

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巢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

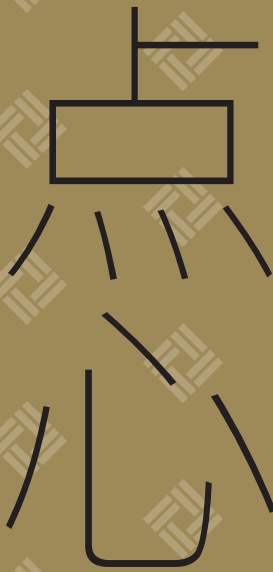
Chilled rock melon mango sago served with lime sorbet
ロツクメロンとマンゴー・サゴ・ライムシャーベット

\$56 每位 per person

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リスープ
Lobster and seafood dumpling soup
\$16



香宫鲜虾饺 (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



蟹皇烧卖 (4粒)★
シュウマイとカニの内子
Steamed siew mai with crab roe
\$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
\$9



枸杞子杞上素饺 (3粒)★
マッシュルームの餃子とクコの実
Steamed assorted mushroom dumplings
with wolfberry
\$8



鲜摘菜园蘑菇包 (3粒)
マッシュルームまん
Steamed mushroom buns
\$9



鹌鹑蛋烧卖 (3粒)★
シュウマイとうずらの卵
Steamed siew mai with quail eggs
\$8



酒煎江南狗不理 (3粒)★
豚肉、野菜と中華酒の天津まん
Pan-fried Tianjin buns with pork meat,
vegetables and Chinese wine
\$9



豉汁蒸凤爪
鶏の足の豆鼓醤蒸し
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
Steamed pork ribs and
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



香宫小龙包 (3粒)
香宮小龍包
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



流沙西瓜包 (3粒)★
卵黄の塩漬けと甘い冬瓜のカスタードまん
Steamed salted egg yolk, sweetened
winter melon and custard buns
\$9



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



高汤鲜虾煎粉果 (3粒)★
えびの伝統的な揚げ餃子
Traditional deep-fried shrimp dumplings
served with supreme broth
\$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



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



榄仁黑糖马来糕 (1件)★
マレー風の黒糖とオリーブの種の蒸しパン
Steamed Malay cake with brown sugar
and olive seeds
\$7



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



金瓜奶黄南瓜粿 (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



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



鲜虾肠粉
エビ入り蒸し春巻き
Steamed rice rolls with shrimp
\$10



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



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



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



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



豉油皇煎肠粉★
特別醤油と蒸し春巻き
Pan-fried rice flour rolls
with superior soy sauce
\$10



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



蜆介鯪鱼球 (6粒)★
揚げフィッシュボールとあさりのソース
Deep-fried dace fish balls with
preserved salted clam sauce
\$14



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



猪脚姜醋★
生姜とお酢で煮た豚足
Braised pig trotters in ginger
and sweetened vinegar
\$14



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



各式生滚靚粥
魚片、海鮮、皮蛋瘦肉丝、鸡丝、
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