香宮

SHANG
PALACE

莫师傅招牌菜式

Chef Mok's Signature Dishes

莫料理長のおすすめ料理

珊瑚乳燕龙虾球 Steamed lobster and bird's nest with crab coral sauce
ロブスターとツバメの巣、カニのソースと和えて

鲍鱼龙穿凤翼 Sautéed boneless chicken wings skewered with abalone and mushroom
串刺し骨なしチキンウィングとアワビ、マッシュルーム炒め

稻草骨 Braised spare ribs with Chinkiang vinegar
スペアリヴの香酢ソース煮

赛螃蟹香烤鳕鱼 Oven-baked cod fillet with egg white and dried scallops
タラのオーブン焼きと貝柱の卵白淡雪炒め

黑蒜鹅肝焖星斑 Stewed coral trout with foie gras and black garlic
ハタの姿煮黒にんにくとフォアグラ風味

Chef Mok's Signature Dishes
莫料理長のおすすめ料理

莫师傅招牌菜式

	SGD 例 | standard | 標準サイズ
SF **珊瑚乳燕龙虾球 (每位)** Steamed lobster and bird's nest with crab coral sauce (per person) ロブスターとツバメの巣、カニのソースと和えて（1人前）	72
SF P **鲍鱼龙穿凤翼 (8件)** Sautéed boneless chicken wings skewered with abalone and mushroom (8 pieces) 串刺し骨なしチキンウィングとアワビ、マッシュルーム炒め（8本）	78
SF P **黄菊松露金腿大花虾 (每位)** Sautéed king prawn with diced Yunnan ham, chrysanthemum and black truffle paste (per person) クルマエビと雲南ハム、菊、黒トリュフペースト炒め（1人前）	22
P **稻草骨 (每位)** Braised spare ribs with Chinkiang vinegar (per person) スペアリヴの香酢ソース煮（1人前）	15
SF **赛螃蟹香烤鳕鱼 (每位)** Oven-baked cod fillet with egg white and dried scallops (per person) タラのオーブン焼きと貝柱の卵白淡雪炒め（1人前）	38
山楂凤梨酱烤羊架 (每位) Roasted rack of lamb with hawthorn and pineapple sauce (per person) 骨付き仔羊のロースト 山査子とパイナップルソース（1人前）	30
黑蒜鹅肝焖星斑 (约重600克) Stewed coral trout with foie gras and black garlic (approx 600g) ハタの姿煮黒にんにくとフォアグラ風味（約600g）	108
SF **姜葱白胡椒蟹钳桂花米粉 (每位)** Sautéed crab claw rice vermicelli with spring onion, ginger and white pepper (per person) カニのはさみとビーフン、ネギ、生姜の白コショウ炒め（1人前）	50
威仕忌芹香菜脯烤牛肋骨 Braised beef short rib with preserved turnip, celery and whiskey ビーフショートリブとカブ漬け、セロリ、ウィスキー煮	68
SF P **脆皮糯米鸡 (整只) | 须提早一天预定** Deep-fried whole boneless chicken filled with fried glutinous rice (whole) | *one-day advance order required* もち米詰めの揚げた骨なしチキン（ホールチキン） （24時間前までの要予約）	98

VEG 素 Vegetarian ベジタリアン　C 辣 Chilli 唐辛子　P 猪肉 Pork 豚肉　N 豆类 Nut ナッツ類　SF 贝类 Shellfish 甲殻類

所有标价需另加10% 服务费及政府消费税。
All prices are subject to 10% service charge and prevailing government taxes including GST.
表示料金には別途消費税と10%のサービス料を頂戴いたします。

厨师特别介绍

Chef's Specialties
シェフの特製料理

虾籽百花鹅肝酿刺参 Braised sea cucumber stuffed with shrimp paste and foie gras in abalone sauce
ナマコのエビペースト詰めと鴨の肝のアワビソース煮

SGD
例 | standard | 標準サイズ

SF **龙虾沙律 (每位)** 52
Lobster salad (per person) 200g
ロブスターサラダ（1人前）200グラム

SF **浓虾汤蛋白蒸蟹钳 (每位)** 50
Steamed crab claw with egg white in shrimp broth (per person)
蟹爪と卵白入り海老のスープ（1人前）

SF P **虾籽百花鹅肝酿刺参 (每位)** 68
Braised sea cucumber stuffed with shrimp paste
and foie gras in abalone sauce (per person)
海老のすり身とフォアグラを詰めたナマコのアワビソース煮（1人前）

榄豉椒子炒星斑两味 78
Sautéed coral trout fillet with preserved olive
and black bean sauce and deep-fried coral trout head
and belly with salt and pepper
マスのソテーオリーブと豆鼓醤のソースとから揚げ

SF P **野鸡卷拼大良炒鲜奶** 42
Sautéed fresh milk, crab meat and egg white accompanied
with deep-fried pork rolls with preserved bean curd
カニのミルク炒めと腐乳入り豚の揚げ巻き

SF P **桂花蟹肉炒瑤柱** 42
Sautéed dried scallops, bean sprouts and crab meat
with egg served with fresh lettuce
ホタテとカニの卵炒め

VEG 素 Vegetarian ベジタリアン　C 辣 Chilli 唐辛子　P 猪肉 Pork 豚肉　N 豆类 Nut ナッツ類　SF 贝类 Shellfish 甲殻類

所有标价需另加10% 服务费及政府消费税。
All prices are subject to 10% service charge and prevailing government taxes including GST.
表示料金には別途消費税と10%のサービス料を頂戴いたします。

Chef's Specialties
シェフの特製料理

厨师特别介绍

	SGD 例	standard	標準サイズ
SF	家乡虾籽肉蟹银丝煲 Claypot simmered crab with shrimp roe and glass vermicelli in clay pot カニと海老の卵と春雨の土鍋煮込み		120
SF P	香宫特色小炒皇 Shang Palace special stir-fried dried shrimp, pacific clam, barbecued honey pork and chives シャンパレス特製ハマグリと叉焼の炒め物		48
SF	咖哩虾煲配金枕頭 Sautéed prawns in curry sauce served in a clay pot with deep fried spring onion buns クルマエビのカレーと揚げ葱饅頭		38
SF	金汤膏蟹陈村粉 Steamed roe crab and Chan's Valley rice noodles in shrimp broth 蟹の卵とビーフン入り海老のスープ		98
	鱼汤鱼腐泡菜苗 Poached spinach and fish bean curd in fish broth 魚介の出汁で煮込んだホウレンソウと魚のすり身揚げ		26
	胡椒香茅爆法国鹌鹑脯 Wok-fried French quail fillet with white pepper and lemongrass フランス産ウズラの白コショウとレモングラス炒め		36

VEG 素 Vegetarian ベジタリアン　C 辣 Chilli 唐辛子　P 猪肉 Pork 豚肉　N 豆类 Nut ナッツ類　SF 贝类 Shellfish 甲殻類

所有标价需另加10% 服务费及政府消费税。
All prices are subject to 10% service charge and prevailing government taxes including GST.
表示料金には別途消費税と10%のサービス料を頂戴いたします。

餐前小食

Appetisers
前菜

头抽香煎鲜鲍脆锅粑 Pan-fried fresh abalone with superior soy sauce on crispy rice cracker
アワビの高級醤油炒め煎餅のせ

SGD
例 | standard | 標準サイズ

SF **头抽香煎鲜鲍脆锅粑 (每位)** 38
Pan-fried fresh abalone with superior soy sauce on crispy rice cracker (per person)
アワビの高級醤油炒め煎餅のせ（1人前）

江南熏素鹅 16
Smoked bean curd sheet rolls with carrot and black mushrooms
ニンジンとしいたけのゆば巻き

N **四喜烤麸** 16
Braised Shanghai wheat-bran
焼き麸の煮込み

酸姜皮蛋 16
Century egg with preserved ginger
皮蛋と塩漬け生姜

传统蜜汁烧凤肝 14
Roasted chicken liver with honey
チキンレバーローストのはちみつ添え

传统蜜汁烧凤肝 Roasted chicken liver with honey
チキンレバーローストのはちみつ添え

VEG 素 Vegetarian ベジタリアン　C 辣 Chilli 唐辛子　P 猪肉 Pork 豚肉　N 豆类 Nut ナッツ類　SF 贝类 Shellfish 甲殻類

所有标价需另加10% 服务费及政府消费税。
All prices are subject to 10% service charge and prevailing government taxes including GST.
表示料金には別途消費税と10%のサービス料を頂戴いたします。

Appetisers
前菜

餐前小食

薄荷梅酒圣女茄 Chilled marinated baby tomato with plum wine and mint leaves
ベビートマトの梅酒とミントのマリネ

SGD
例 | standard | 標準サイズ

薄荷梅酒圣女茄 16
Chilled marinated baby tomato with plum wine and mint leaves
ベビートマトの梅酒とミントのマリネ

风沙法国鹌鹑脾 36
Crispy-fried French quail leg with golden minced garlic
揚げたフランス産ウズラの脚、フライドガーリック添え

川椒海蜇金钱蹍 18
Sichuan style marinated sliced beef shank and jellyfish
四川風牛脛肉とくらげのマリネ

P **卤水猪脚仔** 16
Marinated pork knuckle with soy sauce
豚足の醤油煮

脆姜丝椒盐田鸡 26
Crispy frog legs with salt, pepper and shredded ginger
カエルの脚の生姜炒め

烟熏脆银针鱼 16
Smoked deep-fried whitebait fish with sea salt
白魚の燻製から揚げ

烧汁冬菇 16
Fried winter mushrooms with gravy
えのきのグレービー炒め

海苔盐香黄花鱼 26
Deep-fried yellow croaker fillet with salt and seaweed
白身魚のから揚げ

椒盐脆白玉 16
Deep-fried bean curd with salt and pepper
豆腐の香り揚げ

VEG 素 Vegetarian ベジタリアン　C 辣 Chilli 唐辛子　P 猪肉 Pork 豚肉　N 豆类 Nut ナッツ類　SF 贝类 Shellfish 甲殻類

所有标价需另加10% 服务费及政府消费税。
All prices are subject to 10% service charge and prevailing government taxes including GST.
表示料金には別途消費税と10%のサービス料を頂戴いたします。

极品蜜汁叉烧皇 Barbecued pork loin glazed with honey
広東風チャーシュー

凤城琵琶酱烧法国乳鸽 Roasted “Pipa” French pigeon in Cantonese style
広東スタイルのフランス産鳩肉ロースト

Barbecued Poultry and Meat
肉料理

明炉烧烤

	SGD 例	standard	標準サイズ
P	化皮乳猪件 Barbecued suckling pig 子豚の丸焼き		78
P	极品蜜汁叉烧皇 Barbecued pork loin glazed with honey 広東風チャーシュー		68
P	脆皮烧腩仔 Roasted crispy pork belly 豚バラ肉のロースト		18
	玫瑰酱皇鸡 (半只) Homemade soy sauce chicken (half) 鶏の自家製醤油煮 (半羽)		32
P	乳猪烧味拼盘 Barbecued pork platter 焼き豚盛り合わせ		48
	凤城琵琶酱烧法国乳鸽 (一只) Roasted "Pipa" French pigeon in Cantonese style (1 bird) 広東スタイルのフランス産鳩肉ロースト (1羽)		52
P	北京烤填鸭两食 (整只) Roasted Peking duck, served in two courses (whole) 北京ダック(二品)		88
P	鸿运全体乳猪两食 (半只/整只) Roasted whole suckling pig, served in two courses (half/whole) 子豚のロースト(二品) (ハーフ/ホール)		148 / 248

VEG 素 Vegetarian ベジタリアン　C 辣 Chilli 唐辛子　P 猪肉 Pork 豚肉　N 豆类 Nut ナッツ類　SF 贝类 Shellfish 甲殻類

所有标价需另加10% 服务费及政府消费税。
All prices are subject to 10% service charge and prevailing government taxes including GST.
表示料金には別途消費税と10%のサービス料を頂戴いたします。

汤、羹

Soups
スープ

秘制海味佛跳牆 Buddha jumps over the wall, double-boiled assorted dried seafood soup
海の幸のスープ

SGD
每位 | per person | 1人前

SF P **鲜人参鲍鱼炖竹丝鸡** 38
Double-boiled ginseng soup with abalone and black chicken
あわびと烏骨鶏の高麗人参スープ

P **花胶松茸炖猪腱** 38
Double-boiled fish maw soup with pork shank and matsutake mushroom
ポークシャンクと松茸入り魚の浮き袋のスープ

SF P **秘制海味佛跳牆** 138
Buddha jumps over the wall, double-boiled assorted dried seafood soup
海の幸のスープ

SF P **爵士汤** 38
Double-boiled sea conch broth with chicken and honeydew
ホラ貝とチキン、甘露入りスープ

P N **金腿杏汁菜胆花胶汤** 38
Double-boiled fish maw broth with Chinese cabbage, Yunnan ham and almond
魚の浮き袋、白菜、雲南ハム、アーモンド入りスープ

SF C **陈醋酸辣海鲜羹** 20
Hot and sour soup with assorted seafood
魚の浮き袋、白菜、雲南ハム、アーモンド入りスープ

VEG 素 Vegetarian ベジタリアン　C 辣 Chilli 唐辛子　P 猪肉 Pork 豚肉　N 豆类 Nut ナッツ類　SF 贝类 Shellfish 甲殻類

所有标价需另加10% 服务费及政府消费税。
All prices are subject to 10% service charge and prevailing government taxes including GST.
表示料金には別途消費税と10%のサービス料を頂戴いたします。

Soups
スープ

汤、羹

		SGD 每位	per person	1人前
SF	瑤柱花胶鸭丝羹 Braised fish maw, shredded duck and dried scallop soup 魚の浮き袋と鴨肉入り干し貝柱のスープ	20		
SF	鲜蟹肉粟米羹 Sweet corn broth with fresh crab meat 蟹肉入りコーンスープ	18		
SF	碧绿海皇豆腐羹 Braised bean curd soup with seafood and spinach 海の幸とほうれん草入り豆腐のスープ	18		
VEG	金盅彩虹上素羹 Braised shredded vegetable and wild fungus soup served in a mini pumpkin ミニカボチャの器の野菜と天然キノコのスープ	18		
P	足料老火靓湯 Soup of the day 日替わりスープ	16 每位 per person 1人前		48 例牌 standard 4人前

VEG 素 Vegetarian ベジタリアン　C 辣 Chilli 唐辛子　P 猪肉 Pork 豚肉　N 豆类 Nut ナッツ類　SF 贝类 Shellfish 甲殻類

所有标价需另加10% 服务费及政府消费税。
All prices are subject to 10% service charge and prevailing government taxes including GST.
表示料金には別途消費税と10%のサービス料を頂戴いたします。

翡翠陈年厚花胶 Braised imperial fish maw with green vegetable
魚の浮き袋と野菜の煮込み

鲍汁澳州青边鲍鱼 Braised whole fresh Australian abalone in abalone sauce
オーストラリア産アワビの煮込み

红烧官燕盏 Braised imperial bird's nest with brown sauce
燕の巣のブラウンソース煮

Abalone, Dried Seafood and Bird's Nest
鮑鱼、海味、官燕 あわび、海鮮、つばめの巣料理

鮑鱼、海味、官燕

	SGD 每位 | per person | 1人前
SF 鮑汁吉品干鮑鱼-24头 (每只) Braised whole Yoshihama abalone in abalone sauce 24 head quality (per piece) 吉浜産アワビの煮込み (一個)	328
SF 鮑汁窝麻干鮑鱼-36头 (每只) Braised whole Uoma abalone in abalone sauce 36 head quality (per piece) 大間町産アワビの煮込み (一個)	248
年厚花胶 (每件) Braised imperial fish maw with green vegetable (per piece) 魚の浮き袋と野菜の煮込み (一つ)	58
SF 香宫三宝荟萃 (每位) Braised South African whole 8-head quality abalone with fish maw and goose web in abalone sauce (per person) 南アフリカ産アワビと魚の浮き袋、ガチョウの水掻きのアワビソース煮込み (一人前)	68
SF 鮑汁澳州青边鮑鱼 (每只) Braised whole fresh Australian abalone in abalone sauce (per piece) オーストラリア産アワビの煮込み (一個)	188
SF 鮑汁澳洲青边鮑鱼脯扣婆参 (每位) Braised sliced Australian whole and sea cucumber in abalone sauce (per person) オーストラリア産アワビとなまこのアワビソース煮込み (一人前)	82
SF 京式烩南非四头汤鮑香煎鹅肝 (每位) Braised South African whole 4-head abalone and pan-fried foie gras in abalone sauce (per person) 南アフリカ産アワビとフォアグラのアワビソース煮込み (一人前)	68
SF 鮑汁关东辽参扣花胶 (每位) Braised Kantou sea cucumber and fish maw in abalone sauce (per person) 関東産なまこと魚の浮き袋のアワビソース煮込み (一人前)	88
松茸高汤炖官燕盏80g (每位) Double-boiled imperial bird's nest broth with matsutake mushroom (per person) 松茸入り燕の巣のスープ (一人前)	120
红烧官燕盏80g (每位) Braised imperial bird's nest with brown sauce (per person) 燕の巣のブラウンソース煮 (1人前)	120
SF 蟹皇烩官燕50g (每位) Braised imperial bird's nest broth with crab meat and roe 50g (per person) カニ入り燕の巣のスープ (一人前)	68

VEG 素 Vegetarian ベジタリアン　C 辣 Chilli 唐辛子　P 猪肉 Pork 豚肉　N 豆类 Nut ナッツ類　SF 贝类 Shellfish 甲殻類

所有标价需另加10% 服务费及政府消费税。
All prices are subject to 10% service charge and prevailing government taxes including GST.
表示料金には別途消費税と10%のサービス料を頂戴いたします。

生猛海鲜

Live Seafood from our Tank
シーフード～生け簀より～

			SGD 毎百克 | per 100g | シーフードメニュー – 100g
忘不了	Empurau	エンプラオ	120
老鼠斑	Pacific garoupa	サラサハタ	48
东星斑	Coral trout	スジアラ	22
红斑	Red garoupa	赤ハタ	18
青衣	Green wrasse	グリーンラス	18
笋壳	Soon hock	スーンホック	14
老虎斑	Tiger garoupa	トラハタ	16
澳洲龙虾	Australian lobster	オーストラリア産ロブスター	45
法国蓝龙虾	French blue lobster	フランス産ブルーロブスター	22
本地龙虾	Local lobster	地元産ロブスター	20
象拔蚌	Geoduck clam	ミルガイ	40
竹筒蚌	Bamboo clam	マテガイ	20
斯里兰卡活蟹	Sri lanka crab	スリランカ産カニ	16
活生虾	Tiger prawn	クルマエビ	10
田鸡（一只）	Live frog (per piece)	カエル	15

以上海鲜欢迎客人提供特别烹調方式。
Guests are welcome to choose our recommendation or their preferred cooking methods for the above seafood.
以上のシーフードはすべてお客様のお好みの調理法でご用意いたします。

VEG 素 Vegetarian ベジタリアン　C 辣 Chilli 唐辛子　P 猪肉 Pork 豚肉　N 豆类 Nut ナッツ類　SF 贝类 Shellfish 甲殻類

所有标价需另加10% 服务费及政府消费税。
All prices are subject to 10% service charge and prevailing government taxes including GST.
すべての料金には10%のサービス料とGSTを含む一般的な政府税が課されます。

Seafood
シーフード

海鲜

炸酿鲜蟹盖 Deep-fried stuffed crab meat in shell
蟹の甲羅揚げ

	SGD 例 | standard | 標準サイズ
SF 百花酿蟹钳 (每位) Deep-fried crab claw coated with shrimp paste (per person) 蟹爪の海老のすり身揚げ (一人前)	28
SF 炸酿鲜蟹盖 (每位) Deep-fried stuffed crab meat in shell (per person) 蟹の甲羅揚げ (一つ)	28
SF 松露酱鲜拆原只肉蟹钳蒸蛋白 (每位) Steamed crab claw and egg white with black truffle paste (per person) 蒸した蟹爪と卵白の黒トリュフペースト添え (一人前)	50
银鱼酱椒子百合炒鳕魚球 Wok-fried cod fillet with lily bulb and seasonal vegetables in whitebait sauce タラとユリ根、季節の野菜のシラスソース炒め	58
面酱三葱斑球煲 Sautéed coral trout fillet with yellow bean paste and onions served in a clay pot スジアラのソテー　インゲン豆のペースト添え	78
P 金华玉树麒麟斑球 Steamed coral trout fillet with black mushrooms, Yunnan ham and seasonal greens スジアラと雲南ハム、しいたけ、季節の野菜の蒸しもの	78

VEG 素 Vegetarian ベジタリアン　C 辣 Chilli 唐辛子　P 猪肉 Pork 豚肉　N 豆类 Nut ナッツ類　SF 贝类 Shellfish 甲殻類

所有标价需另加10% 服务费及政府消费税。
All prices are subject to 10% service charge and prevailing government taxes including GST.
すべての料金には10%のサービス料とGSTを含む一般的な政府税が課されます。

海鮮

Seafood
シーフード

金华玉树麒麟斑球 Steamed coral trout fillet with black mushrooms, Yunnan ham and seasonal greens
ハタの切り身、金華ハム、しいたけと緑野菜の蒸しもの

SGD
例 | standard | 標準サイズ

SF **脆米头抽煎虾球 (6件)** 38
Pan-fried prawns with soy sauce and crispy rice (6 pieces)
クルマエビの醤油炒め おこげ添え（6個）

SF **姜葱蜆介田鸡煲** 32
Sautéed frog legs and spring onion and ginger
with preserved clam served in a clay pot
カエルの脚とアサリのネギと生姜炒め

古法茄子焖斑头腩煲 48
Traditional stewed garoupa belly and head
with eggplant served in a clay pot
鍋入りハタの脇腹と頭、ナス煮

双味鸳鸯虾球 38
Deep fried prawn with wasabi mayonnaise
and salted egg yolk
クルマエビのから揚げ　わさびマヨネーズソース

SF N C **宫保腰果鲜虾球** 38
Stir-fried Kung bao prawns with cashew nuts
海老のカシューナッツ炒め

黑松露玉带鲜鲍片 78
Wok-fried sliced South Africa fresh abalone and scallops
with black truffle paste
南アフリカ産アワビと帆立貝の黒トリュフペースト炒め

VEG 素 Vegetarian ベジタリアン　C 辣 Chilli 唐辛子　P 猪肉 Pork 豚肉　N 豆类 Nut ナッツ類　SF 贝类 Shellfish 甲殻類

所有标价需另加10% 服务费及政府消费税。
All prices are subject to 10% service charge and prevailing government taxes including GST.
表示料金には別途消費税と10%のサービス料を頂戴いたします。

Seafood
シーフード

海鲜

金巢珠光宝气 Wok-fried seafood and seasonal greens with crab coral served in a golden nest
金巢入りシーフードと季節の野菜、カニ炒め

	SGD 例 | standard | 標準サイズ
SF 青胡椒海中虾粉丝煲 Sautéed prawns and glass vermicelli with green peppercorn in a clay pot 車海老と春雨、グリーンペッパーの土鍋煮込み	32
SF 金巢珠光宝气 Wok-fried seafood and seasonal greens with crab coral served in a golden nest ツバメの巣に入ったシーフードと季節の野菜炒め	68
SF 海味鲜鲍什菜煲 Stewed sliced abalone and dried seafood with assorted vegetables served in supreme broth アワビと海鮮、野菜の特製スープ煮	52
SF 海鲜红烧豆腐煲 Braised seafood with bean curd in clay pot 海鮮と豆腐の土鍋煮	48
SF 葡汁荔茸带子 Deep-fried taro puff filled with scallops and Portuguese sauce 帆立貝とポルトガルソース入りタロイモのコロッケ	48

VEG 素 Vegetarian ベジタリアン　**C** 辣 Chilli 唐辛子　**P** 猪肉 Pork 豚肉　**N** 豆类 Nut ナッツ類　**SF** 贝类 Shellfish 甲殻類

所有标价需另加10% 服务费及政府消费税。
All prices are subject to 10% service charge and prevailing government taxes including GST.
表示料金には別途消費税と10%のサービス料を頂戴いたします。

牛、豬、羊

Beef, Pork, Lamb
ビーフ、ポーク、ラム

金盏蒜片爆和牛 Stir-fried Kagoshima Wagyu beef with sliced garlic served in golden basket
鹿児島産和牛のガーリック炒め

SGD
例 | standard | 標準サイズ

金盏蒜片爆和牛 138
Stir-fried Kagoshima Wagyu beef with sliced garlic served in golden basket
鹿児島産和牛のガーリック炒め

C **豉蒜尖椒炒牛肉** 38
Sautéed sliced beef and shishito pepper with garlic in black bean sauce
牛肉とししと唐のガーリック豆鼓醤炒め

中式煎牛柳 42
Chinese style pan-fried beef tenderloin with chef's special sauce
中国風ビーフヒレステーキ シェフの特製ソース添え

黑椒芹香百合牛柳粒 42
Sautéed diced beef tenderloin lily bulbs and celery with black pepper sauce
ビーフテンダーロインのサイコロステーキとユリ根、セロリの黒コショウソース炒め

P **大豆芽豚肉菘生菜包** 36
Sautéed minced Kurobuta pork and bean sprouts served with fresh lettuce
黒豚のひき肉ともやし炒め

VEG 素 Vegetarian ベジタリアン　C 辣 Chilli 唐辛子　P 猪肉 Pork 豚肉　N 豆类 Nut ナッツ類　SF 贝类 Shellfish 甲殻類

所有标价需另加10% 服务费及政府消费税。
All prices are subject to 10% service charge and prevailing government taxes including GST.
表示料金には別途消費税と10%のサービス料を頂戴いたします。

Beef, Pork, Lamb
ビーフ、ポーク、ラム

牛、豬、羊

SGD
例 | standard | 標準サイズ

P **果醋菠萝咕噜肉** 36
Sweet and sour pork
酢豚

P **榄角梅子骨** 36
Deep-fried spare ribs with preserved olive and plum sauce
スペアリブのから揚げオリーブと梅のソース

清汤萝卜牛坑腩 40
Stewed beef brisket and turnip with clear beef broth
牛肩バラ肉とカブの煮込み

P **咸鱼煎肉饼** 36
Pan-fried minced pork patties filled with salted fish
中華風魚と豚肉のハンバーグ

C **大漠風沙羊片** 42
Sautéed sliced lamb with dried chili and garlic
ラムの辛味炒め

VEG 素 Vegetarian ベジタリアン　C 辣 Chilli 唐辛子　P 猪肉 Pork 豚肉　N 豆类 Nut ナッツ類　SF 贝类 Shellfish 甲殻類

所有标价需另加10% 服务费及政府消费税。
All prices are subject to 10% service charge and prevailing government taxes including GST.
表示料金には別途消費税と10%のサービス料を頂戴いたします。

鸡、鸽、鸭

Chicken, Pigeon, Duck
鶏肉、鳩肉、鴨肉

香宫片皮鸡 Sliced crispy chicken with foie gras and shredded chicken with jelly fish
パリパリの皮付きチキンとフォワグラ、クラゲ

SGD
例 | standard | 標準サイズ

金枕头富贵鸡 (1只) | 须提早一天预定 98
Imperial beggar's chicken (whole) | *one-day advance order is required*
乞食鶏（一羽）| 1日前までのご予約が必要です

香宫片皮鸡 (半只) 48
Sliced crispy chicken with foie gras and shredded chicken with jelly fish (half)
パリパリの皮付きチキンとフォワグラ、クラゲ（半羽）

黑蒜盐香鸡 (半只) 36
Crispy-fried chicken with black garlic (half)
チキンのから揚げと黒にんにく（半羽）

香宫脆皮鸡 (半只) 36
Cantonese style crispy chicken served with lemon juice and spicy salt (half)
広東風チキンの香味揚げ（半羽）

P **荷香金腿蒸山岜鸡 (半只)** 36
Steamed sliced chicken fillet with Yunnan ham in lotus leaf (half)
鶏胸肉と雲南ハムの蓮の葉蒸し（半羽）

N **山核桃腰果炒鸡丁** 36
Wok-fried diced chicken and capsicum with pecan and cashew nut
チキンの辛味ナッツ炒め

VEG 素 Vegetarian ベジタリアン　C 辣 Chilli 唐辛子　P 猪肉 Pork 豚肉　N 豆类 Nut ナッツ類　SF 贝类 Shellfish 甲殻類

所有标价需另加10% 服务费及政府消费税。
All prices are subject to 10% service charge and prevailing government taxes including GST.
表示料金には別途消費税と10%のサービス料を頂戴いたします。

Chicken, Pigeon, Duck
鷄肉、鳩肉、鴨肉

鸡、鸽、鸭

酒酿子姜煎山岜鸡球 Pan-fried chicken fillet with pickled ginger and fermented rice served in clay pot
鶏胸肉の酢漬生姜のソテー発酵米添え

SGD
例 | standard | 標準サイズ

酒酿子姜煎山岜鸡球 36
Pan-fried chicken fillet with pickled ginger and fermented rice served in clay pot
鶏胸肉の酢漬生姜のソテー発酵米添え

女儿红香葱瓦罅鸡 48
Traditional stewed chicken with Chinese wine and shallot
チキンの紹興酒煮込み

黑糖梅酒焗法国乳鸽煲 52
Stewed French pigeon with plum wine served in clay pot
フランス産鳩肉の梅酒煮込み

菜片法国鹌鹑菘 48
Sautéed minced pigeon served with lettuce
ハトひき肉炒めレタス包み

荔茸香酥鸭脯 42
Deep-fried mashed taro filled with sliced duck
鴨肉を詰めたタロイモのコロッケ

VEG 素 Vegetarian ベジタリアン　C 辣 Chilli 唐辛子　P 猪肉 Pork 豚肉　N 豆类 Nut ナッツ類　SF 贝类 Shellfish 甲殻類

所有标价需另加10% 服务费及政府消费税。
All prices are subject to 10% service charge and prevailing government taxes including GST.
表示料金には別途消費税と10%のサービス料を頂戴いたします。

素菜

Vegetarian
ベジタリアン

上素羊肚菌竹笙西红柿 Braised whole tomato filled with seasonal vegetable and bamboo fungus
トマトの季節の野菜とキヌガサタケ詰め煮

SGD
例 | standard | 標準サイズ

上素羊肚菌竹笙西红柿 (每位) 14
Braised whole tomato filled with seasonal vegetable and bamboo fungus (per person)
トマトの季節の野菜とキヌガサタケ詰め煮（1人前）

鲜淮山百合云耳泡菜苗 30
Coddled seasonal vegetables, lily bulbs, Chinese yam and cloud fungus in vegetable broth
季節の野菜とユリ根、長芋、キクラゲの野菜出汁煮込み

山楂紫罗素三宝 30
Sautéed fresh mushroom, sweet potato and yam with hawthorn vinegar
マッシュルームと薩摩芋、長芋のサンザシ酢炒め

梅菜皇干偏豆干四季豆 28
Stir-fried French bean and bean curd with preserved vegetables
サヤインゲンと豆腐の塩漬け野菜炒め

银针白玉烩芝兰 32
Braised bean curd and wild mushroom with garden green topped with crispy enoki mushroom
豆腐とキノコ、野菜の蒸し煮

芹香鲜芦笋山药紫薯炒藕片 32
Sautéed asparagus, Chinese yam, celery, purple sweet potato and lotus roots
アスパラガス、長芋、セロリ、紫芋、蓮根炒め

VEG	C	P	N	SF
素 Vegetarian ベジタリアン	辣 Chilli 唐辛子	猪肉 Pork 豚肉	豆类 Nut ナッツ類	贝类 Shellfish 甲殻類

所有标价需另加10% 服务费及政府消费税。
All prices are subject to 10% service charge and prevailing government taxes including GST.
表示料金には別途消費税と10%のサービス料を頂戴いたします。

Vegetarian
ベジタリアン

素菜

金盅松露田翠八景 Sautéed assorted vegetables served in a pumpkin
カボチャ入り季節野菜の盛り合わせ

SGD
例 | standard | 標準サイズ

N **金盅松露田翠八景** 32
Sautéed assorted vegetables served in a pumpkin
カボチャの器の季節野菜炒め

榆耳松茸烩竹笙芦笋卷 36
Braised bamboo pith fungus rolls with asparagus, brown fungus and matsutake mushrooms
松茸ときのこ、アスパラガスの蒸し煮

脆菇梅菜皇蒸時蔬 30
Steamed seasonal vegetables with preserved mustard vegetables topped with crispy enoki mushroom
季節の温野菜　塩漬けカラシ菜添え

N **如意银杏自制豆腐** 32
Braised homemade bean curd with brown fungus and ginkgo nuts
自家製豆腐と椎茸、ぎんなんの蒸し煮

C **醋椒土豆丝** 26
Sautéed shredded potato with Sichuan chili and vinegar
細切りじゃが芋の花椒炒め

VEG 素 Vegetarian ベジタリアン　C 辣 Chilli 唐辛子　P 猪肉 Pork 豚肉　N 豆类 Nut ナッツ類　SF 贝类 Shellfish 甲殻類

所有标价需另加10% 服务费及政府消费税。
All prices are subject to 10% service charge and prevailing government taxes including GST.
表示料金には別途消費税と10%のサービス料を頂戴いたします。

饭、面

Rice and Noodles
饭、面 ご飯、麺

姜葱龙虾焖生面 Braised lobster noodles with spring onion and ginger
ロブスターヌードル

	SGD 例 | standard | 標準サイズ
SF 姜葱龙虾焖生面 (每位) Braised lobster noodles with spring onion and ginger (per person) ロブスターヌードル(一人前)	48
SF 香宫炒饭 Shang Palace fried rice with assorted seafood, roasted duck and vegetable 海鮮と鴨肉のシャンパレス特製チャーハン	48
SF 飘香荷叶饭 Fried rice wrapped and steamed in lotus leaf 蓮の葉包みご飯	36
SF 樱花虾瑤柱蛋白炒饭 Fried rice with egg white, dried scallop and Sergestid shrimp ホタテ貝柱と桜海老のチャーハン	32
SF 龙虾汤脆米海鲜泡饭 Steamed rice with seafood and crispy rice in lobster broth 海鮮入りロブスタースープの雑炊	36
石锅咸鱼鸡粒炒饭 Fried rice with salted fish and diced chicken in hot stone 塩漬けした魚と鶏肉の石焼チャーハン	32

VEG 素 Vegetarian ベジタリアン　C 辣 Chilli 唐辛子　P 猪肉 Pork 豚肉　N 豆类 Nut ナッツ類　SF 贝类 Shellfish 甲殻類

所有标价需另加10% 服务费及政府消费税。
All prices are subject to 10% service charge and prevailing government taxes including GST.
表示料金には別途消費税と10%のサービス料を頂戴いたします。

Rice and Noodles
ライス、ヌードル

饭、面

飄香荷叶饭 Fried rice wrapped and steamed in lotus leaf
蓮の葉で包んだ蒸しご飯

SGD
例 | standard | 標準サイズ

C **星洲豉椒炒牛河** 32
Stir-fried rice noodles, sliced beef and peppers
with black bean sauce in Singapore style
牛肉入りシンガポールスタイルライスヌードル焼きそば　豆鼓醤ソース

SF **海鲜两面黄** 36
Pan-fried crispy egg noodle with assorted seafood
シーフード入り焼きそば

SF **姜葱山珍海味捞粗面** 32
Braised egg noodles, shredded dried seafood,
spring onion and ginger with abalone sauce
麺、干しシーフード、ネギ、生姜のアワビソース煮

SF **芝士鲜鲍稻庭面 (每位)** 48
Baked sliced abalone and Inaniwa noodles
with cheese (per person)
アワビと稲庭うどんのオーブン焼きチーズのせ (一人前)

芝士鲜鲍稻庭面 Baked sliced abalone and Inaniwa noodles with cheese
アワビと稲庭うどんのオーブン焼きチーズのせ

VEG 素 Vegetarian ベジタリアン　C 辣 Chilli 唐辛子　P 猪肉 Pork 豚肉　N 豆类 Nut ナッツ類　SF 贝类 Shellfish 甲殻類

所有标价需另加10% 服务费及政府消费税。
All prices are subject to 10% service charge and prevailing government taxes including GST.
表示料金には別途消費税と10%のサービス料を頂戴いたします。

饭、面

Rice and Noodles
ライス、ヌードル

金腿桂花蟹肉炒米粉 Wok-fried rice vermicelli with crab meat, shredded Yunnan ham and egg
蟹と雲南ハムの焼きビーフン

SGD
例 | standard | 標準サイズ

金腿桂花蟹肉炒米粉 36
Wok-fried rice vermicelli with crab meat, shredded Yunnan ham and egg
蟹と雲南ハムの焼きビーフン

松露野菌焖伊面 36
Braised ee fu noodles and wild mushrooms with black truffle oil
黒トリュフオイル入りきのこのきし麺風煮込みそば

SF **蟹肉片儿面 (每位)** 16
Traditional braised sliced egg noodles with crab meat (per person)
蟹肉入り煮込みそば（一人前）

香脆长馒头 (每份) 8
Golden mantou (small)
マントウ（小）

四季合時砂煲饭 (4位起) 56
Seasonal clay pot rice (four persons)
土鍋入り季節のご飯（四人前）

VEG 素 Vegetarian ベジタリアン　C 辣 Chilli 唐辛子　P 猪肉 Pork 豚肉　N 豆类 Nut ナッツ類　SF 贝类 Shellfish 甲殻類

所有标价需另加10% 服务费及政府消费税。
All prices are subject to 10% service charge and prevailing government taxes including GST.
表示料金には別途消費税と10%のサービス料を頂戴いたします。

Dessert
デザート

甜品

香宫三重奏 Shang Palace three treasure treats
香宮デザート3種盛り合わせ

	SGD 每位 | per person | 1人前
冰花炖燕窝 Shang Palace double boiled bird nest with rock sugar 香宮氷砂糖入りツバメの巣	78
红莲炖雪蛤 Double boiled sweetened Hashima pear with red date and lotus seed 甘味ハシマとナツメ、蓮の種煮	22
香宫三重奏 Shang Palace three treasure treats 香宮デザート3種盛り合わせ	14
杨枝甘露 Chilled mango sago cream with pomelo マンゴーサゴクリームとポメロ	12
牛油果雪糕 Avocado milkshake with ice cream アボカドミルクシェイクとアイスクリーム	12
香芒布甸 Chilled mango pudding マンゴープリン	12
N **传统生磨杏仁茶** Traditional almond cream アーモンドクリーム	12
药材龟苓膏 Chilled herbal jelly 漢方ゼリー	12

VEG 素 Vegetarian ベジタリアン　C 辣 Chilli 唐辛子　P 猪肉 Pork 豚肉　N 豆类 Nut ナッツ類　SF 贝类 Shellfish 甲殻類

所有标价需另加10% 服务费及政府消费税。
All prices are subject to 10% service charge and prevailing government taxes including GST.
表示料金には別途消費税と10%のサービス料を頂戴いたします。

甜品

Dessert
デザート

SGD
每位 | per person | 1人前

椰盅白玉冰 12
Chilled coconut ai-yu jelly
ココナッツ愛玉ゼリー

港式老婆饼 (3件) 10
Hong Kong style sweet heart puff (3 pieces)
香港風スイートハートパフ（3個）

N **黑白菲林卷 (3件)** 10
Black sesame and white coconut
glutinous steam rolls (3 pieces)
黒胡麻と白ココナッツ入りもち米巻き（3個）

蓮蓉西米焗布甸 10
Baked pudding with lotus paste and sago
蓮餡とサゴ入り焼きプリン

N **香宫棗茸合桃酥 (3件)** 8
Shang Palace walnut pastry with red date paste (3 pieces)
香宮ナツメペースト入りクルミペストリー（3個）

巴西籽杞子桂花糕 8
Chilled osmanthus wolfberry cake
クコの実の冷たいケーキ

雪糕 6
香草、巧克力、芋头、杞子花旗参、白松露
Ice-cream (one scoop)
vanilla, chocolate, yam, wolfberry and ginseng, white truffle
アイスクリーム-バニラ、チョコレート、サツマイモ、クコの実、
朝鮮人参、白トリュフ

蛋挞仔 (3件) 7
Baked custard tart (3 pieces)
香港式エッグタルト（3個）

莲蓉寿桃 (每件) 2.5
Longevity peach bun (per piece)
桃饅頭（一つ）

香宫鲜果盘 (每位) 10
Shang Palace fresh fruit platter (per person)
季節のフルーツ盛り合せ（一人前）

VEG 素 Vegetarian ベジタリアン　C 辣 Chilli 唐辛子　P 猪肉 Pork 豚肉　N 豆类 Nut ナッツ類　SF 贝类 Shellfish 甲殻類

所有标价需另加10% 服务费及政府消费税。
All prices are subject to 10% service charge and prevailing government taxes including GST.
表示料金には別途消費税と10%のサービス料を頂戴いたします。