

菜單 MENU



平民扒房

熱石板牛扒套餐推介 HOT SLATE STEAKS

紐西蘭肉眼	Full 400g \$248
Cube Roll (New Zealand)	Half 200g \$128
巴西牛柳	Full 400g \$328
Tenderloin (Brazil)	Half 200g \$168
美國牛板腱	Full 400g \$388
Top Blade (US)	Half 200g \$198
澳洲A4霜降和牛板腱	Full 400g \$468
Oyster Blade (Australia)	Half 200g \$238

可自選醬汁: 蔥油 / 蒜蓉 / 洋蔥 Optional sauce: Scallion Oil / Garlic / Onion

其他熱石板套餐 OTHER HOT SLATES

烤焗芝麻雞半隻配照燒汁 Grilled Half Chicken with Sesame and Teriyaki Sauce	\$118
蒲燒原條鰻魚配秘制鰻魚汁 Grilled Eel with Homemade Eel Sauce	\$238
紐西蘭羊架四件配咖哩忌廉汁 New Zealand Rack of Lamb 4pcs with Curry Cream Sauce	\$328
焗原隻龍蝦配蟹籽芝士白汁 Grilled Whole Boston Lobster with	\$398

以上所有套餐已包括是日餐湯及白飯

Cheese and Crab Roe White Sauce

Daily soup and rice is included in the above hot slates items

^{*}牛扒上碟時只有一成熟,客人可以將牛肉在熱石板上煎至自己心水的生熟度。 *The steak is served rare. Guest can grill the steak on the hot stone plate to control the doneness.







平民扒房

意粉系列

PASTA

松露什菌意粉	\$108
Assorted Mushroom Pasta with	
Truffle Cream Sauce	
蒲燒鰻魚配香草汁意粉 Grilled Eel Pasta with Vanilla Sauce	\$168
燴波士頓龍蝦忌廉意粉 Boston Lobster Pasta with Cream Sauce	\$208

小食 SNACKS

芝士雞翼

Cheese Chicken Wings

炸薯條 跟餐 價錢 with set Price French Fries 原味 \$28 \$38 Original Flavor 芝士煙肉 \$38 \$48 Cheese & Bacon 松露醬 \$38 \$48 Truffle Sauce \$58 明太子雞翼 2隻 pcs Mentaiko Chicken Wings

> \$48 2隻 pcs







車仔麵 CART NOODLES

湯底 SOUP BASE

清湯底 | 咖哩湯底 | 腩汁湯底 Clear Soup Curry Soup Beef Soup

雙拼 \$68

Two Toppings

四拼 \$78

Four Toppings

全餐 \$88

Full Meal

配料

TOPPINGS

牛柏葉 豬大腸 水餃
Beef Omasum Pork Intestine Dumpling

牛肚牛丸香腸Beef TripeBeef BallSausage

豬皮 雞中翼 午餐肉

Pork Skin Chicken Wing Luncheon Meat

魚蛋 牛腩 豬紅

Fish Ball Beef Brisket Pork Blood

魷魚 冬菇

Squid Mushroom

粉麵類 NOODLES

河粉 粗麵 黃(油)麵
Flat Rice Noodles Thick Egg Noodles Yellow Noodles

米粉 幼麵

Rice Vermicelli Thin Egg Noodles







德仔記 DUCKLING

燒味 BARBECUED MEAT

金牌叉燒 (例) Honey Glazed Barbecued Pork (Portion)	\$108
脆皮燒肉 (例) Crispy Skin Roasted Pork Belly (Portion)	\$108
白切雞 (例) Poached Chicken (Portion)	\$108
白切雞 (半隻) Poached Chicken (Half Chicken)	\$138
白切雞 (一隻) Poached Chicken (Whole Chicken)	\$268
名爐燒鴨 (例) Roasted Duck (Portion)	\$108
名爐燒鴨 (半隻) Roasted Duck (Half Duck)	\$138
名爐燒鴨 (一隻) Roasted Duck (Whole Duck)	\$268
燒味雙拼 Two Selections of Barbecued Platter	\$138
燒味拼盤 Duckling Barbecued Platter	\$188







德仔記 DUCKLING

<mark>飯類</mark> RICE

叉燒飯 Honey Glazed Barbecued Pork with Rice	\$68
燒肉飯 Crispy Skin Roasted Pork Belly with Rice	\$68
白切雞飯 Poached Chicken with Rice	\$68
燒鴨飯 Roasted Duck with Rice	\$68
燒味雙拼飯 Two Selections of Barbecued Platter with Rice	\$78
白切雞脾飯 Poached Chicken Leg with Rice	\$88
燒鴨脾飯 Roasted Duck Leg with Rice	\$88
白切雞脾雙拼飯 Poached Chicken Leg & One Barbecued Selection with Rice	\$98
燒鴨脾雙拼飯 Roasted Duck Leg & One Barbecued Selection with Rice	\$98
雙脾飯 (白切雞脾+燒鴨脾) Poached Chicken Leg & Roasted Duck Leg with Rice	\$128





德仔記 DUCKLING

其他 OTHERS

白飯 Steamed Rice	\$15
白灼時菜 Poached Vegetables	\$38
例湯 Soup of the Day	\$28
汽水 Soft Drinks	\$18
水 Bottled Water	\$18
啤酒 Beer	\$28



點心坊 DIM SUM

精进	職心:	
-1	黑松鄉什菌鮫	\$38
2	花菇瑞柱绳寶	\$38
3	联复组纹层	538
4	鲜椒腐皮疮	\$38
5	政计基排骨	532
6	效椒蒸蝇爪	528
7	麗 夢 牛 柏 葉	\$28
8	沙茶金錢肚	\$28
9	陳皮牛肉球	\$28
10	在 生 解 手	\$28
11	潮州粉集	\$28
12	炮 汁 泉 群	\$32
13	征费鲜蝦聯	\$38
14	委 苗 牛 肉 腳	532
15	態花蝦非關	522
16.	糯米雞(隻)	\$18
17	成肉粽(蹩)	\$28
18	又 境 包	528
19	豆 沙 包	\$28
20	馬 拉 粗	\$22
21	白糖糕	\$22
煎炸	英點:	
22	惯循成水角	\$22
23	炸雞菜餅(塊)	\$15
24	作販米羅菊餅(株)	\$18
25	炸油熔	\$20
26	n o o	522
27	炸 雷 吞	532
生泡	規粥:	
28	自然	518
29	低 仔 粥	\$48
30	解 红 粥	\$48
31	皮蛋瘦肉粥	\$48
32	生某牛肉粥	\$48
33	羅整滑雞粥	\$48

冊層	微湯:	_
34	無花果燉精展(盅)	\$58
35	蟲草花燉水鸭(盅)	\$68
36	花旗鱼類竹綠雞(盅)	568
37	沙争玉竹墩排骨(盅)	558
38	鳳爪排骨飯(盅)	\$58
39	冬菇滑雕飯(出)	\$58
40	梅菜肉餅飯(盅)	\$58
41	寫張牛肉飯(出)	\$58
42	白 仮	\$15
特班	小菜:	
43	白约中柏蘭	\$58
44	白灼鱿魚菜	\$58
45	自均時額	\$48
46	白灼脏菜精紅	\$58
47	上湯/白灼水較	548
	C 100 000 100	400
48	上海雲谷	358
48	上 海 苔 臼 鼓油王俶芽炒麵	1000
49		1000
49	致油王銀芽炒麵	1000
49	数油王銀芽炒麵 (套餐: 套餐(每款各一件)	1000
49	数油王銀芽炒額 套餐: 套餐(每款各一件) 取 隻 蝦 殷 皇	1000
49	数油王銀芽炒麵 (套餐: 套餐(每款各一件)	1000
49	数油玉銀芽炒麵 套餐: 套餐(每數各一件) 原 隻 蝦 股 皇 花 結 堵 柱 塊 資	\$58
49	数油玉銀芽炒麵 套餐: 套餐(每款各一件) 原 隻 蝦 敢 皇 花 菇 瑶 柱 塊 質 陳 皮 牛 肉 蒜	\$58
49	数油王銀芽炒麵 套餐: 套餐(每款各一件) 原 裝 報 股 星 花 結 瑤 柱 塊 質 陳 皮 牛 肉 蒜 瀬 州 粉 果	\$58
49 優地	数油玉銀芽炒麵 套餐: 套餐(每數各一件) 原 隻 蝦 殷 皇 花 居 瑤 柱 塊 實 陳 皮 牛 肉 蒜 罵 州 粉 果 又 燒 包	\$58
49 優难 贴心	数油王似芽炒麵 套餐: 套餐(每款各一件) 原 裝 報 股 型 花 結 璃 柱 塊 質 陳 皮 牛 肉 球 瀬 州 粉 州 又 燒 包 白 糠 糕	\$58
49 優难 贴心	数油王銀芽炒麵 套餐: 套餐(每數各一件) 原 隻 蝦 殷 皇 花 結 堵 柱 塊 質 陳 皮 牛 肉 球 期 粉 果 又 燒 包 白 糖 紅	\$58
49 優难 贴心	数油王銀芽炒麵 (套餐 : 套餐 (每數各一件) 原 隻 蝦 鮫 皇 花 菇 牦 塊 實 陵 皮 牛 肉 球 瀬 州 粉 果 又 燒 包 白 糖 糕 越套餐 :	\$58 \$68 \$98
49 優难 贴心	数油玉銀芽炒麵 (套餐 : 套餐 (每款8 — 件) 原 隻 蝦 殷 皇 花 居 瑤 枝 塊 實 陳 皮 中 肉 犀 叉 燒 包 白 糖 紅 遊疫餐 : A 無 花 果 燉 精 製 沙 多 玉 竹 燉 排 針	\$58 \$58 \$68
49 優惠 點心 50	数油王銀芽炒麵 (套餐 : 套餐 (每數各一件) 原 隻 蝦 鮫 型 花 菇 框 塊 質 陳 皮 牛 肉 球 瀬 州 粉 果 又 燒 包 白 糖 輕 蒸養等 : A 無 花 果 燉 豬 擬 沙 多 玉 竹 燉 拆 針 飯	\$58 \$68 \$98
49 優進 50 50	数油王銀芽炒麵 套餐: 套餐(每數各一件) 原 隻 蝦 較 型 花 菇 柱 塊 質 陳 皮 牛 肉 球 潤 州 粉 果 又 燒 但 白 糖 糕 整餐: A 無 花 果 燉 精 製 沙 多 玉 竹 燉 蝦 果 奶 排 針 飯 冬 菇 滑 飯	\$58 \$68 \$98
49 優惠 點心 50	数油王銀芽炒麵 (套餐 : 套餐 (每飲各一件) 原 隻 蝦 殷 皇 花 居 城 枝 塊 實 陳 皮 申 肉 果 又 燒 包 白 糖 紅 連接餐 : A	\$58 \$68 \$98
49 優惠 50 第 8 8	数油王銀芽炒麵 套餐: 套餐(每數各一件) 原 隻 蝦 較 型 花 菇 柱 塊 質 陳 皮 牛 肉 球 潤 州 粉 果 又 燒 但 白 糖 糕 整餐: A 無 花 果 燉 精 製 沙 多 玉 竹 燉 蝦 果 奶 排 針 飯 冬 菇 滑 飯	\$58 \$68 \$98





泰風味 THAI CUISINE

<mark>經典精選</mark> CLASSIC SELECTION

燒豬頸肉	\$78
Grilled Pork Neck	
炸蝦餅 Deep Fried Shrimp Cake	\$78
青咖哩汁配雞肉/豬/牛 Green Curry Sauce with Chicken/Pork/Beef	\$88
紅咖哩汁配雞肉/豬/牛 Red Curry Sauce with Chicken/Pork/Beef	\$88
香草炒豬肉碎 Stir-fried Chili & Thai Holy Basil with Minced Pork	\$88
泰式菠蘿炒飯 Thai Style Pineapple Fried Rice	\$88
海南雞飯 Hainanese Chicken Rice	\$78
豬手飯 Stewed Pig Knuckle with Rice	\$78
冬蔭功炒飯 Fried Rice with Tom Yum Goong	\$68
香草肉碎炒飯 Fried Rice with Chili & Thai Holy Basil with Minced Pork	\$68
粉絲蝦煲 Baked Shrimps with Glass Noodles	\$98



泰風味 THAI CUISINE

經典精選 CLASSIC SELECTION	
泰式炒貴刁 Fried Thai Noodles (Pad Thai)	\$78
泰式清湯貴刁 (雞絲/豬/牛) Clear Soup Noodles with Chicken/Pork/Beef	\$68
酸辣豬肉碎湯貴刁 Sour & Spicy Soup Noodles with Pork	\$68
炒通菜 Stir-fried Water Spinach	\$68
湯類 SOUP	
冬蔭功湯 Tom Yum Goong Soup with Shrimps	\$88
酸辣排骨湯 Isaan Soup with Pork Ribs	\$78
沙律 SALAD	
醃粉絲沙律 Glass Noodles Salad	\$68
醃海鮮沙律 Seafood Salad	\$88
醃牛肉沙律 Beef Salad	\$78
醃雞腳沙律 Chicken Feet Salad	\$68



天朝美食坊 DYNASTY GOURMET

特式精選

SPECIAL DISHES

胡椒豬肚雞湯 Pork Stomach and Chicken with Pepper Soup	\$88
碗仔翅 Imitation Shark Fin Soup	\$48
咖哩牛腩煲 Braised Curry Beef Brisket in Pot	\$98
新加坡胡椒蝦麵煲 Singaporean Style Pepper Prawn Noodles in Pot	\$88
台式三杯雞煲 Taiwanese Three Cups Chicken in Pot	\$88
馬來西亞傳統蝦麵 Malaysian Style Prawn Noodle Soup	\$88
紅酒牛尾煲 Braised Oxtail with Red Wine Sauce in Pot	\$98
雞絲豬油渣撈油麵 Noodles with Shredded Chicken & Crispy Pork Fat	\$68
南乳豬手煲 Braised Pork Knuckle with Red Bean Curd in Pot	\$88
翅湯底魚蛋河粉 Fish Ball Flat Noodles in Shark Fin Soup	\$78



天朝美食坊 DYNASTY GOURMET

特式精選 SPECIAL DISHES

鮑魚冬菇飯 Braised Abalone and Mushroom with Rice	\$78
古法咕嚕肉 Ancient Method Sweet and Sour Pork	\$78
瑤柱蛋白炒鴛鴦飯 Fried Rice with Scallops and Egg White	\$68
傳統精選 TRADITIONAL DISHES	
紅燒牛腩飯 Braised Beef Brisket with Rice	\$78
黑椒雞扒飯 Chicken Leg in Black Pepper Sauce on Rice	\$68
台式滷肉飯 Taiwanese Braised Pork with Rice	\$68
星洲炒米 Singaporean Fried Rice Vermicelli (Spicy)	\$78
乾炒牛河 Fried Flat Rice Noodles with Beef in Soy Sauce	\$68
蝦籽雲吞撈麵/湯麵 Stirred Noodles/Soup Noodles with Shrimp Roe and Wonton	\$68
辣魚香腸公仔麵 Instant Noodles with Spicy Sardine and Sausage	\$48



麻辣館 SPICY CUISINE

<mark>涼拌前菜</mark> COLD APPETIZER

夫妻肺片 Sliced Beef & Ox Tongue in Chili Sauce	\$68
麻辣雞腎 Chicken Kidney in Chili Sauce	\$68
麻辣豬耳 Shredded Pig Ear in Chili Sauce	\$68
麻辣手撕雞 Shredded Chicken in Chili Sauce	\$78
涼拌豆腐 Tofu in Sauce	\$58
涼拌雲耳 Black Fungus in Sauce	\$58
涼拌青瓜 Cucumber in Chili Sauce	\$58
特式風味 SICHUAN FLAVOR	
酸菜魚 Boiled Fish with Pickled Cabbage & Chili	\$128
水煮魚 Braised Fish Slices with Spicy Sichuan Oil	\$98
水煮牛肉 Braised Beef Slices with Spicy Sichuan Oil	\$98



麻辣館 SPICY CUISINE

特式風味 SICHUAN FLAVOR

毛血旺 Pork Blood, Squid & Beef Omasum with Spicy Sichuan Oil	\$98
口水雞 Spicy Chicken in Chongqing Style	\$98
辣子雞 Braised Chicken in Spicy Sichuan Chili	\$98
麻婆豆腐 Braised Spicy Bean Curd (Mapo Style)	\$78
精選粉麵 SPICY NOODLES	
四川擔擔麵 Spicy "TanTan" Noodles in Soup	\$68
梅菜肉碎香辣麵 Spicy Noodles with Preserved Vegetable and Minced Pork	\$78
特製酸辣粉 Chongqing Style Vermicelli Soup (Spicy & Sour Flavor)	\$78
麻香牛肉麵 Hot and Spicy Beef Noodles Soup	\$88
白灼/清炒時蔬 Boiled/Sauteed Seasonal Vegetable	\$68
白米飯 Rice	\$15
淨粉麵 Noodles	\$20

其他 OTHERS

章魚燒 \$48

Takoyaki

滷水

CHINESE MARINADE

鵝翼	\$25
Goose Wings	隻 pc
鵝掌	\$25
Goose Webs	隻 pc
雞翼	\$15
Chicken Wings	隻 pc
雞腳	\$8
Chicken Feet	隻 pc
雞蛋	\$8
Egg	隻 pc
鴨腎	\$15
Duck Kidney	隻 pc
豬耳	\$48
Pig Ear	份 serving
豬大腸	\$48
Pork Intestines	份 serving
豆腐	\$48
Tofu	份 serving

咖哩串 CURRY SKEWERS

牛柏葉	\$20
Beef Omasum	串 skewer
牛肚	\$28
Beef Tripe	串 skewer
牛丸	\$28
Beef Ball	串 skewer
魚蛋	\$20
Fish Ball	串 skewer
魷魚	\$30
Squid	串 skewer
豬大腸	\$20
Pork Intestines	串 skewer
豬皮	\$20
Pig Skin	串 skewer
香腸	\$10
Sausage	串 skewer

其他 OTHERS

三文治及麵包 SANDWICH & BUN

公司二义治 Club Sandwich	\$48
吞拿魚三文治 Tuna Fish Sandwich	\$40
火腿蛋三文治 Ham & Egg Sandwich	\$38
芝士火腿三文治 Cheese & Ham Sandwich	\$38
咖哩辣魚包 Curry with Spicy Sardine Bun	\$48
豬扒包 Pork Chop Bun	\$48
雞扒包 Chicken Chop Bun	\$48

甜品及雪糕 DESSERT & ICE CREAM

雞蛋仔 Eggwaffles	\$28 份 serving
華夫餅 Waffles	\$28 份 serving
哈根達斯雪糕 Haagen-Dazs	\$48
自選水果另外收費 Choose fruit at extra charge	
草莓 Strawherry	

Strawberry

藍莓 Blueberry

紅莓 Cranberry

菠蘿 Pineapple

芒果 Mango

香蕉 Banana

蜜桃 Peach

無花果 Fig

其他 OTHERS

飲品 DRINK

咖啡 Coffee (Hot/Iced)	\$28	\$33
港式奶茶 HK-Style Milk Tea (Hot/Iced)	\$28	\$33
檸檬茶 Lemon Tea (Hot/Iced)	\$23	\$28
珍珠奶茶 Pearl Milk Tea (Hot/Iced)		\$33
烏梅山楂茶 Smoked Plum and Hawthorn Tea		\$38 壺 pot
玫瑰八寶茶 Rose Assorted Chinese Herbal Tea		\$38 壺 pot
菊花枸杞金銀花茶 Chrysanthemum Wolfberry Honeysuckle Tea		\$38 壺 pot
紅豆薏米茶 Red Bean Barley Tea		\$38 壺 pot

生果及果汁

FRUIT & JUICE

*生果及果汁會因季節而轉變,實際供應以現場為準。

*Fruits and juices supply varies seasonally. Available products are subject to in-store supply.