

# Cafe China

Restaurant and Noodle Bars Bookings: 4041 2828

**\*ALL PRICES INCLUDE G.S.T.**

ONE BILL PER TABLE PLEASE, IF YOU ARE IN A HURRY PLEASE INFORM OUR STAFF

2% SURCHARGE WILL APPLY FOR PREMIUM CREDIT CARD

15% SURCHARGE ON PUBLIC HOLIDAYS WILL APPLY

VEGETARIAN AVAILABLE

WE DO NOT ADD ANY M.S.G.

## ENTREES 前菜 前菜

Spring Rolls (2 pieces) (vegetarian) \$5.50

春卷(兩只)(素) 野菜の春巻き(2本)

Sesame Prawn Toast (2 pieces) \$7.80

芝麻蝦多士 海老とゴマの揚げもの(2個)

BBQ Pork Char Siew (sliced) \$7.80

蜜汁叉燒(切片) チャーシュー薄切り(小)

Sang Chow Bow with Chicken \$13.80

(2 pieces served on fresh lettuce leaves)

雞茸生菜包 鶏ミンチ肉のレタス巻き(2個)

Sang Chow Bow with Duck Meat \$17.80

(2 pieces served on fresh lettuce leaves)

鴨肉生菜包 北京ダックミンチのレタス巻き(2個)

Sang Chow Bow with Seafood \$17.80

(2 pieces served on fresh lettuce leaves)

海鮮粒生菜包 海鮮のレタス巻き(2個)

Shao Mai (4 pieces) \$10.40

*a traditional Chinese Dim Sim (with Prawn, Pork & Mushroom)*

香菇蟹籽燒賣(四只) シュウマイ(豚肉、海老、椎茸入り)(4個)

Har Gow (4 pieces) Steamed prawn dumplings \$11.20

蝦餃(四只) 海老蒸し餃子(4個)

Steamed Prawn & Chives Dumplings (4 pieces) \$11.20

韭菜鮮蝦燒賣(四只) 海老とニラ入りシュウマイ(4個)

Steamed Scallops Dumpling (4 pieces) \$11.20

鮮蝦帶子燒賣(四只) ホタテ貝入りシュウマイ(4個)

Yaki Gyoza (6 pieces) Pan fried Shanghai dumplings w' Pork & Cabbage \$13.80

生煎鍋貼(六只) 上海風焼き餃子(6個)

Premium Oysters Natural 1/2 doz (6個) \$16.80 or dozen (12個) \$33.60

生蠔 生ガキ

Steamed with Black Bean Sauce

或豉汁蒸 蒸シカキの豆鼓(トウチ)風味

Steamed Scallops with Garlic & Butter or XO sauce (6 pieces) \$22.80

蒜茸牛油蒸鮮扇貝(六只) 蒸シホタテ貝のにんにくバター風味(6個)

Spicy Quail (2 per serve) \$22.00

椒鹽鷓鴣(每份兩只) うずらのから揚げスパイスソルト風味(2羽)

Wok tossed Calamari with Spicy Salt (light batter) \$14.80

椒鹽鮮魷 イカのから揚げスパイスソルト風味(小)

New Zealand Mussels with Black Bean Sauce \$14.80

豉椒青蚝(紐西蘭) ムール貝の豆鼓(トウチ)ソース風味

Golden Pastry of Oriental Onion \$6.50

香蔥油餅 広東風オニオンリング

Shanghai Dumpling w' Ginger Vinegar Dip (4pc) \$11.20

上海小籠包 上海風ショウロンポウ(4個)

## Appetizer おつまみ 冷盤

|  |      |         |      |             |
|--|------|---------|------|-------------|
| Australian Salmon Sashimi                          | 250g | \$33.00 | 500g | \$59.50     |
| 澳大利亞紅鱒三文魚生刺身 オーストラリア産サーモン刺身                        |      |         |      |             |
| Jelly Fish (Plain, Marinated)                      |      |         |      | \$12.50     |
| 涼拌海蜇 クラゲのマリネ <上海>                                  |      |         |      |             |
| Jelly Fish with Peking Duck                        |      |         |      | \$16.50     |
| 北京烤鴨拌海蜇 クラゲと北京ダックのマリネ <上海、北京>                      |      |         |      |             |
| Sesame Ban Ban Chicken                             |      |         |      | \$8.90      |
| 芝麻棒棒雞 バンバンジー                                       |      |         |      |             |
| Chilled Tofu, Century Egg w'Shallots & Fish Flakes |      |         |      | \$16.50     |
| 皮蛋冷豆腐 豆腐とピータンの冷菜 <台湾>                              |      |         |      |             |
| Marinated Cucumber with Garlic                     |      |         |      | \$8.90      |
| 蒜蓉脆青瓜 キュウリとにんにくの冷菜 <天津>                            |      |         |      |             |
| Zasai (Szechuan)                                   |      |         |      | \$6.50      |
| 四川風味榨菜 ザーサイ <四川>                                   |      |         |      |             |
| Korean Kimchi (House Made)                         |      |         |      | \$6.50 **   |
| 韓國泡菜 キムチ <韓国>                                      |      |         |      |             |
| Century Egg & Pickles Ginger                       |      |         |      | \$9.80      |
| 皮蛋酸姜 ピータンとガリ <香港>                                  |      |         |      |             |
| Sliced Chilled Beef Tendon                         |      |         |      | \$9.80      |
| 滷水牛蹶 (冷) 北京風牛肉薄切り <北京>                             |      |         |      |             |
| Szechuan Spicy Chicken                             |      |         |      | \$13.80 *** |
| 口水雞 (冷) 鶏肉のスパイシーソースかけ (辛口) <四川>                    |      |         |      |             |

### 自選是日潮式美味滷味

|        |       |         |    |         |
|--------|-------|---------|----|---------|
| 滷水鴨    | 1/4 只 | \$13.50 | 半只 | \$27.00 |
| 滷水豆腐   |       | \$9.80  |    |         |
| 滷水墨魚   |       | \$9.80  |    |         |
| 乳鴿     |       | 時價      |    |         |
| (限定售量) |       |         |    |         |
| 大腸     |       | \$9.80  |    |         |
| 鴨翼     |       | \$9.80  |    |         |
| 牛腱     |       | \$9.80  |    |         |
| 雞什     |       | \$9.80  |    |         |
| 海蜇     |       | \$12.80 |    |         |
| 凍魚     |       | 時價      |    |         |

## SOUPS スープ 湯

Chicken Sweet Corn Soup \$7.90

雞茸粟米湯 鶏肉入りスイートコーンスープ

Crab Meat Sweet Corn Soup \$9.50

蟹肉粟米湯 カニ肉入りスイートコーンスープ

Won Ton Soup (Short Soup) \$7.50

云吞湯 広東風ワンタンスープ

Hot & Sour Soup \$7.80\*

酸辣湯 サンラータン(野菜・豆腐などの入った酸味・辛味スープ)(中辛口)

Shark's Fin with Crab Meat Soup \$22.50

蟹肉魚翅湯 フカヒレスープ (カニ肉入り)

Seafood & Tofu Soup \$9.80

海鮮豆腐羹 海鮮と豆腐のとろみスープ

Vegetarian Tofu & Mushroom Soup \$7.50

素菜豆腐羹 ベジタリアン豆腐と椎茸のとろみスープ

Traditional Clay Pot Slow Cooked Superior Shark's Fin with own Jus 100g \$75.00

(15 min to prepare)

紅焼大鮑翅 じっくり煮込んだ特製フカヒレスープ (約100g) (15分程 時間がかかります)

Soup of the Day M.P.

是日老火靚湯 時價 本日のスープ

Prawn Dumplings Soup (6 pieces)

鮮蝦水餃 海老入りワンタンスープ(6個入り)

Pork Dumplings Soup (6 pieces)

菜肉水餃 豚肉入りワンタンスープ (6個入り)

## Salads サラダ 沙拉

Salad of Peking Duck, Seasonal Greens w' Asian Dressing \$16.50

北京鴨肉沙拉 北京ダックサラダ (アジアンドレッシング)

Emperor's Chicken Salad w' Vermicelli \$15.50

日式手撕雞 宮廷風チキンと春雨のサラダ (特製醤油&マヨネーズソース)

Crab Salad with Avocado & Mango (seasonal) \$23.50

鮮蟹肉牛油果香芒沙拉 カニ肉とトロピカルマンゴー、アボカドサラダ(季節限定)

Grilled Eel Salad \$23.50

焼鰻魚沙拉 うなぎ入りサラダ

## FROM THE ROAST    ロースト類 焼味

Cantonese Roasted Duck ~ Served warm (1/4 Duck)      \$13.50  
(1/2 Duck)      \$27.00  
(Whole Duck)      \$49.50

明爐燒鴨 伝統的広東風カモの丸焼き(中華スパイス醤油かけ)

Roasted Platter ~ (3 mixed) 3種類 \$25.50

(Cantonese style Antipasto, served warm) (4 mixed) 4種類 \$29.50

焼味拼盤 広東風ロースト盛り合わせ

Roasted Crispy Skin Pork ~ Served warm \$15.50

脆皮焼肉 カリカリ豚の薄切り(梅ソース付き)

Peking Duck (please talk to our waiter)

北京填鴨 (請問服務員) 北京ダックパンケーキ包み (スタッフにお尋ねください)

4 pieces (4ピース) \$22.00

Whole Peking Duck Served as Original Beijing Style 北京ダック (オリジナル北京スタイル)

1 Course with Pancake 1コース (パンケーキつき) 6名様まで (Served up to 6 customers) \$88.00

Drunken Chicken (skin on with bone, Shanghai Style ) 1/4 \$14.90

醉雞 上海風ドラクン チキン(酔っ払った鶏) 1/2 \$27.50

## Prawns 海老 蝦類

Chilli Prawns \$29.80 \*

辣椒蝦球 広東風大海老チリ(辛口)

Sauteed Prawns with Vegetable \$29.80

油泡蝦球 大海老と野菜炒め

Crispy Honey Prawns \$29.80

香脆蜜汁蝦球 揚げ大海老のはちみつソースからめ

Prawns with Cashew Nuts and Vegetables \$29.80

腰果蝦球 カシュナッツ入り大海老と野菜炒め

Light Batter King Prawns with Butter & Garlic \$29.80

蒜茸牛油蝦球 揚げ大海老のにんにくバター風味

Pan Fried Jumbo Gulf Tiger King Prawn w' Peking Sauce (4 pieces) \$29.80 (seasonal)

干煎大對蝦 殻付き車海老の北京ソース炒め (4匹) (季節限定)

Fluffy Shanghai Style Soft Scramble Egg w' Fresh Water Prawns \$29.80

滬式鮮蝦芙蓉 上海風大海老とふわとろ卵

Kung Po Spicy King Prawn \$29.80 \*

宮保蝦球 四川風大海老のチリコショウ風味(中辛口)

Lotus Leaf Steamed Prawns in Bamboo Basket w' Soy Dipping (350g) \$29.80

籠仔荷葉蒸中蝦 蓮の葉蒸し殻付き大海老(特製ソース付き)

Hong Kong Style XO Prawns \$29.80 \*

XO醬爆蝦球 香港風大海老のXOソース炒め(辛口)

Beijing King Prawn \$29.80 \*

京汁焼明蝦 北京風海老と野菜炒め (中辛口)

# SEAFOOD 海鮮 海鮮

Home Chilled Queensland Mud Crab Chiu Chow Style <Limited> M.P.

潮式凍大堡礁野生泥蟹 (時價) 潮州風冷たいマッドクラブ (泥かに) <限定>

Combination Seafood with Vegetable \$29.80

什會海鮮時蔬 たっぷり海鮮と野菜炒め

Wok Fried Seafood Omelette \$29.80

海鮮芙蓉 中華風海鮮入りオムレツ

Seafood and Tofu in Hot Pot \$29.80

海鮮豆腐煲 海鮮と揚げ豆腐炒め

## <Scallop> ホタテ貝

Scallops with Ginger & Shallots \$29.80

姜蔥帶子 ホタテ貝の青ねぎ生姜炒め

Scallops with Pine Nuts and Vegetable \$29.80

松子帶子 ホタテ貝と野菜炒め (松の実入り)

Lightly Battered Scallops w' Sambal Chilli Sauce \$29.80 \*

鮮帶子配叁色辣椒醬 ホタテ貝のマレーシア風サンバルチリソース炒め (辛口)

## <Fish> 魚

Sweet & Sour Fish Fillet in Batter with Pine nuts \$27.80

松子甜酸魚塊 揚げコーラルトラウト(白身魚)の甘酢あん風味

Coral Trout Fillet Stir Fried w' Snow peas & Ginger \$27.80

油泡星斑片荷蘭豆 コーラルトラウト(白身魚)とさやえんどうの生姜風味

## <Crab Meat> カニ肉

Omelette of Mud Crab Meat, Shallots & Mushroom Glaze \$27.80

滑蟹肉芙蓉 カニ玉 (クィーンズランド産マッドクラブのオムレツ)

## <Calamari> イカ

Wok tossed Calamari with Spicy Salt (lightly crumbed) \$29.80

椒鹽鮮魷 イカのから揚げスパイスソルト風味

## <Abalone> あわび

Slow Cooked Tasmania Black Lip Abalone 100g & Vegetable with Oyster Sauce  
(15min to prepare) \$75.00

爇原隻蚝王澳洲鮑魚 じっくり煮込んだ特製 黒アワビ (15分程 時間がかかります)

Slow Cooked Tasmania Green Lip Abalone (15min to prepare) 200g \$135.00 300g \$180.00

爇原隻塔斯馬尼亞青邊鮑魚 じっくり煮込んだ特製 緑アワビ (15分程 時間がかかります)

# LIVE SEAFOOD FROM TANK

## 活きシーフード 游水海鮮

Lobster with *chilli, ginger or Garlic Butter sauce* M.P

生猛野生龍蝦 (時價) 活きロブスター <チリ、青ねぎ生姜、にんにくバター風味> (お刺身も出来ます!) 時価

Home Chilled Queensland Mud Crab Chiu Chow Style <Limited> M.P.

潮式凍大堡礁野生泥蟹 (時價) 潮州風冷たいマッドクラブ (泥かに) <限定>

Queensland Mud Crab with *chilli, ginger or black bean sauce* M.P.

昆士蘭泥蟹 (時價) クィーンズランド産活きマッドクラブ (泥かに)

<チリ、XOソース、サンバルチリ、青ねぎ生姜、豆鼓(トウチ)、から揚げ、蒸し蟹> 時価

Great Barrier Reef Live Coral Trout *steamed with ginger & shallots* M.P.

游水大堡礁野生東星斑 (時價) グレートバリアリーフ産コーラルトラウトの姿蒸し (青ねぎ生姜醤油風味) 時価

Live Abalone, recommended for steamed boat M.P.

游水野生鮑魚火鍋 (時價) 活きアワビ (人気のしゃぶしゃぶがお勧め! または青ねぎ生姜炒め) 時価

Crystal Snow Crab M.P.

野生水晶雪花蟹 (時價) 西オーストラリア産クリスタルスノークラブ(白蟹) <お好みのソースで> (限定) 時価

King Crab M.P.

皇帝蟹 (時價) キングクラブ <お好みのソースで> (限定) 時価

## POULTRY 鶏肉 雞肉

Lemon Chicken Fritters in Batter \$24.50

檸檬煎軟雞 鶏肉のから揚げ (レモンソース添え)

Chicken **thigh Fillet** with Cashews & Vegetables \$24.50

腰果雞球 カシュナッツ入り鶏肉と野菜炒め

Herb poached Chicken on bone with Soy \$24.50

玫瑰油雞 骨付き鶏肉の中華醤油煮

Chicken **thigh Fillet** with Seasonal Vegetable \$24.50

時菜雞球 鶏肉と季節の野菜炒め

Chicken Fritters dusted with Spicy Salt \$24.50

椒鹽雞球 鶏肉のから揚げ (スパイシーソルト風味)

Diced Chicken & Eggplant in Hot Pot \$27.50

鹹魚雞粒茄子煲 鶏ミンチ肉とナス炒め

Crispy Skin Chicken (half) \$24.50

香脆炸子雞 カリカリ丸焼き鶏肉 (スパイシーソルト添え) (半羽)

Spicy Mapo Tofu (Chicken) \$24.50 \*\*

麻婆豆腐 (鶏肉) 辛口マーボー豆腐 (鶏肉入り)

Szechuan Spicy Chicken (Entree Size) \$13.80 \*\*\*

口水雞 (冷) 鶏肉のスパイシーソースかけ (辛口) <四川>

Drunken Chicken (skin on with bone, Shanghai Style )

1/4 \$14.90

醉雞 上海風ドランクン チキン(酔っ払った鶏)

1/2 \$27.50

(All chicken dishes are served original Chinese style, we do not serve non-authentic Chinese style chicken.)

## Duck 鴨肉 (ダック)

Salad of Peking Duck, Seasonal Greens w' Asian Dressing \$16.50

北京鴨肉沙拉 北京ダックサラダ (アジアンドレッシング)

Cantonese Roasted Duck (1/4 Duck) \$13.50

(1/2 Duck) \$27.00

(Whole Duck) \$49.50

明爐燒鴨 伝統的広東風カモの丸焼き(中華スパイス醤油かけ)

Roasted Platter ~ (3 mixed) 3種類 \$25.50

(Cantonese style Antipasto, served warm) (4 mixed) 4種類 \$29.50

燒味拼盤 広東風ロースト盛り合わせ

Peking Duck (please talk to our waiter)

北京填鴨 (請問服務員) 北京ダックのパンケーキ包み (スタッフにお尋ねください)

Spicy Curry Roasted Duck Rice Sm (小) \$29.80 \*

Lge (大) \$39.80 \*

香濃咖喱鴨炒飯 北京ダックのセカレーチャーハン(中辛飯)

Duck Noodle Soup or Laksa\*\* \$19.50

燒鴨湯麵 北京ダックのセラーメン(チキン醤油またはラクサスープ)

## Pork 豚肉 豬肉

Spicy Garlic Pork Ribs with touch of Black Bean \$29.80 \*

招牌蒜香骨 骨付き豚肉のスパイシーガーリック、豆豉(トウチ)風味

Pork Loin Chops with Spicy Salt \$29.80

椒鹽肉排 骨付き豚肉のスパイシーソルト風味

Peking Pork Chops \$29.80

京都肉扒 骨付き豚肉の北京ソース風味

Sweet & Sour Loin Pork \$24.50

咕嚕肉 酢豚

Sliced Pork with Ginger & Shallots \$24.50

姜蔥肉片 豚薄切り肉の青葱生姜炒め

BBQ Pork (sliced, served warm) \$24.50

蜜汁叉燒 チャーシュー薄切り(大)

Pork Loin Chops with honey peppercorn \$29.80

蜜椒肉扒 骨付き豚肉のはちみつ黒コショウ風味

Rich Pork Belly w' a Soy-Star Arised Glaze \$29.80

紅燒肉 豚の角煮(豚バラ肉の柔らか煮)

Sliced Loin Pork with Cabbage & Mild Chilli \$24.50 \*

日式回鍋肉 ホイコウロウ(豚薄切り肉とキャベツのチリソース炒め) (中辛口)

Smoked Hock Cooked in Abalone Juice \$39.50

鮑汁熏元蹄 豚膝のアワビ汁煮込み

Pork Chops with Soy Sauce \$29.80

豉油皇肉扒 骨付き豚肉の醤油風味

BBQ Pork Omelette \$29.80

叉燒芙蓉 チャーシュー入りオムレット

Chiu Chow Traditional Spicy Pork and Peanut \$24.50\*

椒醬肉丁 潮州風辛口豚肉とピーナッツ炒め

## Beef 牛肉 牛肉

Beef Black Bean Sauce \$24.50

豉椒爆牛肉 牛薄切り肉の豆鼓(トウチ)ソース炒め

Chilli Beef \$24.50\*\*

辣椒炒牛肉 牛薄切り肉のチリソース炒め (辛口)

Cantonese Fillet of Steak \$29.80

中式牛柳 広東風やわらか牛肉フィレスステーキ

Very Hot Chilli Beef w' Wombok \$29.80 \*\*\*

勁辣泡菜牛肉 牛薄切り肉とキムチ炒め(辛口)

Fillet of Tablelands Tenderloin w' Non-Spicy Sauce \$29.80

川椒本地大堡地牛柳 キーンズランド産牛肉フィレスステーキコショウ風味

Thin Sliced King Island Prime Rib Fillet, Poached In Superior Stock w'Ginger Soy Dip

白灼澳洲皇帝島肥牛 キングアイランド特産牛薄切り肉の生姜と自家製醤油風味 \$29.80

Shredded Beef with Capsicum, Shallots & Onions \$24.50

青椒牛柳絲 チンジャオロウスー(牛肉細切りとピーマン炒め)

Grain Fed Wagyu Beef Rib-Eye Fillet w' Steamed Boat & Wombok (6 pieces) \$59.80

一級澳大利亞穀飼和牛火鍋(6片) オーストラリア産やわらか和牛のしゃぶしゃぶ鍋 (6枚)

Beijing Steak \$29.80 \*\*

京汁牛柳球 北京風牛肉ステーキ (辛口)

## Lamb ラム 羊肉

Mongolian Lamb \$27.50

蒙古羊柳 モンゴル風羊肉(ラム)炒め

Lamb Fillet w' Chilli and Leek \$27.50 \*

椒絲蒜爆羊柳 羊肉(ラム)のチリソース風味 (辛口)

Stewed Baby Goat \$59.50

秘製黑草羊煲 中華風子ヤギと野菜のシチュー

## HOT POTS 鍋 煲仔菜

Grain Fed Wagyu Beef Rib-Eye Fillet w' Steamed Boat & Wombok (6 pieces) \$59.80

一級澳大利亞穀飼和牛火鍋 (6片) オーストラリア産やわらか和牛のしゃぶしゃぶ鍋 (6枚)

Cantonese Hotpot of Glass Noodles & King Prawns \$29.80

粉絲蝦球煲 広東風大海老と春雨炒め

Seafood and Tofu in Hot Pot \$29.80

海鮮豆腐煲 海鮮と揚げ豆腐炒め

Vegetables with Bean curd in Hot Pot \$24.50

什菜豆腐煲 野菜と揚げ豆腐炒め

Combination Hot Pot \$29.80

什會煲 広東風八宝菜

Diced Chicken & Eggplant in Hot Pot \$27.50

鹹魚雞粒茄子煲 鶏ミンチ肉とナス炒め

Roasted Pork, Tofu & Shrimp Paste Hot Pot \$27.50

大馬站煲 豚肉、揚げ豆腐の小海老ペースト炒め

## GAME (オーストラリア産特製メニュー) 特色野味

Baby Pigeon Fillet (squab) w' Non-Spicy Pepper Sauce \$39.80

潮式川椒鴿片 潮州風子鳩 (ハト) のコショウ風味

Emu w' Leek & Special Chinese Sauce \$49.50

蒜爆澳大利亞駝鳥肉 エミューの特製中華ソース炒め (中辛口)

Crocodile Tail Fillet Tossed w' Salt & Pepper \$49.50

椒鹽鱷魚肉 ワニのしっぽのから揚げ (中華スパイスソルト風味)

Stewed Kangaroo Tail w' Shitake Mushroom & Bamboo Shoots \$49.50

秘製紅燒袋鼠尾 中華風カンガルーのしっぽのシチュー (椎茸、タケノコ入り)

Stewed Baby Goat \$59.50

秘製黑草羊煲 中華風子ヤギと野菜のシチュー

## TOFU 豆腐 豆腐

Seafood and Tofu in Hot Pot \$29.80

海鮮豆腐煲 海鮮と揚げ豆腐炒め

Fried Tofu w' Spicy Salt (Vegetarian) \$24.50

椒鹽豆腐 豆腐のから揚げスパイスソルト風味

Vegetables with Bean curd in Hot Pot (Vegetarian)\$24.50

什菜豆腐煲 野菜と揚げ豆腐炒め

Spicy Mapo Tofu (Chicken) 24.50 \*\*

麻婆豆腐(鶏肉) 辛口マーボー豆腐(鶏ミンチ肉入り)

Roasted Pork, Tofu & Shrimp Paste Hot Pot \$27.50

大馬站煲 ロースト豚肉、揚げ豆腐の小海老ペースト炒め

Stewed Shitake Mushroom & Tofu (Vegetarian)\$27.50

北菇紅燒豆腐 揚げ豆腐と椎茸煮

Peipa Tofu with Prawn \$27.50

琵琶豆腐 練り豆腐と海老のあげもの

Traditional Deep Fried Tofu (Vegetarian) \$24.50

脆香炸豆腐 豆腐のから揚げ(トウバンジャソースつき)

## VEGETARIAN 野菜 素菜

Chinese Greens with Oyster Sauce Sm(小) \$8.90 Lge(大) \$19.50

蠔油時菜 中国野菜のオイスターソース風味

Vegetable with Chinese Mushrooms \$27.50

北菇扒時蔬 中国野菜の椎茸ソースかけ

Lo Hon Choi (mixed Chinese fungus) \$24.50

羅漢上素 たっぷり中華きのこ炒め

Vegetarian Fried Rice \$13.50

齋炒飯(可加蛋或全齋) 野菜のチャーハン(ベジタリアン向け)

Mixed Vegetables (stir-fired) \$19.50

清炒什菜 たっぷり新鮮野菜炒め

Selections of Farm Mushrooms & Chinese Vegetables\$29.80

田園雜菌鮮蔬 農園マッシュルームと中国野菜炒め

Stewed Shitake Mushroom & Tofu \$27.50

北菇紅燒豆腐 揚げ豆腐と椎茸煮

Too Traditional Omelette of Garlic Chives \$24.50

韭菜煎蛋 伝統的ニラ入りオムレツ

## **NOODLE SOUP** ラーメン 湯粉/麵

**Won Ton Noodle Soup \$17.50**

雲吞湯麵 広東風ワンタン麵 (チキンスープ)

**Spicy Seafood Curry Laksa \$17.50 \*\***

泰式海鮮喇沙 (辣) タイ風海の幸のラクサラーメン (ココナッツカレー風味) (甘辛口)

**Spicy Chicken Curry Laksa \$17.50 \*\***

泰式雞肉喇沙 (辣) タイ風鶏肉入りラクサラーメン (ココナッツカレー風味) (甘辛口)

**BBQ Pork Noodle Soup or Laksa \*\* \$19.50**

蜜汁叉燒湯麵 自家製チャーシュー麵 (チキン醤油またはラクサスープ)

**Duck Noodle Soup or Laksa \*\* \$19.50**

燒鴨湯麵 北京ダックのセラーメン (チキン醤油またはラクサスープ)

**Five Spices Beef Noodle Soup \$17.50 \***

五香牛肉湯麵 五香粉 (中華スパイス) 煮牛肉入りラーメン

**Soy Chicken Noodle Soup (Hong Kong Style) or Laksa \*\* \$19.50**

玫瑰豉油雞湯麵 広東風骨付き中華醤油煮鶏肉のセラーメン (チキン醤油またはラクサスープ)

## OFF THE WOK (STIR FRY)

### その他麺、ご飯類 炒粉/麺及主食

Beef Hor Fun \$18.50

(*Silky Rice Noodles with sliced beef & bean shoots*)

干炒牛河 牛肉入り焼きホーフアン (太く平たいライス麺)

Seafood Hor Fun \$29.80

(*Combination Seafood & vegetable on a bed of Rice Noodles*)

海鮮炒河 海鮮あんかけホーフアン (太く平たいライス麺)

Singapore Noodles (*Curry Flavoured*) \$18.50 \*

(*Rice Vermicilli with pork, shrimp, vegetables - mild curry flavour*)

星洲炒米 シンガポール風焼きビーフン (豚肉、海老、野菜入り、カレー風味)

Stir-fry Double Rice Noodles with Ham and Mushrooms \$24.50

炒雙米 ハムと椎茸入り焼きビーフンと春雨

Combination Fried Noodles \$21.50

(*Very classical Cantonese style of combination & Egg Noodles*)

什會炒麵 広東風伝統的ミックスかた焼きそば (海鮮、肉類、野菜等のミックスあんかけ)

Shredded Pork & Bean Sprout Fried Noodle \$21.50

肉絲炒麵 豚細切り肉ともやしのあんかけかた焼きそば

Trio Seafood, Meat and Mushroom Fried Noodles \$24.50

三鮮炒麵 海鮮、肉、椎茸のあんかけかた焼きそば

Char Kwei Teow (*Mild Spicy*) \$18.50 \*

(*Penang Style spicy combination Rice Noodles*)

檳城炒貴刁 チャークウィテウ (マレーシア風焼きホーフアン) (太く平たいライス麺) (中辛口)

Yaki Soba \$18.50

(*Vegetarian Style Fried Egg Noodle*)

豉油皇炒麵 中華風野菜の焼きそば

Yee Mee \$18.50

(*Chinese Linguini with a Shitake Mushroom Sauce*)

干焼伊麵 イーミー (ベジタリアン向き中華風リングィニーの椎茸ソース風味)

Mee Goreng (*Mild Spicy*) \$18.50\*

(*Hawker Style Spicy Hokkein Noodles*)

印度炒麵 ミゴレン (インドネシア風中辛太麺焼きそば) (中辛口)

Handmade Noodles with Beef & Capsicum \$24.50

青椒牛肉絲拉麵 チンジャオロウスー(牛肉細切りとピーマン)と特製太麺の炒めもの

Fried Rice Sm(小) \$9.50 Lge(大) \$13.50

揚州炒飯 揚州チャーハン

Fukein Fried Rice \$19.50

(*Seafood, chicken & mushroom Risotto, Fukein Style*)

福建炒飯 福建あんかけチャーハン (海鮮、鶏肉、椎茸入り)

Abalone Fukein Fried Rice \$39.50

鮑魚粒瑤柱海鮮炒飯 福建アワビのあんかけチャーハン

Dry Scallop & Egg White Fried Rice \$25.00

瑤柱蛋白炒飯 干し貝柱と卵の白身入りチャーハン

Spicy Curry Roasted Duck Rice Sm(小) \$29.80 \* Lge(大) \$39.80 \*

咖哩香鴨肉燴炒飯 北京ダックのせカレーチャーハン(中辛口)

BBQ Pork & Pan Fried Egg Fried Rice \$16.50

家郷炒飯(叉焼、菜遠、煎蛋) 香港風チャーシューのせ月見チャーハン

Steamed Rice (per person) \$3.00

絲苗白飯(每位) 白ご飯 (お一人様)

Steamed or Fried Plain Buns (6 pieces) \$12.00

蒸或炸饅頭(毎客6件) 蒸しまたは揚げまんじゅう (6個入り)

Plain Congee (serve for 2 person) \$7.50

白粥(兩位用) お粥 (2人用)



## DESSERT 甜品

Deep Fried Ice Cream (Cinnamon Maple Syrup, Homemade Jam) \$9.50

香炸雪糕 (桂皮糖水、士多啤梨醬) アイスクリームの天ぷら (シナモンメープルシロップ&自家製ジャムかけ)

Banana Fritter with Ice Cream (Cinnamon Maple Syrup, Homemade Jam) \$9.50

炸香蕉雪糕 パナナの天ぷらとアイスクリーム添え (シナモンメープルシロップ&自家製ジャムかけ)

Red Bean Pancake with Ice Cream or Fresh Cream \$9.50

豆沙窩餅加雪糕或鮮忌廉 あんこ入り揚げクレープとアイスクリームまたは生クリーム添え

Egg Custard Pancake with Ice Cream or Fresh Cream \$9.50

奶黃窩餅加雪糕或鮮忌廉 カスタード入り揚げクレープとアイスクリームまたは生クリーム添え

Dessert of the Day (Selection of our Dessert Tray) \$5.90

特色甜品 (請問服務員) 本日の冷たいデザート (マンゴープリン、杏仁豆腐、タピオカ入りココナッツミルク他)

Fresh Fruit Platter \$5.50

鮮果拼盤 フレッシュフルーツの盛り合わせ

Lychee & Ice Cream or Fresh Cream \$9.50

荔枝雪糕或鮮忌廉 ライチとアイスクリームまたは生クリーム添え

Trio Ice Cream (Triple Flavour) \$9.50

三色雪糕 三種類のアイスクリーム

## COFFEE & TEA 咖啡和茶

Cappuccino / Flat White (serve with Chocolate) \$4.50

卡布基諾/牛奶咖啡 (配巧克力) コーヒー、カプチーノ、カフェラッテ他

Espresso (serve with Chocolate) \$4.50

意大利蒸餾咖啡 エスプレッソ

Irish Coffee / Tia Maria Coffee / Kahlua Coffee (serve with Chocolate ) \$11.80

甜酒咖啡 (含酒精) アイリッシュコーヒー、ティアマリアコーヒー、カルアコーヒー

Iced Coffee or Iced Chocolate \$5.50

冰咖啡或冰巧克力 オーストラリアアイスコーヒー

English Tea (serve with Chocolate) \$4.50

(English Breakfast & Earl grey)

紅茶/英式紅茶/伯爵香茶 紅茶 (ブレイクファーストまたはアールグレイ)

Chinese Tea per person \$2.50

中國茗茶 中国茶 (お一人様につき)

Po Lay, Jasmine, Oolong & Dragon Well/Iron Buddha

普洱/茉莉花茶/烏龍/龍井/鐵觀音 ブーアール茶、ジャスミン茶、ウーロン茶、ドラゴンウェル茶、テッカノン茶