken 3. 素式 Vegetarian	£8.50
明火例湯	S14	Soup of the Day 本日のスープ	£8.50

## 鮑魚 | ABALONE

蠔皇原只網鮑 (預訂) Pre-Order Only	AB1	Whole Abalone with Asparagus アワビとアスパラガス	6 頭 size 6	£278.90
			8 頭 size 8	£228.90
			12 頭 size 12	£138.90
如來神掌	AB2	Whole Abalone Size 40 with Goose Web (1) サイズ 40 あわびとガチョウの水かき (お一人様)	£32.90	
翡翠海參鮑片	AB3	Sliced Abalone with Sea Cucumber in Oyster Sauce アワビとナマコのオイスターソース	£86.90	
花菇鮑片鵝掌	AB4	Sliced Abalone with Shitake Mushroom & Goose Web アワビとしいたけ&グースの水かき	£76.90	

*Discretionary 13% Service Charge will be Added to the Bill*

## 龍蝦 | FRESH LOBSTER *(in Shell)*

薑蔥龍蝦	<b>L1 Fresh Lobster with Ginger &amp; Scallion</b> 新鮮なロブスターとジンジャー&ネギ	<b>£63.90</b>
	<b>with Additional Noodle (each) 加生麵</b>	<b>£8.90</b>
椒鹽龍蝦	<b>L2 Fresh Lobster with Chilli, Garlic &amp; Peppercorn Salt</b> 新鮮なロブスターの唐辛子、ガーリック&つぶ胡椒焼き	<b>£63.90</b>
豉油皇煎開邊龍蝦	<b>L3 Fresh Lobster Grilled with Superior Soya Sauce (2 halves)</b> 新鮮なロブスターの醬油焼き(二つ割り)	<b>£63.90</b>
花彫蛋白蒸龍蝦	<b>L4 Steamed Fresh Lobster with Egg White &amp; Rice Wine</b> ロブスターの卵白&酒蒸し	<b>£66.90</b>

## 蟹 | CRAB *(in Shell)*

薑蔥焗蟹	<b>CR1 Fresh Crab with Ginger &amp; Scallion</b> 新鮮な蟹と生姜&ネギ	<b>£32.90</b>
	<b>with Additional Noodle (each) 加生麵</b>	<b>£8.90</b>
避風塘炒蟹	<b>CR2 Fresh Crab with Crispy Garlic Chilli &amp; Herb</b> 新鮮な蟹のニンニク、チリ&ハーブ炒め	<b>£32.90</b>
花彫蛋白蒸蟹	<b>CR3 Steamed Fresh Crab with Egg White &amp; Rice Wine</b> 新鮮な蟹の卵白と酒蒸し	<b>£36.90</b>
招牌皇帝辣汁蟹 配炸饅頭	<b>CR4 Fresh Crab in Emperor Spicy Chilli Egg Sauce</b> <b>Served with Crispy Peking Bun</b> 新鮮な蟹のチリソース&クリスピー北京饅頭	<b>£39.90</b>

## 大蝦皇 | JUMBO KING PRAWN *(in Shell)*

蒜茸大蝦皇	<b>LP1 Steamed Jumbo King Prawn with Garlic</b> 海老のガーリック蒸し	<b>£30.90</b>
避風塘大蝦皇	<b>LP2 Jumbo King Prawn with Chilli Garlic Herb (Dry)</b> 海老のチリ、ガーリック&ペッパーコーンソルト	<b>£30.90</b>
乾煎大蝦皇	<b>LP3 Pan Fried Jumbo King Prawn with Fruity Capital Sauce</b> 海老のフルーティキャピタルソース	<b>£30.90</b>
皇帝辣汁大蝦皇 配炸饅頭	<b>LP4 Jumbo King Prawn in Emperor Spicy Chilli Egg Sauce</b> <b>Served with Crispy Peking Bun</b> 海老のスパイシーチリソース&クリスピー北京パン	<b>£36.90</b>

*Discretionary 13% Service Charge will be Added to the Bill*

## 大蝦 | KING PRAWN

四川蝦球	P1	<b>Szechuan King Prawn in Spicy Sauce</b> 四川風海老のスパイシーソース	£21.90
宮保蝦球	P2	<b>Kung Po Spicy King Prawn with Pepper &amp; Peanuts</b> 海老と Kung Po スパイシーソース	£21.90
椒鹽蝦球	P3	<b>King Prawn with Chilli, Garlic &amp; Peppercorn Salt</b> 海老とチリ、ニンニク&ペッパーコーンソルト	£21.90
豉椒蝦球	P4	<b>King Prawn with Chilli Pepper in Black Bean Sauce</b> 海老の胡椒入ブラックビーンソース	£21.90
甜酸蝦球	P5	<b>Sweet &amp; Sour King Prawn</b> 海老のスイート&サワー	£21.90
雙冬蝦球	P6	<b>King Prawn with Chinese Mushroom &amp; Bamboo Shoot</b> 海老と中国きのこ&筍	£21.90
腰果蝦球	P7	<b>King Prawn with Diced Vegetable Cashew Nuts</b> 海老とカシューナッツの炒め物	£21.90
鹹蛋香脆基圍蝦	P8	<b>Crispy King Prawn Coated with Salted Egg (in Shell)</b> 海老塩漬け卵でねり粉	£23.90
避風塘基圍蝦	P9	<b>Crispy King Prawn with Chilli Garlic &amp; Herb (in Shell)</b> 海老ガーリック&ペッパーコーンソルト	£23.90
白灼基圍蝦	P10	<b>Poached King Prawn with Chilli Soya Dressing (in Shell)</b>	£23.90

## 帶子 | SCALLOP

黑椒豉油皇煎帶子	SC1	<b>Pan Fried Scallop with Black Pepper &amp; Asparagus (5)</b> ホタテとブラックペッパー&アスパラガス焼き	£24.90
XO 醬蒜心泡帶子	SC2	<b>Sautéed Scallop with Stem of Spring Garlic in XO Sauce</b> ホタテのソテーと春ニンニクの茎 XO 醬ソース	£24.90
煎釀帶子	SC3	<b>Pan Fried Scallop Stuffed with Mashed Prawn (5)</b> ホタテの海老すり身詰めグリル	£28.90
雀巢露筍泡帶子	SC4	<b>Quick Fried Scallop with Asparagus Served in Bird's Nest</b> 鳥の巣に入ったホタテとアスパラガスのクイックフライ	£24.90
龍井鮮玉帶蝦球	SC5	<b>Sautéed King Prawn &amp; Scallop with Tea Leaf</b> 海老&ホタテのソテーとティーリーフ	£28.90

## 蠔 | OYSTER

薑蔥生蠔	OY1	<b>Sautéed Oyster with Ginger &amp; Scallion</b> 牡蠣と生姜&玉葱のソテー	£20.90
酥炸生蠔	OY2	<b>Deep Fried Oyster in Light Batter</b> 牡蠣のライトバター揚げ	£20.90
香煎韭菜生蠔蛋角	OY3	<b>Pan Fried Oyster &amp; Chive Omelette</b> 牡蠣とチャイブのオムレツ	£20.90

*Discretionary 13% Service Charge will be Added to the Bill*

# 鮮魷 | SQUID | イカ

豉椒鮮魷	<b>Q1 Sautéed Squid with Pepper Black Bean Sauce</b> イカのステーブラックビーンソース	<b>£17.90</b>
椒鹽鮮魷	<b>Q2 Crispy Squid with Chilli, Garlic &amp; Peppercorn Salt</b> クリスピーイカとチリ、ガーリック&ペッパーコーンソルト	<b>£17.90</b>
川椒鮮魷	<b>Q3 Spicy Squid with Szechuan Sauce &amp; Crispy Vegetable</b> ピリ辛イカと四川ソース&クリスピー野菜	<b>£17.90</b>
蝦醬鮮魷炒通菜	<b>Q4 Quick Fried Squid with Morning Glory in Shrimp Paste</b> イカのクイック炒めとアサガオ海老ペースト	<b>£20.90</b>

# 魚 | FISH | 魚

原條多寶魚	<b>F1 Whole Turbot ヒラメ</b>	<b>(1kg) £68.90 / (2kg) £79.90</b>
原條龍利魚	<b>F2 Whole Dover Sole ドーバーソール</b>	<b>£53.90</b>
智利深海鱸魚柳	<b>F3 Wild Chilean Sea Bass Fillet (1 件 Piece)</b> チリ産スズキのフィレ	<b>£38.90</b>
原條鱸魚	<b>F4 Whole Sea Bass スズキ</b>	<b>£37.90</b>
鱸魚柳	<b>F5 Sea Bass Fillet (1 件 Piece)</b> スズキフィレ	<b>£18.90</b>
	<b>A) 清蒸 Steamed with Ginger &amp; Scallion</b> (25-30 minutes to Steamed) ジンジャー&ネギ蒸し	
	<b>B) 滷風沙 Fried with Spicy Garlic, Chilli &amp; Herb</b> スパイシーガーリック、チリとハーブ炒め	
	<b>C) 煎封 Pan Fried in Ginger Garlic Chilli Soya Dressing</b> 生姜とニンニク薄口醤油焼き	
	<b>D) 紅杞金針蒸 Steamed with Dried Lilies &amp; Red Berries</b> (25-30 minutes to Steamed) ローガンベリー蒸し	
	<b>E) 古法蒸 Steamed with Preserved Vegetable, Red Berries &amp; Shredded Pork (25-30 minutes to Steamed)</b> 乾燥野菜、豚肉のスライス&ローガンベリー蒸し (古代蒸し方法)	
	<b>F) 豉汁蒸 Steamed with Chilli Black Bean Sauce</b> (25-30 minutes to Steamed) チリブラックビーンソース蒸し	
西芹骨香龍利球	<b>F6 Dover Sole Fillet with Celery on Crispy Bone</b> ヒラメのバリバリ骨乗せセロリ添え	<b>£53.90</b>
菠蘿甜酸龍利球	<b>F7 Fruity Sweet &amp; Sour Dover Sole Fillet on Crispy Bone</b> ヒラメのバリバリ骨乗せ甘酢かけ	<b>£53.90</b>
黃金智利鱸魚球	<b>F8 Crispy Chilean Sea Bass Fillet Coated with Salty Egg (1 件 Piece)</b> チリ産鱸(スズキ)の塩漬け卵黄包み	<b>£43.90</b>
水煮智利鱸魚球	<b>F9 Sautéed Chilean Wild Sea Bass Fillet with Raw Garlic in Chilli Oil Dressing (1 件 Piece)</b> チリ産鱸(スズキ)のソティー生にんにく唐辛子ドレッシング	<b>£43.90</b>
香煎智利鱸魚柳	<b>F10 Pan Fried Chilean Wild Sea Bass Fillet (1 件 Piece)</b> チリ産天然スズキの切り身のパンフライ	<b>£38.90</b>
豉椒和尚魚球	<b>F11 Monk Fish Fillet with Pepper Chilli Black Bean Sauce</b> 鮫鱈(あんこう)の唐辛子、青唐辛子、豆豉	<b>£24.90</b>
菜遠和尚魚球	<b>F12 Monk Fish Fillet with Seasonal Chinese Vegetable</b> 鮫鱈(あんこう)のソティー季節の中国野菜添え	<b>£24.90</b>
水煮和尚魚魚球	<b>F13 Monk Fish Fillet in Spicy Chilli Oil Dressing</b> ラー油ドレッシングのアンコウの切り身	<b>£33.90</b>

*Discretionary 13% Service Charge will be Added to the Bill*

# 鱈 | EEL | ウナギ

豉汁蒸鱈	<b>E1</b>	<b>Steamed Eel with Black Bean Sauce (on Bone)</b> 鰻(ウナギ)の豆豉醬蒸し(骨付)	<b>£31.90</b>
蜜椒泡鱈球	<b>E2</b>	<b>Pan Fried Eel Fillet Honey &amp; Black Pepper Sauce</b> 鰻(ウナギ)の蜂蜜黒胡椒ソテー	<b>£31.90</b>
荷香碳燒鱈	<b>E3</b>	<b>Pan Fried Eel Fillet Wrapped in Lotus Leaf</b> 鰻(ウナギ)の蓮の葉包み焼き	<b>£32.90</b>
大上海香煎鱈脯	<b>E4</b>	<b>Shanghai Style Sweet Sour &amp; Spicy Eel Fillet</b> 上海風スウィートサワー&スパイシーウナギの切り身	<b>£32.90</b>
原條豉汁蟠龍鱈 (預訂) Pre-Order Only	<b>E5</b>	<b>Steamed Whole Eel in Supreme Chilli Black Bean Sauce</b> 最高の唐辛子黒豆ソースで蒸した全うなぎ	<b>£98.90</b>
原條水煮蟠龍鱈 (預訂) Pre-Order Only	<b>E6</b>	<b>Steamed Whole Eel in Supreme Hot Chilli Oil Dressing</b> 最高のホットチリオイルドレッシングで蒸した全うなぎ	<b>£98.90</b>

# 雞 | CHICKEN | 鶏肉

脆皮炸子雞	<b>C1</b>	<b>Cantonese Crispy Chicken</b> 広東風クリスピーチキン	<b>½ £22.90</b> <b>Whole £36.90</b>
西檸煎軟雞	<b>C2</b>	<b>Lightly Battered Chicken Breast in Lemon Sauce</b> 鶏胸肉のソテーレモンソース	<b>£15.90</b>
時果甜酸雞	<b>C3</b>	<b>Fruity Sweet &amp; Sour Chicken</b> フルーティスイート&サワーチキン	<b>£15.90</b>
川椒雞球	<b>C4</b>	<b>Szechuan Spicy Chicken with Crispy Vegetable</b> 四川風ピリ辛チキンとクリスピー野菜	<b>£15.90</b>
腰果雞球	<b>C5</b>	<b>Sautéed Chicken with Diced Vegetable Cashew Nuts</b> 鶏肉とカシューナッツの炒めもの	<b>£15.90</b>
豉椒雞球	<b>C6</b>	<b>Chicken with Pepper Chilli Black Bean Sauce</b> 鶏肉のソテー グリーンペッパー&ブラックビーンソース	<b>£15.90</b>
薑蔥雞球	<b>C7</b>	<b>Sautéed Chicken with Ginger &amp; Scallion</b> 鶏肉と生姜&ネギのソテー	<b>£15.90</b>
宮保雞球	<b>C8</b>	<b>Kung Po Spicy Chicken &amp; Peanuts</b> Kung Po スパイシーチキン	<b>£15.90</b>
時菜雞球	<b>C9</b>	<b>Quick Fried Chicken with Seasonal Vegetable</b> 鶏肉と季節の野菜炒め	<b>£15.90</b>
老干媽香辣雞	<b>C10</b>	<b>Fried Chicken with "Laoganma" Hot Dry Chilli</b> ラー油" Laoganma" スパイシーフライドチキン	<b>£20.90</b>
大馬風味咖哩雞	<b>C11</b>	<b>Malaysian Style Chicken Curry with Potato &amp; Herb</b> マレーシア風チキンカレー	<b>£20.90</b>
江南百花雞	<b>C12</b>	<b>Deep Fried Chicken Stuffed with Mashed Prawn</b> エビのマッシュポテトを詰めたフライドチキン	<b>Half £28.90</b> <b>Whole £43.90</b>
東江鹽焗雞	<b>C13</b>	<b>Salted Baked Chicken</b> 塩焼きチキン	<b>Half £22.90</b> <b>Whole £36.90</b>
菜膽上湯雞	<b>C14</b>	<b>Chicken and Chinese Green Simmered in Stock</b> チキンとチャイニーズグリーンの煮込み	<b>Half £22.90</b> <b>Whole £36.90</b>
薑蔥霸皇雞	<b>C15</b>	<b>Poached Chicken in Ginger, Scallion &amp; Fresh Chilli</b> 生姜、ネギ、新鮮な唐辛子のポーチドチキン	<b>Half £22.90</b> <b>Whole £36.90</b>
海蜇手撕雞	<b>C16</b>	<b>Shredded Salty Chicken with Jelly Fish</b> クラゲと塩辛い鶏肉の細切り	<b>Half £28.90</b> <b>Whole £43.90</b>

*Discretionary 13% Service Charge will be Added to the Bill*



## 鴨 | DUCK | アヒル

四寶扒鴨	D1	<b>Braised Duck with Mixed Meat</b> 鴨とミックスミート煮	£24.90
東坡扒鴨	D2	<b>Braised Duck with Mushroom &amp; Spinach</b> 鴨とマッシュルーム&ほうれん草煮	£24.90
羅漢扒鴨	D3	<b>Braised Duck with Monk's Vegetable</b> 鴨とモンク野菜煮	£24.90
荔芋香酥鴨 (預訂) Pre-Order Only	D4	<b>Crispy Duck Coated with Mashed Yam</b> Served with Mushroom Sauce & Sweet & Sour Sauce クリスピーダックととろろ芋	£32.90
橙汁麒麟鴨	D5	<b>Sliced Duck in Orange Sauce</b> スライスダックのオレンジソース	£17.90
銀針火鴨絲	D6	<b>Quick Fried Shredded Duck with Bean Sprouts</b> 細切り鴨肉ともやし炒め	£17.90
紫蘿鴨片	D7	<b>Duck Slices with Pickled Ginger &amp; Pineapple</b> スライスダック焼きと生姜漬&パイナップル	£17.90
豉椒鴨片	D8	<b>Duck Slices with Pepper Chilli Black Bean Sauce</b> スライスダックのソテーとチリ&ブラックビーンソース	£17.90

## 豬 | PORK | 豚肉

中式豬扒	PO1	<b>Pork Chop in Fruity Capital Sauce</b> ポークチョップ(豚の骨つき肉)のフルーティキャピタルソース	£19.90
椒鹽豬扒	PO2	<b>Pork Chop with Chilli, Garlic &amp; Peppercorn Salt</b> ポークチョップとチリ、ガーリック、ペッパーコーンソルト	£19.90
川辣豬扒	PO3	<b>Szechuan Spicy Pork Chop with Crispy Vegetable</b> 四川風スパイシーポークチョップとクリスピー野菜	£19.90
流金砂焗豬扒	PO4	<b>Pork Chop with Imperial Golden Chilli Peanut Sauce</b> ポークチョップのソテーとインペリアルゴールデンチリソース	£19.90
時果咕嚕肉	PO5	<b>Fruity Sweet &amp; Sour Pork</b> フルーティースイーツ豚	£15.90
雪裡紅炒肉絲	PO6	<b>Shredded Pork with Beansprout Pickled Cabbage</b> 豚肉の細切りとキャベツ漬炒め	£15.90
蘇州東坡肉	PO7	<b>Five Spices Tender Pork Belly</b> 5 スパイスポークベリーのパン(饅頭)	£23.90
鹹魚馬蹄肉餅 (蒸/煎)	PO8	<b>Minced Pork, Salted Fish &amp; Water Chestnut Patty</b> (Steamed or Pan Fried) 塩漬けの魚と馬蹄形のパテ	£20.90
鹹蛋馬蹄肉餅 (蒸/煎)	PO9	<b>Minced Pork, Salted Egg &amp; Water Chestnut Patty</b> (Steamed or Pan Fried) 塩漬け卵の馬蹄形のパテ	£20.90
菠蘿生炒骨	PO10	<b>Fruity Sweet &amp; Sour Pork Ribs with Pineapple</b> 生パイナップル炒め骨	£15.90

*Discretionary 13% Service Charge will be Added to the Bill*

## 牛肉 | BEEF | 牛肉

中式牛柳	B1	<b>Cantonese Fruity Fillet Steak</b> 広東風フィレステーキ	£25.90
黑椒牛柳	B2	<b>Black Pepper Fillet Steak</b> 黒胡椒味フィレステーキ	£25.90
乾炒牛肉絲	B3	<b>Crispy Shredded Beef with Chilli</b> カリカリ細切り牛肉のチリ炒め	£16.90
豉椒牛肉	B4	<b>Beef with Pepper Chilli Black Bean Sauce</b> 牛肉のチリ、グリーンペッパー、ブラックビーンソース	£16.90
蠔油牛肉	B5	<b>Sautéed Beef in Oyster Sauce</b> オイスターソースの牛肉ソテー	£16.90
紫蘿牛肉	B6	<b>Sautéed Beef with Pickled Ginger &amp; Pineapple</b> 牛肉のソテーと生姜漬&パイナップル	£16.90
薑蔥牛肉	B7	<b>Sautéed Beef with Ginger &amp; Scallion</b> 牛肉のソテーと生姜&ネギ	£16.90
香芒牛肉	B8	<b>Stir Fried Beef with Fresh Mango</b> 牛肉炒めのフレッシュマンゴ添え	£16.90
四川豆角牛肉	B9	<b>Sautéed Beef with String Bean in Szechuan Spicy Sauce</b> ビーフと細切豆の四川ソース	£19.90
水煮牛肉	B10	<b>Sautéed Beef in Raw Garlic Hot Chilli Oil Dressing</b> ホットチリオイルドレッシングで牛肉を炒める	£23.90

## 羊肉 | LAMB | 子羊ラム

蜜椒香煎羊仔扒	LM1	<b>Mini Lamb Steak in Black Pepper Honey Sauce</b> 子羊のステーキ黒胡椒&蜂蜜ソース	£23.90
川椒羊肉	LM2	<b>Spicy Lamb Fillet with Dry Chilli &amp; Crispy Vegetable</b> ピリ辛ラムフィレとドライチリ&クリスピー野菜	£19.90
薑蔥羊肉	LM3	<b>Sautéed Lamb Fillet with Ginger &amp; Scallion</b> ラムフィレのソテーとジンジャー&ネギ	£19.90
宮保羊肉	LM4	<b>Kung Po Spicy Lamb Fillet &amp; Peanuts</b> Kung Po ラムフィレ	£19.90
流金砂羊仔扒	LM5	<b>Mini Lamb Steak in Imperial Golden Chilli Peanut Sauce</b> 子羊のステーキ インペリアルゴールデンソース	£23.90
黑椒紅酒骨子羊	LM6	<b>Lamb Chop in Black Pepper Red Wine Sauce (4)</b> ミニラムチョップと黒胡椒&赤ワインソース	£24.90
水煮羊肉	LM7	<b>Lamb Fillet in Raw Garlic Hot Chilli Oil Dressing</b> ホットチリオイルドレッシングで子羊のソテー	£25.90

*Discretionary 13% Service Charge will be Added to the Bill*

## 燒臘 | ROTISSERIE | 燒き肉

大紅乳豬全體 (預訂) Pre-Order Only	RS1	<b>Whole Suckling Pig (Order in Advance)</b> 豚の丸焼き (初めにご注文下さい)	£298.00
潮連燒鴨	RS2	<b>Cantonese Roasted Duck (Bone or Boneless)</b> 広東風ローストダック (骨付き)	¼ £17.90 ½ £25.90   Whole £42.90
桶子油雞	RS3	<b>Soya Chicken (on bone)</b> ソーヤチキン (骨付き)	¼ £15.90 ½ £23.90   Whole £35.90
脆皮燒腩	RS4	<b>Cantonese Roasted Belly Pork</b> 広東風ローストベリーポーク	£16.90
蜜汁叉燒	RS5	<b>Honey BBQ Roasted Pork</b> 豚肉の甘からバーベキューソース	£16.90
四式燒味拼	RS6	<b>Four Kinds Rotisserie</b> 4種焼き盛り合わせ	£32.90
三式燒味拼	RS7	<b>Three Kinds Rotisserie</b> 3種焼き盛り合わせ	£30.90
燒味雙拼	RS8	<b>Two Kinds Rotisserie</b> 2種焼き盛り合わせ	£28.90
吊燒琵琶鴨 (預訂) Pre-Order Only	RS9	<b>Roasted Pi Pa Duck Served with Plum Sauce</b> パイパダックのロースト プラムソース添え	£45.90
潮式滷水鴨 (預訂) Pre-Order Only	RS10	<b>Chao Zhou Style Poached Duck</b> 潮州風ポーチドダック	£45.90

## 野味 | GAME MEAT | 野生の肉

黑椒西芹炒鹿肉	G1	<b>Venison with Celery in Black Pepper Sauce</b> 鹿肉とセロリのブラックペッパーソース炒め	£23.90
牛油乾蔥泡鹿肉	G2	<b>Venison with Shallot &amp; Butter</b> 鹿肉とシャロット葱&バター	£23.90
香茅炒鹿肉	G3	<b>Venison with Lemon Grass</b> 鹿肉とレモングラス炒め	£23.90
大馬風味咖哩鹿肉	G4	<b>Malaysian Style Venison Curry</b> マレーシア風鹿肉カレー	£23.90
XO 醬牛仔骨	G5	<b>Veal in XO Sauce</b> 子牛肉のXO 醬漬け	£23.90
椒鹽牛仔骨	G6	<b>Veal with Garlic Chilli Peppercorn Salt</b> 子牛とチリ、ニンニク&ペッパーコーンソルト	£24.90
香蜜黑椒牛仔骨	G7	<b>Veal in Black Pepper Honey Sauce</b> 子牛の黒胡椒&蜂蜜ソース	£24.90

*Discretionary 13% Service Charge will be Added to the Bill*

# 煲仔 | CASSEROLE | 煮込み鍋

海鮮一品煲	CA1	<b>Mixed Seafood Casserole</b> ミックスシーフードのキャセロール鍋	£28.90
蒜子火腩鱔煲	CA2	<b>Eel Fillet with Belly Pork &amp; Garlic Casserole</b> 鰻フィレとポークベリー&ニンニク鍋	£36.90
花菇魚唇鵝掌煲	CA3	<b>Fish Maw Goose Web Shitake Mushroom Casserole</b> 魚のモウ（胃袋の干物）とガチョウの水かき&しいたけ鍋	£38.90
東江豆腐煲	CA4	<b>Stuffed Mashed Prawn in Tofu with Pork &amp; Vegetable in Soup</b> 豚肉、海老のすり身&豆腐鍋	£26.90
八珍豆腐煲	CA5	<b>Mixed Meat, Fish Cake &amp; Tofu Casserole</b> 肉、魚のつみれ&豆腐鍋	£23.90
鹹魚滑雞煲	CA6	<b>Salted Fish &amp; Chicken Casserole</b> 塩漬け魚と鶏肉鍋	£23.90
肉絲魚香茄子煲	CA7	<b>Sea Spice Pork &amp; Aubergine Casserole</b> シースパイス豚肉&ナスの鍋	£20.90
枝竹羊腩煲	CA8	<b>Lamb, Soya Pastry &amp; Herb Casserole</b> 子羊とソーヤペイストリー&ハーブ鍋	£24.90
梅菜扣肉煲	CA9	<b>Belly Pork Briny Mustard Green Casserole</b> ポークベリー&梅菜鍋	£23.90
原汁生菜牛腩煲	CA10	<b>Braised Beef Brisket on Lettuce Casserole</b> レタスの牛胸肉のせ煮込み鍋	£23.90
蝦米冬瓜粉絲煲	CA11	<b>Winter Melon, Dry Shrimp &amp; Vermicelli Casserole</b> 冬瓜、乾燥海老と春雨の鍋	£22.90
海味鵝掌煲	CA12	<b>Mixed Dried Seafood with Goose Web Casserole</b> ミックスシーフードとガチョウの水かき鍋	£48.90
瑤柱冬瓜炆魚肚煲	CA13	<b>Conpoy Fish Maw with Winter Gourd Casserole</b> 魚のモウ（胃袋の干物）と冬瓜&貝柱鍋	£28.90
豉汁涼瓜魚球煲	CA14	<b>Monk Fish with Bitter Gourd in Black Bean Sauce</b> 黒豆ソースのゴーヤとアンコウ	£28.90
海味玉子豆腐煲	CA15	<b>Wind Dried Mixed Seafood with Japanese Tofu</b> シーフード豆腐キャセロール	£40.90
金菇肉碎玉子豆腐煲	CA16	<b>Minced Pork with Enoki Mushroom on Japanese Tofu</b> ゴールドデンマッシュルームミンチポークゆじ豆腐キャセロール	£22.90
沙爹金菇肥牛煲	CA17	<b>Diced Rib-Eye &amp; Enoki Mushroom in Satay Sauce</b> さいの目に切ったリブアイとエノキのマッシュルームのサテソース	£28.90

*Discretionary 13% Service Charge will be Added to the Bill*

# 蔬菜 | VEGETABLE | 野菜

芥蘭	A	<b>Kai Lan (Chinese Broccoli)</b> チャイニーズブロッコリー	£16.90
菜心	B	<b>Choy Sum</b> チョイスサム	£16.90
白菜	C	<b>Pak Choy</b> パクチョイ	£15.90
菠菜	D	<b>Spinach</b> ほうれん草	£15.90
通菜	E	<b>Morning Glory</b> アサガオ	£16.90
豆苗	F	<b>Pea Shoot</b> 豆苗	£17.90
露筍	G	<b>Asparagus</b> アスパラガス	£15.90
選擇:		<b>Choice with:</b>	
蒜茸		<b>Garlic</b> にんにく	
蠔油		<b>Oyster Sauce</b> 牡蠣ソース	
薑汁		<b>Ginger</b> 生姜	
上湯杞子		<b>Loganberries in Stock</b> ローガンベリースープ加え	
白灼		<b>Boiled</b> 沸騰	
花菇扒時菜	V1	<b>Chinese Dark Mushroom on Seasonal Green (V)</b> 中国菜の椎茸のせ	£20.90
XO 醬炒三蔬	V2	<b>Quick Fried 3 Vegetables in Spicy XO Sauce</b> (Lotus Root, Garlic Stem & Lily Bulb) 3種野菜のスパイシーXO醬炒め	£16.90
羅漢上素	V3	<b>Monk's Vegetables (V)</b> モンク野菜	£16.90
素干煸四季豆	V4	<b>String Bean in Spicy Garlic Chilli Sauce (V)</b> インゲンのピリ辛ガーリック&チリソース	£14.90
清炒雜菜	V5	<b>Stir Fried Mixed Vegetable (V)</b> ミックス野菜炒め	£14.90
清炒芽菜	V6	<b>Quick Fried Beansprout (V)</b> もやし炒め	£11.90
咖喱雙蔬	V7	<b>Two Vegetables Curry (Baby Corn &amp; English Broccoli) (V)</b> 野菜カレー	£16.90
金銀蛋浸豆苗	V8	<b>Pea Shoot with Salted Egg &amp; Black Egg in Stock</b> 中国ほうれん草と塩漬け卵&煮黒卵	£22.90
泰式咸魚炒芥蘭	V9	<b>Chinese Broccoli with Salty Fish in Thai Style</b> 中国のブロッコリーと塩辛い魚のタイ風	£18.90

# 豆腐 | BEANCURD (TOFU) | 豆腐

海棠玉豆腐	BE1	<b>Steamed Diced Seafood Tofu</b> 蒸し豆腐とシーフード	£18.90
煎釀三寶(6)	BE2	<b>Stuffed Mashed Prawn in Tofu, Pepper &amp; Aubergine (6)</b> 豆腐、ペッパー&ナスの海老すり身蒸し煮	£18.90
琵琶豆腐(6)	BE3	<b>Cantonese Pi Pa Mashed Prawn Tofu (6)</b> 広東風琵琶豆腐	£18.90
蟹肉扒豆腐	BE4	<b>Braised Tofu in Crabmeat Sauce</b> クリスピー豆腐の蟹肉ソース	£18.90
西蘭花扒豆腐	BE5	<b>Stir Fried Tofu with Broccoli</b> 焼き豆腐とブロッコリー	£18.90
素紅燒豆腐	BE6	<b>Braised Tofu &amp; Chinese Mushroom</b> 豆腐と中国きのこ煮	£16.90
辣汁豆腐	BE7	<b>Stir Fried Tofu in Spicy Hot Sauce</b> 豆腐のスパイシーソース	£16.90
麻婆牛肉碎豆腐	BE8	<b>Spicy Ma Po Tofu with Minced Beef</b> マーボー豆腐	£16.90
蟹粉滑豆腐	BE9	<b>Steamed House Tofu with Crab Meat &amp; Crab Roe</b> 蒸しハウス豆腐と蟹の子と蟹肉	£19.90

# 粉/麵 | NOODLE | 麵

- A. Noodle Soup 湯麵  
B. Crispy Noodle 脆麵  
C. Soft Noodle 乾炒麵

雲吞	N01	Won Ton (Pork & Prawn)	ワンタン	£14.90
牛腩	N02	Beef Brisket	牛の胸肉	£15.90
牛肉	N03	Beef	牛肉	£15.90
燒鴨	N04	Roasted Duck	ローストダック	£17.90
雞絲	N05	Shredded Chicken	細切りチキン	£14.90
肉絲	N06	Shredded Pork	細切りポーク	£14.90
雜燴	N07	Mixed Meat & Seafood	肉と魚介類	£17.90
蝦球	N08	King Prawn	海老	£17.90
海鮮	N09	Mixed Seafood	魚介類	£17.90
雜菜	N10	Mixed Vegetable	ミックス野菜	£15.90

## Noodle Selections

雜燴福建炒拉麵	N11	Mixed Meat & Seafood Fujian Pull Noodle 肉入り福建手延べ麵	£17.90
乾炒牛河	N12	Fried Beef Ho Fun (Dry) 牛肉の焼ききしめん (フォーファン)	£15.90
魚香茄子豬扒炒河	N13	Spicy Aubergine with Pork Chop on Ho Fun ピリ辛ナスとポークチョップきしめん (フォーファン)	£18.90
豉椒雞脆麵	N14	Chicken Pepper Chilli Black Bean Sauce Crispy Noodle 鶏のブラックビーンソース堅焼きそば	£15.90
黑椒牛柳脆伊麵	N15	Black Pepper Fillet Steak on Crispy E-Fu Noodle クリスピーE-FU ノードルに黒椒ビーフフィレキャセロール	£24.90
韮菜鹿肉乾炒烏冬	N16	Venison & Chive Fried Udon Noodle (Dry) 鹿肉とチャイブの焼きうどん	£19.90
星州炒米	N17	Spicy Singapore Rice Noodle with Shrimp スパイシーシンガポールヌードル	£15.90
芽菜炒麵	N18	Fried Noodle with Beansprout (V) モヤシ入り焼きそば	£10.90

*Discretionary 13% Service Charge will be Added to the Bill*

# 飯 | RICE | 飯

西汁牛肉炒飯	<b>R1</b>	<b>Peking Minced Beef Fried Rice</b> 牛ひき肉チャーハン	<b>£13.90</b>
生炒雞絲飯	<b>R2</b>	<b>Chicken Fried Rice</b> チキンチャーハン	<b>£13.90</b>
鹹魚雞粒炒飯	<b>R3</b>	<b>Salted Fish &amp; Chicken Fried Rice</b> 塩漬け魚と鶏肉のチャーハン	<b>£16.90</b>
大蝦炒飯	<b>R4</b>	<b>King Prawn Fried Rice</b> 海老チャーハン	<b>£17.90</b>
福建炒飯	<b>R5</b>	<b>Fujian Fried Rice (Diced Seafood &amp; Duck Meat)</b> 福建チャーハン	<b>£17.90</b>
海鮮荷葉飯	<b>R6</b>	<b>Seafood Fried Rice in lotus Leaf Wrap</b> シーフード炒飯のハスの葉包み	<b>£19.90</b>
揚州炒飯	<b>R7</b>	<b>Special Fried Rice (Pork, Shrimp &amp; Peas)</b> スペシャル炒飯 (豚肉、海老、豆)	<b>£14.90</b>
素丁炒飯	<b>R8</b>	<b>Diced Vegetable Fried Rice (V)</b> ベジタブルチャーハン	<b>£10.90</b>
蛋炒飯	<b>R9</b>	<b>Egg Fried Rice</b> 卵チャーハン	<b>£5.90</b>
絲苗白飯	<b>R10</b>	<b>Steamed Jasmine Rice</b> ジャスミンライス	<b>£4.50</b>
原只鮑魚盅仔飯	<b>R11</b>	<b>Whole Abalone Fried Rice in Supreme Oyster Sauce</b> オリジナルアワビイス	<b>£39.90</b>

*Discretionary 13% Service Charge will be Added to the Bill*

# 素式風味 | VEGETARIAN

豉椒齋雞	Mock Chicken (Gluten) with Pepper in Chilli Black Bean Sauce	£18.90
川辣齋雞	Mock Chicken (Gluten) in Szechuan Spicy Sauce	£18.90
玉子豆腐燴豆苗	Braised Japanese Tofu with Pea Shoot	£20.90
黑松露什菌煲	Mixed Wild Mushroom with Black Truffle Casserole	£22.90
豉汁炆茄子煲	Braise Aubergine in Chilli Black Bean Sauce Casserole	£16.90
素魚香茄子煲	Vegetarian Sea Spice Aubergine Casserole	£16.90
川辣茄子煲	Szechuan Spicy Aubergine Casserole	£16.90
鄉巴佬茄子	Braised Aubergine & String Bean in Chilli Oil	£16.90
豉汁蒸豆腐	Steamed Tofu in Chilli Black Bean Sauce	£15.90
豉汁炆豆腐	Braised Tofu in Chilli Black Bean Sauce	£15.90
素麻婆豆腐	Vegetarian Style Spicy Ma Po Tofu	£15.90
花菇豆腐炆節瓜	Sautéed Courgettes with Chinese Mushroom & Tofu	£17.90
大千炒菜絲	Shredded Potato, Carrot, Bamboo Shoot, Chinese Mushroom, Red & Green Pepper, Beansprout in Dry Chilli & Garlic	£16.90
四喜素菜	Sauteed Straw Mushroom, Lotus Root, Lily Bulb & Pak Choy	£16.90
咖汁腰果小炒皇	Stir Fried Diced Vegetable with Cashew Nuts in Curry Spice	£17.90
湘辣手撕包菜	Stir Fried Shredded Cabbage with Dry Chilli	£16.90
湘辣土豆絲	Stir Fried Shredded Potato in Spicy Sauce	£12.90
素星州炒米	Vegetarian Spicy Singapore Noodle	£14.90
雙菇干燒伊麵	Braised E-Fu Noodle with Enoki & Shredded Dark Mushroom	£15.90
素福建炒飯	Fujian Style Diced Vegetable with Gravy on Rice	£14.90
上素荷葉飯	Vegetarian Fried Rice in Lotus Leaf	£17.90

*Discretionary 13% Service Charge will be Added to the Bill*



## **Phoenix Palace Set Menu**

### **Deluxe Set A £88.90 per Person (Minimum Order for "6" People or More)**

香煎鵝肝伴帶子 *Pan Fried Foie Gras with King Scallop*  
薑蔥龍蝦伊麵 *Baked Fresh Lobster with Ginger & Scallion E-Fu Noodle*  
蒜香百花雞 *Crispy Chicken Stuffed with Mashed Prawn & Garlic Flakes*  
黑椒牛柳 *Fillet Steak in Black Pepper Sauce*  
菠蘿甜酸龍利球 *Sweet & Sour Dover Sole Fillet*  
鹹魚鴨粒露筍炒飯 *Duck Meat Asparagus Salted Fish Fried Rice*

### **Seafood Set Menu B £78.90 per Person (Minimum Order for "6" People or More)**

特式海鮮拼 *Mixed Seafood Hors D'oeuvre*  
薑蔥龍蝦生麵 *Baked Fresh Lobster with Ginger & Scallion Shan Mein Noodle*  
煎釀帶子 *Pan Fried Scallop Stuffed with Mashed Prawn*  
酥炸生蠔 *Deep Fried Oyster in Light Batter*  
菜遠和尚魚球 *Sauteed Monk Fish Fillet with Seasonal Vegetable*  
海鮮荷葉飯 *Seafood Fried Rice in Lotus Leaf*

### **House Set Menu C £45.90 per Person (Minimum Order for "2" People or More)**

鳳凰閣熱拼 *Mixed Hors D'oeuvre*  
香酥鴨 *Crispy Aromatic Duck with Pancake*  
豉椒蝦球 *King Prawn with Pepper in Chilli Black Bean Sauce*  
中式牛柳 *Cantonese Fillet Steak in Fruity Sauce*  
蠔皇草菇雞球 *Sauteed Chicken with Straw Mushroom in Supreme Oyster Sauce*  
揚州炒飯 *Special Fried Rice*

### **Szechuan Set Menu D £45.90 per Person (Minimum Order for "2" People or More)**

龍蝦酸辣湯 *Hot & Sour Soup with Lobster Meat*  
香酥羊生菜包 *Crispy Aromatic Lamb with Lettuce*  
四川蝦球 *King Prawn in Spicy Sauce*  
豉椒牛肉 *Sauteed Beef with Pepper in Chilli Black Bean Sauce*  
老干媽香辣雞 *Spicy Chicken with Laoganma Hot Dry Chilli*  
蝦仁炒飯 *Shrimp Fried Rice*

### **Vegetarian Set Menu E £42.90 per Person (Minimum Order for "2" People or More)**

崧子素生菜包 *Diced Vegetable with Pine Seed Lettuce Wrap*  
素式拼盤 *Vegetarian Hors D'oeuvre*  
(Soya Mock Prawn, String Bean & Tofu with Chilli Peppercorn Salt, Vegetable Spring Roll & Wasabi Broccoli)  
黑松露什菌煲 *Sauteed Mixed Wild Mushroom in Black Truffle Sauce Casserole*  
豉椒齋雞 *Mock Chicken with Pepper in Chilli Black Bean Sauce*  
玉子豆腐燴時菜 *Braised Japanese Tofu with Seasonal Vegetable*  
素丁荷葉飯 *Diced Vegetable Fried Rice in lotus Leaf*

Discretionary 13% Service Charge will be Added to the Bill

# ***Suggestion Party Set Menu***

***Minimum Order for "8" People or More***

## ***Party Set Menu 1***

***£45.90 per Person***

### ***Starter***

***Phoenix Palace Mixed Hors D'oeuvres***

***(Smoked Shredded Chicken, Capital Pork Rib, Sesame Prawn Toast, Vegetable Spring Roll & Seaweed)***

### ***Second Course***

***Crispy Aromatic Duck with Pancake***

***(Served with Cucumber & Scallion)***

### ***Main Course***

***Beef with Pepper in Chilli Black Bean Sauce***

***Szechuan Spicy King Prawn***

***Chicken with Mushroom in Supreme Oyster Sauce***

***Lamb Fillet with Ginger & Scallion***

***Seasonal Vegetable in Garlic Sauce***

***Noodle with Beansprout***

***Special Fried Rice***

---

## ***Party Set Menu 2***

***£54.90 per Person***

### ***Starter***

***Dim Sum***

***Steamed (Wasabi Prawn Dumpling, Scallop Dumpling, Prawn with Chive Dumpling)***

***Deep Fried (Octopus Patty, Vietnamese Spring Roll, Sesame Wafer Prawn Roll)***

### ***Second Course***

***Roasted Peking Duck with Pancake***

***(Served with Cucumber & Scallion)***

### ***Main Course***

***Lamb Fillet in Spicy Sauce***

***Monk Fish Fillet with Pepper in Chilli Black Bean Sauce***

***Cantonese Fillet Steak in Fruity Sauce***

***Malaysian Style Chicken Curry***

***Pork Chop with Chilli Garlic Peppercorn Salt***

***Seasonal Vegetable in Garlic Sauce***

***Diced Vegetable Fried Rice***

***Discretionary 13% Service Charge will be Added to the Bill***