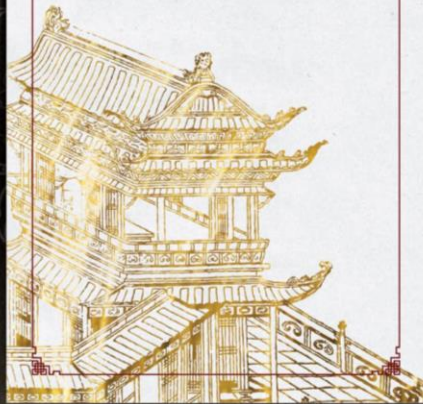


北京樓™



北京樓™

北京樓是一間駐紮在柔佛州昔都新山區的間名酒樓，
成立的時日雖然不久，但卻用了短短幾年時間
在坊間取不錯的口碑與聲譽，
在這個飲食發展蓬勃的整座城市中占得一席位。

北京樓總共擁有五間分行，
即北京樓（柔佛再也花園），北京樓華宮（柔佛再也花園），
五福北京城（五福城），北京樓（烈光鎮），
以及北京海鮮樓（聖淘沙花園），
這五間分行分別駐紮在新山區的主要地點，
不僅交通便利，而且地點適中，
食客們很容易就可以尋找到。

北京樓的内部裝潢以簡單，雅緻為主，
富有現代化氣息的空间和戶外優美的環境
讓各位賓客得以舒適，溫馨的環境之下享用美食。
同時，寬敞明亮的大廳適合用來舉辦
各式的慶典、壽宴、喜宴、慶功宴，
滿月宴，以及其它大型喜慶宴會。

在菜譜上，除了家常菜外北京樓也創造了
富有北京樓特有的精緻菜肴。
而為了方便客戶，我們也有各種配套以供客戶選擇。
尤其在佳節期間，我們會特別推出富有佳節特色
的菜肴配套以迎合客戶要求。

此外，為了配合馬來同胞的口味，
五福北京城（五福城）及北京樓華宮（柔佛再也花園）
所準備的飲食均是合乎回教條例的，
因此有意要一嘗華滋美食的馬來同胞
大可放心的在這間分行大快朵頤。

壇岩華看觀四牌
佛閣齊輝跳牆來

佛跳牆

BUDDHA JUMP
OVER THE WALL

(預訂 ADVANCE ORDER)
(時價 SEASON PRICE)

燉品

STEW SOUP

シチュースープ



客家式盆菜

Hakka Seafood Pot

豪華大盆菜

Pekin Specialty Seafood Pot

盆菜

EXOTIC PERIN SEAFOOD

(エキゾチックなペキンシーフード)

(預訂 ADVANCE ORDER)
(時價 SEASON PRICE)



特色位上菜肴

SPECIALTY INDIVIDUAL DISHES

(シングルサービングスペシャル)

廚師
特別介紹

(最少2份, MIN 2 PAX)

● 蛋絲蝦婆

Crayfish With Salted Egg

時價

SEASON PRICE

● 海參伴鵝掌

Sea Cucumber With Goose Webs

時價

SEASON PRICE

● 雪白帶子鴛米炒飯

Fried Rice With Scallop

● 二味九節大蝦 (頭食油皇, 蒜蓉蒸)

Duo Flavor Prawn

時價

SEASON PRICE

● 枸杞子上湯蒸鱈魚

Steamed Cod Fish With Chinese Herbs

預定

ADVANCE ORDER

時價

SEASON PRICE

● 日式烤鱈魚

Grilled Cod Fish With Japanese Style

最少兩份
MIN 2 SET

時價

SEASON PRICE

● 三寶拼

Three Season Cold Dish

時價

SEASON PRICE



日式烤鱈魚

GRILLED COD FISH
WITH JAPANESE STYLE

(時價 SEASON PRICE)
(最少2份, MIN 2 PAX)

有機小米金湯龍蝦

LOBSTER IN GOLDEN SOUP
WITH ORGANIC MILLET

(時價 SEASON PRICE)
(最少2份, MIN 2 PAX)



金汁排骨

PORK'S RIBS WITH
PUMPKIN SAUCE

(最少2份, MIN 2 PAX)



蒜香九節大蝦

GARLIC FLAVOR PRAWN

(時價 SEASON PRICE)
(最少2份, MIN 2 PAX)



燒味前菜

(燒肉, 金杯鴨松, 海蜆絲)

BBQ APPETIZER
(CRISPY PORK, DUCK CUBE IN GOLDEN CONE, JELLY FISH)

(最少2份, MIN 2 PAX)

開胃小菜

APPETIZER

アペタイザー

- 金手指 (最少四支 / Min 4 Pcs)
Golden Finger
- 生撈海蜆
Jelly Fish
- 生撈日本八爪
Japanese Octopus
- 凍豬手
Chilled Pork
- 烟熏鴨
Smoked Duck Breast
- 水晶冰菜(泰式/沙拉)
Crystal Vege (Thai/Salad)
- 麻辣秋葵
Si Chuan MaLa Okra



咸蛋双寶
GOLDEN FISH SKIN
& CRISPY LOTUS ROOTS

金手指
GOLDEN FINGER



大快朵颐前，
讓我們向您推薦，
六樣簡單的小菜，
來打開您的胃口，
開啓您齒間的味蕾。



泰式冰菜
THAI STYLE CRYSTAL VEGE



麻辣秋葵
SI CHUAN MALA OKRA



海味桂花素翅
VEGAN SHARK'S FIN

魚翅

SHARK'S FIN
フカヒレ

海味小鮑翅

SHARK'S FIN IN BOWL



各人 Pax	小 S	中 M	大 L	特大 XL
RM	RM	RM	RM	RM

- 干貝魚翅
Dry Scallops Shark's Fin

最少兩盅
Min 2 Bowl

- 蟹肉魚翅
Crabmeat Shark's Fin

最少兩盅
Min 2 Bowl

- 碗仔小鮑翅
Shark's Fin In Bowl

1人份
PAX

- 砂煲海味小鮑翅
Shark's Fin With Dry Seafood

1人份
PAX

- 原粒翅
Specialty Shark's Fin

時價
SEASON PRICE

- 干貝粒扒大鮑
Superior Shark's Fin With Dry Scallops

預定 時價
ADVANCE ORDER SEASON PRICE

拼盤

COLD DISH

冷たい料理

- 三色拼盤
Three Combination

- 五福臨門
Pekin Cold Dish

- 四熱上品葷
Four Season Cold Dish

預定 時價
ADVANCE ORDER SEASON PRICE

- 龍蝦拼盤
Lobster Cold Dish

預定 時價
ADVANCE ORDER SEASON PRICE

湯

SOUP

スープ

- 干貝日本翅羹
Japanese Shark's Fin

最少兩盅
Min 2 Bowl

- 福州羹
Hock Chew Broth

最少兩盅
Min 2 Bowl

- 日本菇湯
Japanese Mushroom Soup

最少兩盅
Min 2 Bowl

- 四川酸辣湯
Sze Chuan Spicy Hot Sour Broth

最少兩盅
Min 2 Bowl

- 干貝海參羹
Scallop And Sea Cucumber Soup

1人份 最少兩盅
PAX | Min 2 Bowl

- 土雞魚鱗湯
Fish Maw Soup With Kampung Chicken

預定 時價
ADVANCE ORDER SEASON PRICE

- 每日炖湯
Soup Of The Day

時價
SEASON PRICE



鮑魚

ABALONE

アワビ

鮑魚伴海參

ABALONE WITH SEA CUCUMBER



墨西哥一頭鮑

MEXICAN ONE HEADED ABALONE



南非巨鮑

SOUTH AFRICAN
GIANT ABALONE



鮑魚

ABALONE

アワビ

- 四頭鮑魚
Four Headed Abalone

- 三頭鮑魚
Three Headed Abalone

- 二頭鮑魚
Two Headed Abalone
- 時價
SEASON PRICE

- 南非巨鮑
South African Giant Abalone
- 時價
SEASON PRICE

- 墨西哥一頭鮑
Mexican One Headed Abalone
- 時價
SEASON PRICE

另加一人份

ADD ON (PER SERVING)

- 豆腐
Bean Curd

- 花菇
Mushroom

- 鵝掌
Goose Webs

- 海參
Sea Cucumber

素稱“海味之冠”的鮑魚，自古以來就是海產“八珍”之一，鮑魚是名貴的海珍品之一，肉質細嫩，鮮而不膩；營養豐富，清而味濃！鮑魚含有豐富的蛋白質，還有較多的鈣、鐵、碘和維生素A等營養元素，營養價值是澳大利亞核桃的7倍。功效能養陰、平肝、固腎，可調整腎上腺分泌，具有雙向性調節血壓的作用。



海參花膠帶子
SEA CUCUMBER FISH
MAW AND SCALLOPS



海參鹿根
BRAISED SEA CUCUMBER
WITH DEER TENDON



海參醬豬手
TROTTER WITH
SEA CUCUMBER
(預訂 ADVANCE ORDER)

海味

SEAFOOD
シーフード

小 S RM
中 M RM
大 L RM

- ◆ 一品鍋
Mixed Seafood In Clay Pot
- ◆ 紅燒花膠
Braised Superior Fish Maw
- ◆ 時菜炒帶子
Vegetable With Scallops
- ◆ 海參燜冬菇
Braised Sea Cucumber With Mushroom
- ◆ 海參燜魚鰾
Braised Sea Cucumber With Fish Maw
- ◆ 紅燒鵝掌煲
Braised Goose Webs
- ◆ 紅燒鯊魚唇
Braised Shark's Lips

最少四支
Min 4 Pcs

時價
SEASON PRICE

龍船海參
DRAGON BOAT
SEA CUCUMBER
(時價 SEASON PRICE)
(預訂 ADVANCE ORDER)



蘆筍貓耳蝦球
ASPARAGUS WITH PRAWNS
AND BLACK FUNGUS



沙律芝麻蝦球
SALAD SESAME PRAWNS



蝦球

PRAWNS
エビ

- ◆ 麥片蝦球 PRAWNS WITH CEREAL
- ◆ 肉松蝦球 MEAT FLOSS PRAWNS
- ◆ 三峇蝦球 SAMBAL PRAWNS
- ◆ 京城蝦球 PEKIN PRAWNS
- ◆ 時菜炒蝦球 VEGETABLE WITH PRAWNS
- ◆ 沙律芝麻蝦球 SALAD SESAME PRAWNS
- ◆ 三菇蝦球煲 PRAWNS WITH MUSHROOMS IN CLAY POT
- ◆ 咸蛋蝦球 SALTED EGG YOLK PRAWNS

小 S RM 中 M RM 大 L RM 特大 XL RM

* 自備蝦收費

* BRING YOUR OWN PRAWN CHARGES

雙味蝦球
DUAL FLAVOUR PRAWNS

蒜香蝦球
FRY PRAWNS WITH
GARLIC AND DRY SHRIMPS



蝦類

PRAWNS
エビ

- 特色雙味蝦
Fried Prawns In Two Style

小 S RM
中 M RM
大 L RM
特大 XL RM

* 自備蝦收費

* BRING YOUR OWN PRAWN CHARGES

- 醉蝦
Drunken Prawns
- 印尼蝦
Indonesia Curry Prawns
- 風味煎煎蝦
Golden Crispy Prawns
- 金沙蝦
Specialty Golden Prawns
- 藥膳白灼蝦
Boiled Prawns With Herbs
- 麥片蝦
Cereal Prawns
- 咸蛋蝦
Salted Egg Yolk Prawns
- 牛油蝦
Deep Fried Prawns With Butter

時價

SEASON PRICE

- 本地蝦婆
Local Cray Fish
- 蒜茸焗大蝦
Garlic Baked Prawns
- 蒜蓉蒸蝦
Steam Prawns With Garlic
- 鼓油皇海蝦
Deep Fried Prawns With Soya Sauce
- 上湯冬粉蝦
Braised Prawns With Master's Stock
- 砂煲古法蝦
Prawns In Clay Pot

甘香蝦婆
GANXIANG CRAY FISH



魚類

FISH
フィッシュ

時價

SEASON PRICE

- 龍躉
Giant Garoupa
- 青衣
Wrasses
- 老虎斑
Tiger Garoupa
- 西星斑
Long Spotted Sea Bass
- 東星斑
Blue Spotted Sea Bass
- 皇帝星斑
Emperor Sea Bass
- 龍虎斑
Dragon Tiger Garoupa
- 石斑
Garoupa
- 紅桂
Red Snapper
- 斗昌
Prompret
- 鱈魚
Cod Fish
- 順叔
Marble Goby
- 法國多寶魚
French Flounders

烹調法

CUISINE

- 港式清蒸
Hong Kong Style Steamed
- 刺身
Sashimi
- 砂煲姜蔥
Spring Onion Ginger Clay Pot
- 潮州清蒸
Teow Chew Style
- 梅菜蒸
Steamed With Preserved Vegetable
- 熬湯
Soup
- 油浸式
Soft Fried With Oyster Sauce
- 三椒式
Three Chili
- 港式菜莆蒸
Hong Kong Style Steamed With Dried Radish
- 泰式炸
Thai Style Fried
- 紅燒酸甜
Sweet And Sour
- 翡翠油泡式
Pan Fried
- 娘惹式
Steamed With Nyonya Sauce
- 干煎式
Deep Fried

* 自備魚收費

* BRING YOUR OWN FISH CHARGES

* 如點活海鮮可向服務員詢問詳情
* IF YOU ORDER LIVE SEAFOOD, YOU CAN ASK THE WAITER FOR DETAILS

潮州家鄉燜魚
TEOW CHEW HOMETOWN
BROILED FISH



螃蟹

CRABS

カニ

◆ 軟殼蟹

Soft Shell Crabs

烹調法: 金沙, 肉松, 椒鹽。

Cuisine: Specially Golden, Pork Floss, Spicy Salt.

最少三只
Min 3 Pcs

時價

SEASON PRICE

◆ 深海花蟹

Deep Sea Flower Crabs

◆ 本地肉蟹

Local Crabs

◆ 雪白螃蟹

White Crabs

◆ 阿拉斯加螃蟹

Alaskan Crabs

◆ 面包螃蟹

Bread Crabs

烹調法

CUISINE

◆ 咸蛋黃

Salted Egg Yolk

◆ 酸甜

Sweet And Sour

◆ 黑胡椒

Black Pepper

◆ 白胡椒

White Pepper

◆ 姜葱炒

Spring Onion Ginger

◆ 法式

Butter Cream

◆ 鹽焗

Salted Baked

◆ 甘香

Dry Curry

◆ 燒烤

BBQ

◆ 酸辣

Chili

◆ 清蒸

Steam

◆ 蒜香

Garlic with Dry Shrimps

◆ 砂煲冬粉蟹

Crab with Winter Noodles in Clay Pot

黑椒螃蟹

BLACK PEPPER CRABS

(時價 SEASON PRICE)



鹹蛋黃螃蟹

SALTED EGG YOLK CRABS

(時價 SEASON PRICE)



龍蝦

LOBSTER

ロブスター

時價

SEASON PRICE

*如點活海鮮可向服務員詢問詳情

* If YOU ORDER LIVE SEAFOOD, YOU CAN ASK THE WAITER FOR DETAILS

◆ 藍龍蝦

French Lobster

◆ 澳洲龍蝦

Australian Lobster

◆ 波斯頓龍蝦

Boston Lobster

◆ 花龍蝦

Flower Lobster

◆ 本地龍蝦

Local Lobster

◆ 紅琵琶蝦

Red Crayfish

烹調法

CUISINE

◆ 刺身

Sashimi

◆ 沙律式

Salad

◆ 蒜香式

Garlic and Dry Shrimps Fry

◆ 蒜蓉蒸

Garlic Steam

◆ 芝士焗

Cheese Baked

◆ 砂煲古法焗

Garlic Clay Pot

◆ 燜生面

Braised With Noodles

◆ 椒鹽炸

Salted Fried

◆ 翡翠油泡式

Pan Fried

◆ 熬湯

Soup

◆ 上湯冬粉

Braised With High Master's Stock With Winter Noodles

港式避風塘龍蝦

HONG KONG TYHOON SHELTER LOBSTER



美國生蠔生吃
AMERICAN FRESH OYSTERS
(時價 SEASON PRICE)
(最少 3 粒 Min 3 Pcs)



芝士烤美國生蠔
CHEESE BAKED AMERICAN OYSTERS
(時價 SEASON PRICE)
(最少 3 粒 Min 3 Pcs)



蒜蓉蒸聖子蚌
GARLIC STEAM BAMBOO CLAMS
(時價 SEASON PRICE)
(最少 3 隻 Min 3 Pcs)



三椒聖子蚌
THREE PEPPER BAMBOO CLAMS
(時價 SEASON PRICE)
(最少 3 隻 Min 3 Pcs)



蚌類

FRESH WATER MUSSEL
(OYSTER)
淡水貝-力牛

● 美國 - 生蚌
America Oysters

時價 | 最少三粒
SEASON PRICE | Min 3 Pcs

● 蘇格蘭 - 聖子蚌
Scotland Bamboo Clams

時價 | 最少三支
SEASON PRICE | Min 3 Pcs

● 加拿大 - 象拔蚌
Geoduck

預定
ADVANCE ORDER

甘香啦啦

GANHONG LALA

(時價 SEASON PRICE)
(最少 1 公斤 Min 1 Kg)



蒜香啦啦

GARLIC LALA

(時價 SEASON PRICE)
(最少 1 公斤 Min 1 Kg)



京城雞丁
PEKIN CHICKEN



芭提雅雞丁
PATTAYA CHICKEN



雪山尋寶
SWEET & SOUR MEAT
PLATTER WITH ICE



肉類

MEAT

お肉

小 S RM
中 M RM
大 L RM

● 姜蔥雞丁
Spring Onion Ginger Chicken

● 宮保雞丁
Dry Chili Chicken

● 蒙古雞丁
Mongolian Chicken

● 糖醋雞丁
Sweet Vinegar Chicken

● 檸檬雞
Lemon Chicken

● 泰式雞
Thai Style Chicken

● 廣西白斬雞
Guangxi Style Steamed Chicken

小 S RM
中 M RM
大 L RM

● 東坡肉
Dongpo Pork

● 北京香排 (最少三片 / Min 3 Pcs)
BBQ Pork Ribs

● 西班牙黑豬排骨 (烹飪時間45分鐘) (半副 / 1/2 pc) 時價
Spanish Iberico Pork Ribs (Preparation Time In 45 Min) (一副 / pc) Season Price

● 雪山尋寶
Sweet & Sour Meat Platter With Ice

● 澳洲和牛 時價
Australian Wagyu Beef Season Price

北京鴨
PEKIN DUCK



光面乳豬
SMOOTH SUCKLING ROASTED PIG
(時價 SEASON PRICE)

燒臘

ROASTED MEAT

バーベキュー肉

愛爾蘭鴨
IRISH DUCK



● 蜜汁叉燒
Bbq Sweet Pork

● 脆皮燒肉
Crispy Pork

● 蒜香燒鷄
Roasted Chicken

● 明爐燒鴨
Roasted Duck

小 S RM
中 M RM
大 L RM

● 琵琶鴨
Crispy Duck

● 北京鴨
Pekin Duck

● 愛爾蘭鴨
Irish Duck

● 燒臘拼
Roasted Pork Combination

小 S RM
中 M RM
大 L RM

預定 時價
ADVANCE ORDER SEASON PRICE

家鄉小菜

HOMETOWN
DISHERS

故郷の料理

小 S
RM
中 M
RM
大 L
RM

- 芙蓉煎蛋
Omelette

- 茱萸煎蛋
Fried Egg With Dry Carrot

- 大阪燒蛋
Okonomiyaki Omelette

- 蝦仁煎蛋
Fried Egg With Shrimps

- 特色三絲蛋
Specialty Egg

- 北京茄子
Pekin Brinjal

- 肉松茄子
Fried Brinjal With Meat Floss

- 風味小炒
Mixed Vegetable With Nyonya Sauce

- 杏片壽果
Mixed Vegetable With Almond Flakes

- 潮州小菜
Teow Chew Mixed Vegetable

- 日本菇時菜
Japanese Mushrooms Mixed Vegetable

- 麥片/咸蛋墨魚
Cereal / Salted Egg Cuttlefish

- 佛鉢飄香
Yam Basket

豆腐

BEAN CURD

豆腐

小 S
RM
中 M
RM
大 L
RM

- 茱萸豆腐
Dry Carrot Bean Curd

- 葱油豆腐
Fried Onion Bean Curd

- 肉碎豆腐
Minced Pork Bean Curd

- 炸醬香豆腐
Shanghai Bean Curd

- 麻婆豆腐
Mapo Bean Curd

- 雪花豆腐
Crabmeat Bean Curd

- 三菇扒豆腐
Mixed Mushroom With Bean Curd

- 砂煲海鮮豆腐
Mixed Seafood Bean Curd In Clay Pot

野菌手工豆腐
MUSHROOM WITH
HOMEMADE BEAN CURD



鮑汁豆腐
PEKIN HOMEMADE BEAN CURD



菜類

VEGETABLE
ベジタリアン

小 中 大
S M L
RM RM RM

- 馬來風光
Sambal Kang Kung
- 四季豆
French Bean
- 西蘭花
Broccoli
- 中國奶白
China 'Nai Pai'
- 港式芥蘭
Hong Kong 'Kai Lan'
- 上湯莞菜
Vegetable In Master's Stock Soup
- 美國蘆筍
Asparagus
- 魚香雙蔬煲
Salted Fish With Veggie In Clay Pot
- 有機青龍菜
Organic Vegetables
- 雙味芥蘭
Two Taste "Kai Lan"
- 蝦苗豆王
Shrimps Fried Snow Pea
- 鍋旦莧菜
Spinach In Claypot
- 四大天王
Stir-Fried Mixed Vegetables with Sambal
- 什錦鮮蔬
Mixed Vegetables



雜錦鮮蔬
MIXED VEGETABLE

*以上圖片只供參考，一切以實際為準。 ALL IMAGES ARE FOR REFERENCE ONLY. *ALL PRICE ARE SUBJECT TO 8% SERVICE CHARGE & 6% SST. **VIP ROOMS ARE SUBJECT TO 6% SERVICE CHARGE & 6% SST.

素食

VEGETARIAN
FOOD
ベジタリアンダイエツト

小 中 大
S M L
RM RM RM

- 魚翅
Vegetarian Shark's Fin 最少兩食
Min 2 Bowl
- 雙味蝦 (麥片/沙律)
Vegetarian Fried Prawns In Two Style
- 北京鴨
Pekin Vegetarian Duck
- 魚 (紅燒/法式/燒汁)
Vegetarian Fish (Sweet Sour / Butter Cream / Bbq Sauce)
- 家鄉芥蘭
Homemade Kale
- 椒鹽日本菇
Spicy Salt Japanese Mushroom
- 沙律包菜花
Cauliflower With Mayo
- 金沙蓮藕
Specially Golden Lotus Root
- 金沙茄子
Specially Golden Eggplant
- 宮保猴頭菇
Dry Chili Hericium Mushroom
- 紅燒豆包
Braised Beancurd Pouches
- 三菇時蔬
Three Kinds Mushroom with Vegetables

*以上圖片只供參考，一切以實際為準。 ALL IMAGES ARE FOR REFERENCE ONLY. *ALL PRICE ARE SUBJECT TO 8% SERVICE CHARGE & 6% SST. **VIP ROOMS ARE SUBJECT TO 6% SERVICE CHARGE & 6% SST.

粉面飯

RICE & NOODLES

ライスヌードル

小 S RM
中 M RM
大 L RM

- 河粉
"Kuey Tiao"
- 星洲米粉
Singapore Fry Mee Hoon
- 炸醬辣面
"Szechuan" Noodles
- 三絲撈生面
Three Shredded Noodles
- 干炒壽面
Fried Birthday Noodles
- 咸魚炒飯
Salted Fish Fried Rice
- 銀魚炒飯
Whitebait Fried Rice
- 招牌面綫
Pekin Specialty Fried Noodles
- 揚州炒飯
Yangzhou Fried Rice
- 海鮮燜面
Seafood Noodles
- 滑蛋大蝦面/河粉
Jumbo Prawns With Fried Cantonese Noodles
- 砂煲海南雞飯
Claypot Hainanese Chicken Rice
- 砂煲臘味飯
Claypot Lap Cheong Rice
- 砂煲芋香黑椒豬手飯
Claypot Black Pepper Pork Trotter & Yam Rice

時價
SEASON PRICE

預定
ADVANCE ORDER

預定
ADVANCE ORDER

預定
ADVANCE ORDER

砂煲海南雞飯
CLAYPOT HAINANESE
CHICKEN RICE

甜品

DESSERT

デザート

小 S RM
中 M RM
大 L RM

- 炸榴蓮
Fried Durian
最少四片
Min 4 Pax
- 豆沙鍋餅 / 蓮蓉鍋餅
Bean Casserole Cake / Lotus Seed Paste Cake
- 龍眼海底椰
Longan And Sea Coconut
- 龍眼西瓜露
Longan With Watermelon Juice
最少兩盅
Min 2 Bowls
- 蜜瓜西米露
Honey Dew Sago
最少兩盅
Min 2 Bowls
- 芒果西米露
Mango Sago
最少兩盅
Min 2 Bowls
- 潮州芋泥
Teow Chew Yam
- 龜苓膏
Herbal Jelly
- 紅棗炖桃膠
Peach Gum with Red Dates
最少兩份
Min 2 Bowls
- 姜奶湯圓
Glutinous Rice Balls in Ginger Milk
最少兩份 (帶半小時預備)
Min 2 Bowls (Preparation Time In 30 Mins)

姜奶湯圓
GLUTINOUS RICE BALLS
IN GINGER MILK
(最少2份, Min 2 Pax)



飲料

BEVERAGE

飲み物

中國茶

CHINESE TEA お茶

- 香片
Jasmine
- 秋王
Qiu Wang
- 金柑普茶
Puer Tea
- 菊寶
Mixed Chrysanthemum
- 鐵觀音
Tieguan Yin
- 菊花
Chrysanthemum

果汁

FRESH FRUIT JUICE

ジュース

- 橙
Orange
- 蘿卜
Carrot
- 蜜瓜
Honeydew
- 青蘋果
Green Apple
- 黃梨
Pineapple
- 招牌菜心汁
Signature Cabbage Juice
- 芒果
Mango
- 西瓜
Watermelon
- 木瓜
Papaya
- 龍珠果
Dragon Fruit



啤酒

BEER ビール

- 嘉士伯啤酒
Carlsberg
- 健力士黑狗
Guinness Stout

飲料

BEVERAGE 飲み物

- 愛玉冰
Ai Yu Jelly
- 豆漿
Soy Milk
- 罐裝水
Drink can

* 自備紅酒每支750ml另額外收費RM8

* CORKAGE CHANGE FOR RED WINE 750ML PER BOTTLE RM 8

* 自備香檳每支另額外收費RM8

* CORKAGE CHANGE FOR CHAMPAGNE PER BOTTLE RM 8

