

# All-You-Can-Eat Dim Sum Brunch

## 任點任食點心 Brunch 食べ放題點心メニュー

枱號: \_\_\_\_\_ 人數: \_\_\_\_\_

### 龍逸軒招牌點心 *Signature Dim Sum* 龍逸軒のお薦め點心

[ ] 原隻南非鮑魚燒賣皇 (1件) 南アフリカ産アワビの焼売 (一つ)  
*Steamed Pork and Shrimp Dumpling with Whole South Africa Abalone (1 pc)*

每位敬送一件 お一人様一回限りのご注文

*Limited to one order per customer*

龍逸軒

Loong Yat Heen

### 蒸點 *Steamed* 蒸し物

首次 加單  
1<sup>st</sup> Order 2<sup>nd</sup> Order

[ ] [ ] 春筍金箔蝦餃 (一件)

*Steamed Fresh Shrimp Dumpling with Gold-leaf (1 pc)*  
春の筍蒸しエビ餃子金箔添え (一つ)

[ ] [ ] 粉彩松露石榴球 (一件)

*Steamed Mushroom Dumpling with Black Truffle (1 pc)*  
黒トリュフ入りマッシュルーム餃子 (一つ)

[ ] [ ] 三文魚籽蒸燒賣 (一件)

*Steamed Pork and Shrimp Dumpling with Salmon Roe (1 pc)*  
イクラ入り海老焼売 (一つ)

[ ] [ ] 蠔皇黑毛豬叉燒包 (一件)

*Steamed Barbecued Spanish Iberico Pork Bun (1 pc)*  
スペイン産イベリコ豚のオイスターソースチャーシューまん (一つ)

[ ] [ ] 醬皇蒸鳳爪 (一碟)

*Steamed Chicken Feet with Black Bean Sauce (single portion)*  
醤油風味の鶏足の蒸しもの (一皿)

[ ] [ ] 蜜汁黑毛豬叉燒腸粉 (半碟/一碟)

*Steamed Rice Roll with Barbecued Spanish Iberico Pork (half / single portion)*  
スペイン産イベリコ豚の蜂蜜焼きチャーシュー入り腸粉 (半分 / 一皿)

[ ] [ ] 金粟上素腸粉 (半碟/一碟)

*Steamed Rice Roll with Sweet Corn, Vegetables and Carrots (half / single portion)*  
野菜とスイートコーンの腸粉 (半分 / 一皿)

[ ] [ ] 韭黃鮮蝦腸粉 (半碟/一碟)

*Steamed Rice Roll with Shrimp and Garlic Chives (half / single portion)*  
ニラ海老入り腸粉 (半分 / 一皿)

### 煎炸 *Pan-fried or Deep-fried* 揚げ物

首次 加單  
1<sup>st</sup> Order 2<sup>nd</sup> Order

[ ] [ ] 甜梅菜和牛包 (一件)

*Pan-fried Wagyu Beef and Dried Sweet Mustard Greens Bun (1 pc)*  
甘い干しからし菜と和牛の肉まん (一つ)

[ ] [ ] 芝士海鮮春卷 (一件)

*Deep-fried Seafood & Mozzarella Spring Roll (1 pc)*  
モッツアレラチーズ入り海鮮春卷 (一つ)

[ ] [ ] 沙律醬蝦多士 (一件)

*Deep-fried Shrimp Toast with Mayonnaise (1 pc)*  
マヨネーズの海老トースト (一つ)

[ ] [ ] XO醬蘿蔔糕 (半碟/一碟)

*Stir-fried Turnip and Preserved Meat Pudding in XO Chilli Sauce (half / single portion)*  
XOソースの大根餅炒め (半分 / 一皿)

[ ] [ ] XO醬炒腸粉 (半碟/一碟)

*Stir-fried Rice Roll with XO Chilli Sauce (half / single portion)*  
XOソース炒めの腸粉 (半分 / 一皿)

\*附加額外費用享用倚窗閣自助餐甜品及咖啡

\*Indulge in dessert and coffee from The Window Café's buffet for an additional charge

最後點餐時間 Last Order Time ラストオーダー: 12:15 / 14:45

珍惜食物 切勿浪費 Please do not waste food 大切な食べ物を無駄にしないように

\*Please inform your server of any food related allergies 如閣下對任何食物有過敏反應，請跟餐廳職員聯絡食物アレルギーがある場合は、スタッフにお知らせください

\*Subject to 10% Service Charge and Tea & Condiment Charge 另收加一服務費及茶芥別途 10%のサービス料およびお茶と調味料の料金が加算されます

\*The above items are applicable for dine in only 以上所有食品只限堂食 上記は店内飲食のみ適用されます

## 前菜小碟 *Cold Appetizer* 前菜

首次 1 <sup>st</sup> Order	加單 2 <sup>nd</sup> Order		
[ ]	[ ]	貢菜海蜆 (半碟/一碟)	<i>Marinated Jelly Fish with Preserved Vegetables</i> (half / single portion) クラゲに貢菜添え (半分 / 一皿)
[ ]	[ ]	鎮江肴肉 (半碟/一碟)	<i>Marinated Pork in Dark Vinegar</i> (half / single portion) 鎮江風塩漬け豚肉の煮こごり (半分 / 一皿)
[ ]	[ ]	白灼時蔬 (半碟/一碟)	<i>Poached Seasonal Vegetables</i> (half / single portion) 旬の温野菜 (半分 / 一皿)
[ ]	[ ]	涼拌青瓜雲耳 (半碟/一碟)	<i>Marinated Cucumber and Black Fungus in Vinegar</i> (half / single portion) キュウリと木耳の冷製和え (半分 / 一皿)
[ ]	[ ]	蜜汁黑毛豬叉燒 (半碟/一碟)	<i>Barbecued Spanish Iberico Pork</i> (half / single portion) スペイン産イベリコ豚の蜂蜜焼きチャーシュー (半分 / 一皿)
[ ]	[ ]	黃金豆腐粒 (半碟/一碟)	<i>Deep-fried Diced Bean Curd</i> (half / single portion) サイコロ揚げ豆腐 (半分 / 一皿)
[ ]	[ ]	椒鹽魷魚鬚 (半碟/一碟)	<i>Deep-fried Squid with Spicy Salt and Chilli</i> (half / single portion) イカヒゲの塩と辛味唐揚げ (半分 / 一皿)

## 湯羹 *Soup* (一人分量 *Single Portion*) スープ (一人前)

首次 1 <sup>st</sup> Order	加單 2 <sup>nd</sup> Order		
[ ]	[ ]	是日廚師中式湯品	<i>Chinese Soup of the Day</i> 日替わりスープ
[ ]	[ ]	雞蓉粟米羹	<i>Thick Minced Chicken Soup with Sweet Corn</i> 鶏ひき肉のスイートコーン濃厚スープ

## 飯麵 *Rice & Noodles* (一人分量 *Single Portion*) 飯・麵類 (一人前)

首次 1 <sup>st</sup> Order	加單 2 <sup>nd</sup> Order		
[ ]	[ ]	海皇泡飯	<i>Braised Jasmine Rice with Assorted Seafood in Soup</i> 海鮮のスープ仕立てジャスミンライス
[ ]	[ ]	皮蛋瘦肉粥	<i>Congee with Pork and Preserved Egg</i> ピータンと豚肉入りお粥
[ ]	[ ]	豉油王炒麵	<i>Fried Noodles with Supreme Soy Sauce</i> 香港風醬油焼きそば

## 西式甜點 *Western Dessert* 洋風デザート

首次 1 <sup>st</sup> Order	加單 2 <sup>nd</sup> Order		
[ ]	[ ]	芒果拿破崙 (一件)	<i>Mango Napoleon</i> (1 pc) マンゴのミルフィーユ (一つ)
[ ]	[ ]	藍莓芝士蛋糕 (一件)	<i>Blueberry Cheesecake</i> (1 pc) ブルーベリーチーズケーキ (一つ)
[ ]	[ ]	雲呢拿雪糕 (一杯)	<i>Vanilla Ice Cream</i> (1 cup) バニラアイスクリーム (一杯)
[ ]	[ ]	朱古力雪糕 (一杯)	<i>Chocolate Ice Cream</i> (1 cup) チョコレートアイスクリーム (一杯)
[ ]	[ ]	提拉米蘇 (一件)	<i>Tiramisu</i> (1 pc) ティラミス (一つ)

## 中式甜點 *Chinese Dessert* 中華デザート

首次 1 <sup>st</sup> Order	加單 2 <sup>nd</sup> Order		
[ ]	[ ]	十年陳皮紫米豆沙包 (一件)	<i>Steamed Purple Rice and Red Bean Paste Bun with 10 Years Dried Tangerine Peel</i> (1 pc) 10年熟成の干蜜柑皮入り紫米と小豆餡の饅頭 (一つ)
[ ]	[ ]	十年陳皮十勝紅豆沙 (一碗)	<i>Sweetened Tokachi Red Bean Soup with Ten Years Dried Tangerine Peel</i> (1 bowl) 10年熟成の干蜜柑皮入り十勝小豆のおしるこ (一杯)
[ ]	[ ]	懷舊芝麻卷 (一件)	<i>Sesame Roll</i> (1 pc) 黒ごまロール (一つ)

龍逸軒

Loong Yat Heen

\*Please inform your server of any food related allergies 如閣下對任何食物有過敏反應，請跟餐廳職員聯絡 食物アレルギーがある場合は、スタッフにお知らせください

\*Subject to 10% Service Charge and Tea & Condiment Charge 另收加一服務費及茶芥別途 10%のサービス料およびお茶と調味料の料金が加算されます

\*The above items are applicable for dine in only 以上所有食品只限堂食 上記は店内飲食のみ適用されます