



Cafe China Seafood Restaurant

Bookings: 4041 2828

*ALL PRICES INCLUDE G.S.T.
ONE BILL PER TABLE PLEASE,
VEGETARIAN AVAILABLE
WE DO NOT ADD ANY M.S.G.

2% SURCHARGE WILL APPLY
FOR PREMIUM CREDIT CARD



- P04** COLD APPETIZER おつまみ 冷盘
- P06** HOT ENTREE 前菜 前菜
- P09** SALAD サラダ 沙拉
- P10** SOUP スープ 汤
- P11** FROM THE ROAST ロースト類 烧味
- P12** LIVE SEAFOOD FROM TANK 活きシーフード 游水海鲜
- P14** SEAFOOD 海鮮 海鲜
- P16** PRAWN 海老 虾类
- P17** PORK 豚肉 猪肉
- P18** CHICKEN 鶏肉 鸡肉



- P19** LAMB ラム 羊肉
- P20** BEEF 牛肉 牛肉
- P22** HOT POT 煲仔菜
- P23** GAME オーストラリア産特製メニュー 澳洲特色野味
- P24** TOFU AND VEGETABLE 豆腐 / 野菜 豆腐 / 素菜
- P25** NOODLE SOUP ラーメン 汤粉 / 面
- P26** RICE AND NOODLE その他麺、ご飯類 炒粉 / 面及主食
- P31** DESSERT デザート 甜品
- P32** COFFEE & TEA 咖啡和茶

Vittoria
Coffee

All food images are for display only, please enquire with your waiter for proper order.
所有图片仅供参考, 请询问服务员获得帮助。

冷 盘 おつまみ

COLD APPETIZER



Australian Salmon Sashimi 250g \$36.00

澳大利亚红鳟三文鱼刺身 500g \$69.00

オーストラリア産サーモン刺身

🇨🇳 Jellyfish with Peking Duck \$18.50

北京烤鸭拌海蜇

クラゲと北京ダックのマリネ

🇨🇳 Jellyfish (Plain, Marinated) \$16.50

凉拌海蜇

クラゲのマリネ

🇨🇳 Sesame Ban Ban Chicken \$9.90

芝麻棒棒鸡

バンバンジー

🇨🇳 Chilled Tofu, Century Egg \$18.50

with Shallots & Dried Fish Flakes

皮蛋冷豆腐

豆腐とピータンの冷菜



🇨🇳 Marinated Cucumber \$9.90
with Garlic Chilli

蒜蓉脆青瓜

キュウリとニンニクの冷菜 (辛口)



Vegetarian Available



Spicy



Very traditional Chinese dish,
please do not order if you are not sure



Zasai (Szechuan)

\$7.50



四川榨菜

ザーサイ



Korean Kimchi

\$7.50



韩国泡菜

キムチ



Century Egg & pickled Ginger

\$9.90

皮蛋酸姜

ピータンとガリ



Drunken Chicken (skin on, marinated with Chinese wine,
served cold, Shanghai Style)

\$16.50

醉鸡

上海風ドランケン チキン (酔っ払った鶏)



Chiu Chow Style Soy Duck (served warm)

\$16.50

卤水鸭

潮州風ダックの中華醤油煮



Koushui Chicken (Cold Spicy Chinese Chicken Salad)

\$15.00



口水鸡

(冷) 鶏肉のスパイシーソースかけ (辛口)

All food images are for display only, please enquire with your waiter for proper order.
所有图片仅供参考, 请询问服务员获得帮助。

前 菜 前 菜

HOT ENTREE



Spring Rolls (2 pieces)
(vegetarian)
春卷 (两只) (素)
野菜の春巻き (2本)

\$5.90



BBQ Pork Char Siew
(sliced, served warm)
蜜汁叉烧 (切片温上)
チャーシュー薄切り (小)

\$8.50



Golden Pastry
of Oriental Onion
香葱油饼
ねぎ焼き

\$8.50



Sang Chow Bow with Seafood \$19.80
(2 pieces served on fresh lettuce leaves)
海鮮粒生菜包 (两个)
海鮮のレタス巻き (2個)



Sang Chow Bow with Chicken \$13.80
(2 pieces served on fresh lettuce leaves)
鸡茸生菜包 (两个)
鶏肉のレタス巻き (2個)



Sang Chow Bow with chopped peking duck \$17.80
(2 pieces served on fresh lettuce leaves)
鸭肉生菜包 (两个)
北京ダックミンチのレタス巻き (2個)





Vegetarian Available



Spicy



Very traditional Chinese dish,
please do not order if you are not sure

Shao Mai (4 pieces) \$11.20

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

香菇蟹籽烧卖 (四只)

シューマイ (豚肉、海老、椎茸入り) (4個)



Har Gow (4 pieces) \$11.20

Steamed prawn

虾饺 (四只)

海老蒸しシューマイ (4個)



Steamed Prawn & Chives (4 pieces) \$11.20

韭菜鲜虾烧卖 (四只)

海老とニラのシューマイ (4個)

Steamed Scallop & Prawn \$11.20

Dumpling (4 pieces)

鲜虾带子烧卖 (四只)

ホタテ貝のシューマイ (4個)



Steamed BBQ Pork Bun (2 pieces) \$6.90

叉烧包 (两个)

蒸しチャーシューマン (2個)

Sesame Prawn Toast (2 pieces) \$7.80

芝麻虾多士 (两件)

海老とゴマの揚げもの (2個)

Shanghai (pork) \$11.20

with Ginger Vinegar Dip

(4 pieces, need 15 minutes to steam)

上海小笼包 (四只)

ショウロンポウ (4個)

前 菜 前 菜

HOT ENTREE



Australian Premium Oysters Natural

澳洲生蚝 1/2 doz (6个) \$19.80
生ガキ or dozen (12个) \$39.00

Steamed with Black Bean Sauce

或豉汁蒸

蒸しカキの豆鼓(トウチ)風味

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

蒜茸牛油或 XO 酱蒸鲜扇贝(6只)

蒸しホタテのニンニクバター風味、
または XO ソース風味(6个)

Wok tossed Calamari with Salt and \$16.80
Pepper (light batter with potato starch)

椒盐鲜鱿

イカのから揚げ塩コショウ風味

Mussels with Black Bean or Chilli Sauce

\$19.80

豉椒青口

ムール貝の豆鼓ソース風味



Yaki Gyoza (6 pieces) Pan fried Shanghai with Pork & Cabbage

\$15.60

生煎锅贴(六只)

上海風焼き餃子(6个)





Vegetarian Available



Spicy



Very traditional Chinese dish,
please do not order if you are not sure

サラダ 沙拉

SALAD



Salad of Peking Duck,
Seasonal Greens with Asian Dressing \$19.50



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 \$19.50

日式手撕鸡沙拉

宮廷風鶏肉と春雨のサラダ

(特製醤油&マヨネーズソース)



Vietnamese Beef Salad with Peanut \$19.50

越式牛肉沙拉

ベトナム風牛肉サラダ (辛口)

Crab Salad with Avocado \$27.50

& Mango (seasonal)

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 \$25.00

焼鰻魚沙拉

うなぎ入りサラダ

Grilled Eel (whole eel only) \$29.50

原条焼鰻魚

鰻の蒲焼

09

Café China

汤 スープ

SOUP



Won Ton Soup (Short Soup) \$8.50

云吞汤

広東風ワンタンスープ



Chicken Sweet Corn Soup \$8.50

鸡茸粟米汤

鶏肉入りスイートコーンスープ

Crab Meat Sweet Corn Soup \$9.50

蟹肉粟米汤

カニ肉入りスイートコーンスープ

Seafood & Tofu Soup \$10.50

海鲜豆腐羹

海鮮と豆腐のとろみスープ



Hot & Sour Soup \$9.50

酸辣汤

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)



蟹肉鱼翅羹

(请咨询服务员)

フカヒレスープ (カニ肉入り)



红烧大包翅

(请咨询服务员)

じっくり煮込んだ特製フカヒレスープ

(約 100 g) (15 分程 時間がかかります)



Vegetarian Tofu & Mushroom Soup \$8.50

素菜豆腐羹

ベジタリアン豆腐と椎茸のとろみスープ



Soup of the Day

M.P

是日老火汤

时价

本日のスープ

Prawn Dumpling Soup (6 pieces) \$18.00

上汤鲜虾水饺 (6 個)

海老入りワンタンスープ (6 個入り)

Pork Dumpling Soup (6 pieces) \$18.00

上汤菜肉水饺 (6 個)

豚肉入りワンタンスープ (6 個入り)



Vegetarian Available



Spicy

Very traditional Chinese dish,
please do not order if you are not sure

ロースト類

焼

味

FROM THE ROAST

- Roasted Platter ~ (3 mixed) 3 種類 \$27.50
 (Hong Kong style meat platter with duck and pork , served warm) (4 mixed) 4 種類 \$33.50
 烧味拼盘
 広東風ロースト盛り合わせ
- Drunken Chicken(skin on with bone, marinated with Chinese wine, served cold, Shanghai Style) 1/4 \$16.50
 醉鸡
 上海風ドラunkン チキン (酔っ払った鶏)
- BBQ Pork Char Siew (sliced, served warm) \$24.50
 蜜汁叉烧 (切片温上)
 チャーシュー薄切り (大)
- Roasted Crispy Skin Pork ~ Served warm \$24.50
 脆皮烧肉
 カリカリ豚の薄切り



- Cantonese Roasted Duck~ Served warm (1/4 Duck) \$16.50 (1/2 Duck) \$27.50
 明炉烧鸭 (Whole Duck) \$55.00
 伝統的広東風カモの丸焼き (中華スパイス醤油かけ)
- Peking Duck (please talk to your waiter) 4 pieces (4 ピース) \$22.00
 北京填鴨 (请咨询服务员)
 北京ダックの皮のパンケーキ包み (スタッフにお尋ねください)
 Whole Peking Duck Served as Original Beijing Style \$88.00
 北京ダック (オリジナル北京スタイル)
 1 Course with Pancake (Served up to 6 customers)
 1 コース (パンケーキつき) 6 名様まで

All food images are for display only, please enquire with your waiter for proper order.
所有图片仅供参考，请问服务员获得帮助。

游水海鲜 活きシーフード

LIVE SEAFOOD FROM TANK





Vegetarian Available



Spicy



Very traditional Chinese dish,
please do not order if you are not sure



- Live Queensland Mud Crab
- with chilli sauce
- or with ginger and shallot
- or with black bean sauce
- or Singapore sambal chilli
- or with glass noodle in clay pot
- 昆士兰野生泥蟹（时价）

M.P

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＞

- Live Crystal Snow Crab

M.P

深海野生水晶雪花蟹（时价）

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＞時価

- Live Pipis with XO Sauce

M.P

XO 酱爆游水蚬（时价）

新鮮貝の特製XOソース炒め 時価

- Live Great Barrier Reef Lobster
- Sashimi

M.P

or with chilli sauce
or with ginger and shallot
or with garlic butter sauce

大堡礁生猛野生龙虾（时价）

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

- Live Great Barrier Reef Coral Trout
- steamed with ginger and shallots

M.P

清蒸大堡礁野生东星斑（时价）

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 or Stir-fried with ginger and shallot

M.P

深海游水野生鲍鱼（时价）

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

海鮮

SEAFOOD

Combination Seafood with Vegetable \$29.80

什会海鮮时蔬

たっぷり海鮮と野菜いため

Wok Fried Seafood Omelette \$29.80

海鮮芙蓉

中華風海鮮入りオムレツ

Seafood and Tofu Hot Pot \$29.80

海鮮豆腐煲

海鮮と揚げ豆腐炒め

🇨🇳 Braised Sea Cucumber with Mushroom and Bamboo-Sun

M.P.

花菇竹笙扣海參

なまこと椎茸、たけのこの蒸し煮



<SCALLOP> ホタテ 帶子

Scallops with Ginger & Shallots \$29.80

姜葱帶子

ホタテ貝の青ねぎと生姜炒め

Scallops with Pine Nuts and Vegetable \$29.80

松子帶子

ホタテ貝と野菜と松の実炒め

🌶️ Lightly Battered Scallops \$29.80

with Sambal Chilli Sauce

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)

🇨🇳 Steamed Eggs with Dried and Fresh Scallops \$39.80

瑶柱鮮帶子蒸水蛋

干し貝柱、ホタテ入り蒸し卵





Vegetarian Available



Spicy



Very traditional Chinese dish,
please do not order if you are not sure

<CRAB MEAT> カニ 蟹肉

Omelette of Mud Crab Meat, \$29.80

Shallots with Mushroom Glaze

滑蟹肉芙蓉

カニ玉（マッドクラブのオムレツ）

<CALAMARI> イカ 鱿鱼

Wok Tossed Calamari

\$29.80

with Salt and Pepper

椒盐鲜鱿

イカのから揚げ塩コショウ風味

<FISH> 魚 魚

Sweet & Sour Fish Fillet in Batter with Pine nuts

\$29.80

松子甜酸鱼块

揚げコーラルトラウト（白身魚）の甘酢あん風味松の実入り

Coral Trout Fillet Stir Fried with Snow peas & Ginger

\$29.80

油泡斑片荷兰豆

コーラルトラウト（白身魚）とさやえんどうの生姜風味



Boiled Fish Fillet in very Hot Chilli Oil

\$68.00



水煮魚

魚の激辛煮



<ABALONE> あわび 鲍鱼



Slow Cooked Tasmanian Green Lip Abalone

200g \$188.00 300g \$238.00

炆原只塔斯马尼亚青边鲍鱼

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）


All food images are for display only, please enquire with your waiter for proper order.

所有图片仅供参考, 请询问服务员获得帮助。

虾 类 海 老


PRAWN



 Kung Po Spicy Prawn with Peanut \$29.80
宮保蝦球
四川風大海老のチリコショウ風味 (辛口)

Crispy Honey King Prawn \$29.80
香脆蜜汁蝦球
揚げ大海老のはちみつソースからめ


King Prawn 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

 Chilli King Prawn \$29.80
辣椒蝦球
広東風大海老チリ (辛口)

Lightly Battered King Prawn 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

 Cantonese Style Hot Pot of Glass Noodles & King Prawn \$29.80
粉絲蝦球煲
広東風大海老と春雨炒め

 Fluffy Shanghai Style Soft Scramble Egg with King Prawn \$29.80
沪式鮮蝦芙蓉
上海風大海老とふわふわ卵

 Hong Kong Style XO King Prawn \$29.80
XO 醬爆蝦球
香港風大海老のXOソース炒め (辛口)

Sauteed King Prawn with Vegetable \$29.80
油泡蝦球
大海老と野菜炒め

 Beijing Style King Prawn \$29.80
京汁焼明蝦
北京風海老と野菜炒め (中辛口)



Vegetarian Available



Spicy



Very traditional Chinese dish,
please do not order if you are not sure

豚 肉 猪 肉

PORK



Sweet & Sour Loin Pork \$24.50
(battered with potato starch)

咕嚕肉
酢豚

Pork Loin Chops with salt and pepper \$29.80
椒盐肉扒

骨付き豚肉の塩コショウ風味

Peking Style Pork Chops \$29.80

京都肉扒
骨付き豚肉の北京ソース風味

Spicy Garlic Pork Belly \$29.80
 with touch of Black Bean

招牌蒜香骨
豚肉のスパイシーガーリック、
豆鼓（トウチ）風味



BBQ Pork (sliced, served warm) \$24.50

蜜汁叉烧（切片温上）
チャーシュー薄切り（大）

Sliced Pork with Ginger & Shallots \$24.50

姜葱炒肉片
豚薄切り肉の青葱生姜炒め

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

红烧肉
豚の角煮（豚バラ肉の柔らか煮）

Wok Fried BBQ Pork Omelette \$29.80

叉烧芙蓉
チャーシュー入りオムレツ

鸡 肉 鶏 肉

CHICKEN



Crispy Skin Chicken (half) \$24.50

香脆炸子鸡

カリカリ鶏の丸焼き (半羽)

Lemon Chicken \$24.50

(battered with potato starch)

柠檬煎软鸡

鶏ムネ肉のから揚げ (レモンソース添え)



Chicken thigh Fillet with \$24.50

Seasonal Vegetable

时菜鸡球

鶏肉と季節の野菜炒め



Small Fried Chicken thigh Fillet

\$27.50



特色小炒鸡球

辛口鶏肉炒め



Vegetarian Available



Spicy



Very traditional Chinese dish,
please do not order if you are not sure

Chicken thigh Fillet with
Cashews & Vegetables \$24.50

腰果鸡球

カシュナッツ入り鶏肉と野菜炒め



Herb poached Chicken
on bone with Soy \$24.50

玫瑰油鸡

骨付き鶏肉の中華醤油煮



Spicy Mapo Tofu (Chicken) \$24.50



麻婆豆腐 (鸡肉)

辛口マーボー豆腐 (鶏肉入り)



Steamed Chicken Feet
with Black Bean and Chilli \$24.50



豉汁蒸凤爪

鶏あしの黒豆ソース風味



Chicken Fritters dusted
with salt and pepper

\$24.50

椒盐鸡球

鶏のから揚げ (塩コショウ風味)

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

19

Café China

ラム

羊

肉

LAMB

Mongolian Lamb \$27.50

蒙古羊柳

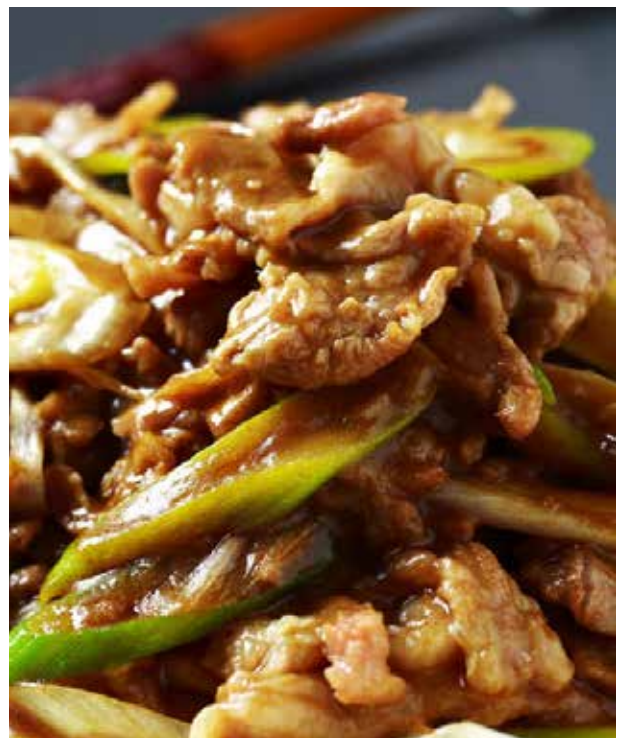
モンゴル風羊肉 (ラム) 炒め



Lamb Fillet with Chilli and Leek \$27.50

椒丝蒜爆羊柳

羊肉 (ラム) のチリソース風味 (辛口)



All food images are for display only, please enquire with your waiter for proper order.


所有图片仅供参考，请询问服务员获得帮助。

牛肉

BEEF



(All beef dishes contain soy sauce based product)



-  Grain Fed Wagyu Beef Rib-Eye Fillet with Wombok for Steamed Boat (6 pieces) \$65.00
堂灼一级澳大利亚谷饲和牛火锅 (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)



- Angus Rib-Eye in Cantonese Style (300gm) \$33.00
中式安格斯肉眼扒
広東風やわらかアングス牛肉フィレステーキ

-  Small Stir-fried Beef \$27.50
 特色小炒牛肉
辛口牛肉炒め

-  Chilli Beef \$24.50
辣椒炒牛肉
牛薄切り肉のチリソース炒め (辛口)



Vegetarian Available



Spicy



Very traditional Chinese dish,
please do not order if you are not sure

Angus Rib-Eye with Beijing Sauce \$33.00
 (battered with potato strach) (300gm)

京汁安格斯肉眼扒

北京風アンガス牛肉ステーキ (辛口)

Angus Rib-Eye \$33.00
with Non-spicy Pepper Salt (300gm)

川椒安格斯肉眼扒

アンガス牛肉フィレスステーキコショウ風味

Braised Beef Brisket and Tripe \$68.00
with Radish

萝卜牛腩牛杂煲

牛肩バラ肉と大根煮

Beef with 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 with Kimchi \$24.50

韩式泡菜炒牛肉

牛薄切り肉のキムチ炒め (辛口)

Beef Stir-fried with ginger \$24.50
and shallot

姜葱炒牛肉

牛肉の青ねぎ生姜炒め

Malacca Curry Angus Rib-Eye \$33.00
with Coconut (300gm)

马来咖喱安格斯肉眼扒

ココナッツ風味アンガス牛肉カレー (中辛口)

Satay Angus Rib-Eye \$33.00
with Peanut (300gm)

沙爹安格斯肉眼扒

アンガス牛肉のサティ風味 (中辛口)

Water Beef in very Hot Chilli Oil \$68.00



水煮牛肉

牛肉の激辛煮



All food images are for display only, please enquire with your waiter for proper order.

所有图片仅供参考，请询问服务员获得帮助。

煲仔菜

HOT POT



🇨🇳 Cantonese Hot Pot of Glass Noodles \$29.80
& King Prawns

粉丝虾球煲

広東風大海老と春雨炒め

🇨🇳 Combination Hot Pot \$29.80

什会煲

広東風八宝菜

🌿 Vegetables with Fried Tofu Hot Pot \$24.50

什菜豆腐煲

野菜と揚げ豆腐炒め

🇨🇳 Seafood and Fried Tofu Hot Pot \$29.80

海鲜豆腐煲

海鮮と揚げ豆腐炒め

🇨🇳 Diced Chicken, Eggplant \$29.80

and Chinese Anchovies Hot Pot

咸鱼鸡粒茄子煲

鶏ミンチ肉とナスの炒め





Vegetarian Available



Spicy



Very traditional Chinese dish,
please do not order if you are not sure

オーストラリア産特製メニュー

澳洲特色野味

GAME



Stewed Kangaroo Tail with Shitake Mushroom

\$49.50

秘制红烧袋鼠尾

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）



Crocodile Tail Fillet Tossed with Salt & Pepper

\$49.50

椒盐鳄鱼肉

ワニのから揚げ（中華ソルト風味）



Emu with Leek & Special Chinese Sauce

\$49.50

蒜爆澳大利亚鸵鸟肉

エミューの特製中華ソース炒め（中辛口）





All food images are for display only, please enquire with your waiter for proper order.

所有图片仅供参考, 请询问服务员获得帮助。

豆腐 / 素菜 豆腐 / 野菜

TOFU AND VEGETABLE



-  Spicy Mapo Tofu (Chicken) \$24.50
麻婆豆腐 (鸡肉)
 辛口マーボー豆腐 (鶏肉入り)



-  Vegetables with Fried Tofu Hot Pot \$24.50
什菜豆腐煲
野菜と揚げ豆腐炒め

-  Fried Tofu with Salt and Pepper \$24.50
 椒盐豆腐
揚げ豆腐の塩コショウ風味

-  Stewed Shitake Mushroom & Tofu (Vegetarian) \$29.80
北菇红烧豆腐
揚げ豆腐と椎茸煮

- Vegetable with Shitake Mushroom \$29.80
北菇扒时蔬
中国野菜の椎茸ソースかけ

- Selection of Farm Mushroom & Chinese Vegetable \$29.80
田园杂菌鲜蔬
農園マッシュルームと中国野菜炒め

- Mixed Vegetable (stir-fried) \$19.50
清炒什菜
たっぷり新鮮野菜炒め

- Chinese Greens with Oyster Sauce Sm (小) \$10.50
Lge (大) \$19.50
蠔油时菜
中国野菜のオイスターソース風味

-  Traditional Omelette of Onion Chives \$24.50
韭菜煎蛋
伝統的ニラ入りオムレツ



Vegetarian Available



Spicy



Very traditional Chinese dish,
please do not order if you are not sure

ラーメン

湯粉 / 麵

NOODLE SOUP

25

Café China



Won Ton Noodle Soup \$17.50
云吞汤面
広東風ワンタン麺 (チキンスープ)

Duck Noodle Soup or Laksa \$19.50
烧鸭汤面或喇沙
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)

Spicy Seafood Curry Laksa \$19.50
泰式海鲜喇沙 (辣)
タイ風海鮮ラクサラーメン
(ココナッツカレー風味)

Spicy Chicken Curry Laksa \$19.50
泰式鸡肉喇沙 (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)

BBQ Pork Noodle Soup \$19.50
or Laksa
蜜汁叉烧汤面或喇沙
自家製チャーシュー麺 (チキン醤油またはラクサスープ)

Soy Chicken Noodle Soup \$19.50
(Hong Kong Style) or Laksa
玫瑰油鸡汤面或喇沙
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)

炒粉 / 面及主食 その他麺、ご飯類

RICE AND NOODLE



Char Kwei Teow

\$19.50



(Malaysian Style spicy combination Rice Noodle)

檳城炒貴刁

チャークウィテウー (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)



Shredded Pork & Bean Sprout Fried Noodle \$21.50

肉丝炒面

豚細切り肉ともやしのあんかけかた焼きそば



Combination Fried Noodle

\$21.50

(Very classical Cantonese style of combination & Egg Noodle)

什会炒面

広東風伝統的ミックスかた焼きそば (海の幸、肉類、野菜のあんかけ)



Vegetarian Available



Spicy



Very traditional Chinese dish,
please do not order if you are not sure

Seafood Hor Fun \$29.80

(Combination Seafood & vegetable
on a bed of Rice Noodle)

海鮮炒河

海鮮あんかけホーファン

(太く平たいライス麺)



Singapore Noodle \$19.50

(Curry Flavoured)

(Rice Vermicilli with pork, shrimp,
vegetable - 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)



Bangkok Pad Thai with Peanut \$19.50

(Thai Style Stir-fry Hor Fun)

曼谷炒河粉

バンコク風パッタイ (辛口)



Beef Hor Fun (Silky Rice Noodle \$19.50

with sliced beef & beanshoots)

干炒牛河

牛肉入り焼きホーファン

(太く平たいライス麺)



炒粉 / 面及主食 その他麺、ご飯類

RICE AND NOODLE



🇨🇳 Shanghai Fried Noodle with BBQ Pork \$19.50

上海粗炒面

上海風チャーシュー入り焼きそば

🌱 Yaki Soba \$19.50

(Vegetarian Style Fried Egg Noodle)

豉油皇炒面

中華風野菜の焼きそば

🌶️ Mee Goreng \$19.50

(Hawker Style Spicy Hokkein Noodle)

印度炒面

ミゴレン (インドネシア風中辛太麺焼きそば)
(中辛口)





Vegetarian Available



Spicy



Very traditional Chinese dish,
please do not order if you are not sure



Spicy Curry Roasted Duck and Lychee Fried Rice

\$29.80

香浓咖喱鸭炒饭

北京ダックのセカレーチャーハン（中辛口）



Abalone and Dried Scallop Seafood Fried Rice

\$39.50

鲍鱼粒瑶柱海鲜炒饭

福建あわびのあんかけチャーハン



Fukein Fried Rice (Seafood, chicken & mushroom Risotto, Fukein Style)

\$21.50

福建炒饭

福建あんかけチャーハン（海の幸、鶏肉、椎茸入り）



Dry Scallop & Egg White Fried Rice

\$45.00

瑶柱蛋白炒饭

干し貝柱と卵の白身入りチャーハン



Plain Congee (serve for 2 person) \$7.90

白粥（两位用）

お粥（2人用）

Steamed Thai Jasmine Rice (per person) \$3.50

泰国丝苗香米（每位）

白ご飯（お一人様）

炒粉 / 麵及主食 その他麵、ご飯類

RICE AND NOODLE



🇨🇳 BBQ Pork & Pan Fried Egg Fried Rice \$17.50

家乡炒饭 (叉烧、菜远、煎蛋)

香港風チャーシューのせ月見チャーハン

Special Fried Rice Sm (小) \$9.50

扬州炒饭 Lge (大) \$13.50

揚州チャーハン

Sticky Rice in Lotus Leaf with 2pcs \$9.50

Chicken, Chinese Sausage 4pcs \$19.00
and Dried Shrimp

荷香糯米飯

中華ちまき (はすの葉包み)

🇨🇳 Steamed or Fried \$13.20

Plain Flour Buns (6 pieces)

蒸或炸馒头 (每客 6 件)

蒸または揚げまんじゅう (6 個入り)



Vegetarian Available



Spicy

Very traditional Chinese dish,
please do not order if you are not sure

甜品 甜品

DESSERT



Vittoria Coffee Egg Custard Tart \$3.80/ piece
特色咖啡蛋挞
ヴィットリアコーヒーエッグタルト

Banana Split with Ice Cream \$12.90
Dual Syrup & Homemade Biscuits
香蕉船雪糕
バナナサンデー
2種類のシロップがけと手作りビスケット添え

Red Bean Pancake \$9.90
with Ice Cream or Fresh Cream
豆沙窝饼加雪糕或鲜忌廉
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 \$9.90
with Ice Cream or Fresh Cream
奶黄窝饼加雪糕或鲜忌廉
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

Lychee & Ice Cream or Fresh Cream \$9.90
荔枝雪糕或鲜忌廉
ライチとアイスクリームまたは生クリーム添え

Deep Fried Ice Cream \$9.90
(homemade sugar syrup and Jam)
香炸雪糕(配自家制糖浆、野莓酱)
揚げアイスクリーム
(シナモンシロップ & ベリーソース)

Banana Fritter with Ice Cream \$9.90
(homemade sugar syrup and Jam)
炸香蕉雪糕(配自家制糖浆、野莓酱)
バ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)

Dessert of the Day \$5.90
(Selection of our Dessert Tray)
特色甜品(请问服务员)
本日のデザート(スタッフにお尋ねください)

Fresh Fruit Platter (per person) \$5.90
鲜果拼盘(每位)
フレッシュフルーツの盛り合わせ

Trio Ice Cream (Triple Flavour) \$9.90
三色雪糕
三種類のアイスクリーム

咖啡和茶

COFFEE & TEA



'La Maison Du The'
French Handcrafted Tea
法国手制茶
フランス産手摘み紅茶
(served with homemade Vittoria coffee biscuit) \$4.50

- * English Breakfast 英式红茶 イングリッシュブレックファースト
- * Earl Grey 伯爵茶 アールグレー
- * Camomile 甘菊茶 カモミール
- * Darjeeling 大吉岭茶 ダージリン
- * Lemon & Ginger 柠檬姜茶 レモンジンジャー
- * Peppermint 薄荷茶 ペッパーミント
- * Green Tea 绿茶 グリーンティ



Chinese Tea (per person) \$3.00
中国茗茶 / 位
中国茶 (お一人様につき)

Po Lay, Jasmine, Oolong &
Dragon Well/Iron Buddha
普洱 / 茉莉花茶 / 乌龙 / 龙井 / 铁观音
プーアル茶、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

Hot Chocolate \$4.50
(served with homemade Vittoria coffee biscuit)

热巧克力
ホットココア

Chai Tea \$4.50
印度茶
チャイティー

Chai Latte \$5.50
印度茶拿铁
チャイラテ

Cappuccino / Flat White \$4.50
(served with homemade Vittoria coffee biscuit)
卡布基诺 / 牛奶咖啡
コーヒー、カプチーノ、カフェラッテ他

Espresso \$4.50
(served with homemade Vittoria coffee biscuit)
意大利蒸馏咖啡
エスプレッソ

Irish Coffee / Tia Maria Coffee \$11.80
/ Kahlua Coffee
(served with homemade Vittoria coffee biscuit)
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 \$7.00
冰咖啡或冰巧克力
アイスコーヒーまたはアイスココア

with Vanilla / Caramel / Hazelnut flavour \$1.20 extra/each
可选 香草 / 焦糖 / 榛果 口味 加 \$1.20/ 杯
パニラ風味 / キャラメル風味 / ヘーゼルナッツ風味 \$1.20 ドル増

