

品味唐閣精選客餐  
T'ANG COURT TASTING MENU  
唐閣テイステイングメニュー



涼伴南非鮮鮑魚

Chilled South African abalone with jellyfish  
南アフリカ産アワビとクラゲの冷製

*Old Vine Chenin Blanc 2015, The Bernard Series, Bellingham, South Africa*

釀焗鮮蟹蓋

Baked stuffed crab shell with crab meat and onion  
蟹の甲羅の詰め物焼き

*Louis Dousset, Blanc de Noirs 2002, Grand Cru, Verzenay, France*

花膠瑤柱雞煲官燕

Stewed imperial bird's nest with shredded fish maw, chicken and conpoy  
燕の巣、細切りの魚の浮き袋、鶏肉、干し帆立貝の煮込み

香蔥菜遠日本和牛粒

Stir-fried Japanese Wagyu beef with green vegetables,  
spring onion and shallots  
角切り日本産和牛と緑野菜のねぎ炒め

*Barolo Riserva DOCG, Giacomo Borgogno 2003, Piedmont, Italy*

龍蝦球稻庭麵

Inaniwa noodles with sliced lobster in lobster head and claws stock  
薄切りロブスター入り稻庭うどん、ロブスターの頭と爪のスープ風味

*Chateau Mont-Perat Blanc 2015, Cotes de Bordeaux, France*

蓮蓉西米焗布甸

Baked sago pudding filled with lotus seed paste  
蓮の実餡入り焼きタピオカプリン

每位 Per person お1人様 \$1,400

伺酒師佳釀配搭推介，每位\$650

Add \$650 per person for wine pairing by our Sommelier  
ソムリエによるワインペアリング料はお1人様\$650となります

加一服務費

A 10% service charge will be added to your bill  
お勘定には10%のサービス料が加算されます

請將手機轉為靜音模式

Please kindly switch your mobile to silent mode  
携帯電話をマナーモードにお切り替えください

為閣下健康著想，如閣下對任何食物有過敏反應，請跟餐廳職員聯絡。

Please inform your server of any food related allergies as your well-being and comfort are our greatest concern.  
当店ではお客様の健康を第一に考えております 食物アレルギーをお持ちの場合はスタッフにご相談ください。

頭盤  
APPETISER  
前菜



柚子蜜凍龍蝦 Chilled sliced lobster with citrus honey ロブスターの柚子蜂蜜和え	每隻 One Lobster 1匹 \$1,180
紅葉涼伴帶子螺片 Chilled sliced conch, scallop and cucumber with citrus honey syrup 薄切りホラ貝、帆立貝、キュウリの冷製、柑橘蜂蜜シロップ和え	每位 Per person お1人様 \$180
唐閣一品盆 海蜇南非鮑魚、蜜汁鱈魚、蜜味叉燒 T'ang Court Premium Appetisers Chilled South African abalone with jellyfish, fried diced cod fish with honey syrup, Cantonese-style barbecue pork くらげと南アフリカ産あわび、たらの揚げ物蜂蜜風味、広東式チャーシュー	每位 Per person お1人様 \$440
紅蜇頭南非鮑魚 Chilled South African abalone with jellyfish 南アフリカ産あわびとくらげの盛り合わせ	每位 Per person お1人様 \$300
海蜇南非鮑片 Chilled sliced South African abalone with jellyfish 南アフリカ産あわびのスライスとくらげの盛り合わせ	\$660
涼拌三絲 Chilled shredded abalone, cuttlefish and duckling with fresh fruit あわびといかとアヒル肉の細切りの盛り合わせ	\$400

加一服務費  
A 10% service charge will be added to your bill  
お勘定には10%のサービス料が加算されます

請將手機轉為靜音模式  
Please kindly switch your mobile to silent mode  
携帯電話をマナーモードにお切り替えください

為閣下健康著想，如閣下對任何食物有過敏反應，請跟餐廳職員聯絡。  
Please inform your server of any food related allergies as your well-being and comfort are our greatest concern.  
当店ではお客様の健康を第一に考えております 食物アレルギーをお持ちの場合はスタッフにご相談ください。

燒味  
BARBECUE MEAT  
焼き物



北京片皮鴨 Peking duck 北京ダック	兩食 Two courses 2コース \$1,080
明爐燒米鴨 Roasted duckling アヒルのロースト	\$300
乳豬拼燒鴨 Roasted suckling pig and duckling 仔豚とアヒルのローストの盛り合わせ	\$420
片皮乳豬件 Roasted suckling pig 仔豚のロースト	\$460
玫瑰豉油雞 Soya sauce chicken 鶏の醤油煮	半隻 Half piece 半羽 \$360
蜜汁餸叉燒 Cantonese-style barbecue pork 広東式チャーシュー	\$330
潮蓮脆燒鵝 Roasted goose ガチョウのロースト	\$330

加一服務費  
A 10% service charge will be added to your bill  
お勘定には10%のサービス料が加算されます

請將手機轉為靜音模式  
Please kindly switch your mobile to silent mode  
携帯電話をマナーモードにお切り替えください

為閣下健康著想，如閣下對任何食物有過敏反應，請跟餐廳職員聯絡。  
Please inform your server of any food related allergies as your well-being and comfort are our greatest concern.  
当店ではお客様の健康を第一に考えております 食物アレルギーをお持ちの場合はスタッフにご相談ください。

## 湯、羹

### SOUP

#### スープ



#### 花膠瑤柱燉鮮螺

Double-boiled fish maw with conpoy and sea whelk soup  
巻貝の蒸しスープ、魚の浮き袋と干し貝柱入り

每位 Per person お1人様  
\$460

#### 花菇遼參燉菜膽

Double-boiled Bêche-de-Mer with Chinese cabbage and  
black mushroom soup  
中国キャベツの蒸しスープ、干しいたけとなまこ入り

每位 Per person お1人様  
\$350

#### 松茸竹笙燉菜膽

Double-boiled Japanese cèpe mushroom with bamboo  
fungus and Chinese cabbage soup  
中国キャベツの蒸しスープ、マツタケとキヌガサタケ入り

每位 Per person お1人様  
\$220

#### 花膠瑤柱羹

Braised conpoy with shredded fish maw soup  
魚の浮き袋の細切りと干し貝柱のスープ

每位 Per person お1人様  
\$180

#### 花膠鴨絲羹

Shredded duck, fish maw with mushroom and  
Chinese chive soup  
魚の浮き袋とアヒル肉の細切りのスープ

每位 Per person お1人様  
\$170

#### 海鮮豆腐羹

Braised seafood and bean curd soup  
海鮮と豆腐のスープ

每位 Per person お1人様  
\$170

#### 蟹肉西湖牛肉羹

Minced beef with crab meat and egg white soup  
蟹肉と牛挽肉と卵白のスープ

每位 Per person お1人様  
\$170

#### 蟹肉粟米羹

Sweet corn with crab meat soup  
蟹肉とコーンのスープ

每位 Per person お1人様  
\$170

加一服務費

A 10% service charge will be added to your bill  
お勘定には10%のサービス料が加算されます

請將手機轉為靜音模式

Please kindly switch your mobile to silent mode  
携帯電話をマナーモードにお切り替えください

為閣下健康著想，如閣下對任何食物有過敏反應，請跟餐廳職員聯絡。

Please inform your server of any food related allergies as your well-being and comfort are our greatest concern.  
当店ではお客様の健康を第一に考えております 食物アレルギーをお持ちの場合はスタッフにご相談ください。



官燕  
BIRD'S NEST  
燕の巣



蟹皇官燕盞

Braised imperial bird's nest with crab meat and crab roe  
燕の巣と蟹味噌の煮物

每位 Per person お1人様  
\$770

高湯官燕

Imperial bird's nest with clear chicken broth  
燕の巣のチキンスープかけ

每位 Per person お1人様  
\$770

竹笙扒官燕

Stewed imperial bird's nest with bamboo fungus  
燕の巣とキノガサタケの煮物

每位 Per person お1人様  
\$770

蟹皇竹笙官燕卷

Stewed bamboo fungus roll filled with imperial bird's nest  
and topped with crab roe  
燕の巣詰めキノガサタケの煮物、蟹味噌かけ

每位 Per person お1人様  
\$660

雞茸燴官燕

Stewed imperial bird's nest with minced chicken soup  
燕の巣と鶏挽肉のスープ煮

每位 Per person お1人様  
\$600

鮮蟹肉燴官燕

Stewed imperial bird's nest with crab meat soup  
燕の巣と蟹肉のスープ煮

每位 Per person お1人様  
\$600

瑤柱花膠燴官燕

Stewed imperial bird's nest with fish maw and  
conpoy soup  
燕の巣と魚の浮き袋と干し貝柱のスープ煮

每位 Per person お1人様  
\$600

乳燕玉珊瑚

Scrambled egg white, fresh milk with bird's nest,  
crab meat and crab roe  
燕の巣と蟹味噌と卵白のミルクソテー

每位 Per person お1人様  
\$250

加一服務費

A 10% service charge will be added to your bill  
お勘定には10%のサービス料が加算されます

請將手機轉為靜音模式

Please kindly switch your mobile to silent mode  
携帯電話をマナーモードにお切り替えください

為閣下健康著想，如閣下對任何食物有過敏反應，請跟餐廳職員聯絡。

Please inform your server of any food related allergies as your well-being and comfort are our greatest concern.  
当店ではお客様の健康を第一に考えております 食物アレルギーをお持ちの場合はスタッフにご相談ください。

鮑魚  
ABALONE  
あわび



花膠溏心鮑魚

Braised whole dried abalone with fish maw  
干しあわびと魚の浮き袋の煮物

每位 Per person お1人様  
\$1,980

花膠四頭南非鮑魚

Braised South African abalone with fish maw and radish  
南アフリカ産アワビ、魚の浮き袋、大根の蒸し煮

每位 Per person お1人様  
\$1,680

溏心鮑魚遼參

Braised whole dried abalone with Bêche-de-Mer  
干しあわびとなまこの煮物

每位 Per person お1人様  
\$1,280

一品溏心鮑魚

Braised whole dried abalone with fish maw,  
Beche-de-Mer and black mushrooms  
干しあわびと魚の浮き袋となまこの煮物、干しいたけ添え

每位 Per person お1人様  
\$1,080

四頭南非鮑魚遼參

Braised South African abalone with Bêche-de-Mer  
南アフリカ産あわびとなまこの煮物

每位 Per person お1人様  
\$850

七頭南非鮑魚遼參

Braised South African abalone with Bêche-de-Mer  
南アフリカ産あわびとなまこの煮物

每位 Per person お1人様  
\$730

紅焼四頭南非鮑魚

Braised South African abalone with black mushroom  
南アフリカ産あわびのブラウンソース煮、干しいたけ添え

每位 Per person お1人様  
\$550

南非鮑魚鮮鵝掌

Braised South African abalone with goose web  
南アフリカ産あわびとガチョウの水かきの煮物

每位 Per person お1人様  
\$370

加一服務費

A 10% service charge will be added to your bill  
お勘定には10%のサービス料が加算されます

請將手機轉為靜音模式

Please kindly switch your mobile to silent mode

携帯電話をマナーモードにお切り替えください

為閣下健康著想，如閣下對任何食物有過敏反應，請跟餐廳職員聯絡。

Please inform your server of any food related allergies as your well-being and comfort are our greatest concern.

当店ではお客様の健康を第一に考えております 食物アレルギーをお持ちの場合はスタッフにご相談ください。

海鮮  
FRESH FROM THE MARKET  
海鮮 — 当店の生け簀から



太白酔翁蝦

Drunken prawn

酔っぱらい海老

毎份 Per portion 4名様用  
時價 Market Price 時価

白灼生中蝦

Poached fresh shrimp

ゆで海老

時價 Market Price 時価

龍蝦

清蒸、上湯焗、豉椒爆 或 川椒焗

Fresh lobster

Steamed, baked, braised with black bean and chilli or stir-fried in Sichuan style

ロブスター

素蒸し、上湯スープ蒸し焼き、トウチ唐辛子炒め、四川式蒸し焼き

時價 Market Price 時価

清蒸海上鮮

海斑、東星斑 或 鯖衣

Steamed fresh fish

Grouper, spotted grouper or green wrasse

海水魚の素蒸し

ガルーパ、スポットガルーパ、青ベラ

時價 Market Price 時価

膏蟹、肉蟹

清蒸、薑蔥焗 或 青紅椒焗

Fresh crab

Steamed, baked with spring onion and ginger or baked with bell pepper and fresh chilli

蟹

素蒸し、ねぎしょうが蒸し焼き、ピーマンと唐辛子入り蒸し焼き

時價 Market Price 時価

加一服務費

A 10% service charge will be added to your bill  
お勘定には10%のサービス料が加算されます

請將手機轉為靜音模式

Please kindly switch your mobile to silent mode

携帯電話をマナーモードにお切り替えください

為閣下健康著想，如閣下對任何食物有過敏反應，請跟餐廳職員聯絡。

Please inform your server of any food related allergies as your well-being and comfort are our greatest concern.

当店ではお客様の健康を第一に考えております 食物アレルギーをお持ちの場合はスタッフにご相談ください。

海鮮  
SEAFOOD  
海鮮



油泡螺片龍蝦球

Sautéed fresh lobster with sliced conch  
ロブスターと巻貝のソテー

每隻 One Lobster 1匹  
\$1,580

三蔥爆龍蝦

Stir-fried fresh lobster with spring onion, red onion  
and shallot  
ロブスターと三種のねぎの炒め物

每隻 One Lobster 1匹  
\$1,180

金錢鮮蝦球

Sautéed prawn and crab roe with golden-fried pork  
and crab meat puff  
海老と蟹味噌のソテー、豚肉と蟹肉入りコロッケ添え

\$700

露皇金銀蝦

Sautéed prawn with asparagus and deep-fried shrimp  
海老とアスパラガスのソテー、小海老のクリスピーフライ添え

\$550

錦繡魚湯鮮斑球

Sliced grouper with fish maw, preserved mustard root,  
straw mushroom and tomato in fish soup  
ガルーパフィレの魚スープ煮、魚の浮き袋と野菜入り

\$780

砵酒百花釀焗斑球

Stuffed sliced grouper with shrimp paste and baked with port wine  
海老すり身詰めガルーパフィレのポートワイン焼き

\$760

韭黃鮮菇炒班球

Sautéed sliced grouper with Chinese chives and straw mushroom  
ハタの切り身とニラ、フクロタケのソテー

\$720

家鄉生蠔煲

Braised oyster with roast pork, bean curd skin,  
garlic and black mushroom  
牡蠣とローストポーク、湯葉、ニンニク、黒キノコの蒸し煮

\$520

生炆斑頭腩

Braised grouper head and brisket with roasted pork,  
black mushroom and garlic  
ガルーパの頭とハラスの煮物、ローストポークとしいたけ入り

\$450

砵酒焗生蠔

Baked oyster with port wine  
牡蠣のポートワイン焼き

\$520

加一服務費

A 10% service charge will be added to your bill  
お勘定には10%のサービス料が加算されます

請將手機轉為靜音模式

Please kindly switch your mobile to silent mode  
携帯電話をマナーモードにお切り替えください

為閣下健康著想，如閣下對任何食物有過敏反應，請跟餐廳職員聯絡。

Please inform your server of any food related allergies as your well-being and comfort are our greatest concern.  
当店ではお客様の健康を第一に考えております 食物アレルギーをお持ちの場合はスタッフにご相談ください。

海鮮  
SEAFOOD  
海鮮



釀焗鮮蟹蓋

Baked stuffed crab shell with crab meat and onion  
蟹の甲羅の詰め物焼き

每隻 Each 1個  
\$230

百花釀蟹钳

Golden-fried stuffed crab claw with shrimp paste  
海老すり身詰め蟹爪のフライ

每隻 Each 1個  
\$170

釀焗響螺

Baked stuffed sea whelk with pork, onion and Portuguese sauce  
in shell  
巻貝の詰め物焼き

每隻 Each 1個  
\$160

白灼響螺片

Poached sliced conch with celery, bean sprout with chilli soya sauce  
巻貝とセロリともやしのゆで物、唐辛子醤油ソース添え

\$550

吉列明蝦球

Golden-fried fresh prawn served with sweet and sour sauce  
海老の揚げ物、甘酢ソース風味

\$450

油泡鮮蝦球

Sautéed fresh prawn  
海老のソテー

\$450

窩貼大明蝦

Golden-fried sliced bread filled with shrimp  
小海老のフライ、トースト添え

\$450

川汁鮮蝦球

Sautéed fresh shrimp with spicy sweet sauce  
海老のソテー、四川ソース添え

\$450

加一服務費

A 10% service charge will be added to your bill  
お勘定には10%のサービス料が加算されます

請將手機轉為靜音模式

Please kindly switch your mobile to silent mode  
携帯電話をマナーモードにお切り替えください

為閣下健康著想，如閣下對任何食物有過敏反應，請跟餐廳職員聯絡。

Please inform your server of any food related allergies as your well-being and comfort are our greatest concern.  
当店ではお客様の健康を第一に考えております 食物アレルギーをお持ちの場合はスタッフにご相談ください。

家禽  
POULTRY  
鶏、鳩、鴨



唐閣片皮雞 Golden-fried T'ang Court crispy chicken 唐閣特製クリスピーチキン	兩食 Two courses 2コース \$770
花菇鮑魚滑雞煲 Braised chicken and abalone with black mushroom 鶏肉、薄切りアワビ、黒キノコの蒸し煮	半隻 Half 半羽 \$680
富貴鹽香雞 Crispy salted chicken 塩漬けクリスピーチキン	半隻 Half 半羽 \$360
脆皮龍崗雞 Roasted "Lung Kong" chicken ローストチキン	半隻 Half 半羽 \$360
西檸百花芝麻雞 Pan-fried boneless chicken filled with shrimp paste in lemon sauce 海老すり身詰め骨なし鶏肉のソテー、レモンソース風味	\$420
生菜片鴿崙 Sautéed minced pigeon with pine nuts wrapped in lettuce 鳩挽肉と松の実のソテー、レタス包み	每隻 Each 1羽 \$250
香芋梅子蒸鵝 Steamed sliced goose with taro and plum sauce ガチョウの切り身、タロ芋の梅ソース添え	\$360
香燒脆皮鴿 Roasted crispy pigeon 鳩のクリスピーロースト	每隻 Each 1羽 \$250
玫瑰豉油鴿 Soya sauce pigeon 鳩の醤油煮	每隻 Each 1羽 \$250

加一服務費  
A 10% service charge will be added to your bill  
お勘定には10%のサービス料が加算されます

請將手機轉為靜音模式  
Please kindly switch your mobile to silent mode  
携帯電話をマナーモードにお切り替えください

為閣下健康著想，如閣下對任何食物有過敏反應，請跟餐廳職員聯絡。  
Please inform your server of any food related allergies as your well-being and comfort are our greatest concern.  
当店ではお客様の健康を第一に考えております 食物アレルギーをお持ちの場合はスタッフにご相談ください。

牛肉  
BEEF  
牛肉



鹽燒鹿兒島和牛	
Grilled Kagoshima beef in Shioyaki style	\$1,880
鹿兒島産和牛の塩焼き	
青芥爆日本和牛粒	
Stir-fried diced Japanese Wagyu beef with spring onion and wasabi	\$1,120
角切り日本製和牛のねぎわさび炒め	
香蔥菜遠日本和牛粒	
Stir-fried Japanese Wagyu beef with green vegetables, spring onion and shallot	\$1,120
和牛、緑野菜、スプリングオニオン、シャロットの炒めもの	
清湯和牛臉頰	
Beef cheek with turnip and dried date in soup	\$440
牛ほほ肉のクリアスープ煮	
紅燒烏豆牛膝	
Braised veal shank with mushroom and black bean in casserole	\$380
子牛のスネ肉と、キノコ、黒豆の蒸し煮	
中式煎牛柳	
Beef fillet with onion, sweet and sour sauce	\$340
中国式牛フィレステーキ、甘酢ソース風味	
豉蒜尖椒牛柳粒	
Stir-fried diced beef with garlic, black bean, red and green chillies	\$340
角切り牛肉、ガーリック、赤と緑のチリの豆鼓炒め	
蘭遠沙爹牛肉	
Stir-fried sliced beef with Chinese kale and satay sauce	\$320
薄切り牛肉と芥藍(ガイラン)のサテーソース炒め	

加一服務費  
A 10% service charge will be added to your bill  
お勘定には10%のサービス料が加算されます

請將手機轉為靜音模式  
Please kindly switch your mobile to silent mode  
携帯電話をマナーモードにお切り替えください

為閣下健康著想，如閣下對任何食物有過敏反應，請跟餐廳職員聯絡。  
Please inform your server of any food related allergies as your well-being and comfort are our greatest concern.  
当店ではお客様の健康を第一に考えております 食物アレルギーをお持ちの場合はスタッフにご相談ください。

豬肉  
PORK  
豚肉



鮑汁豚肉骨	
Braised spare rib with abalone sauce	\$360
スペアリブのアワビソース煮	
京都豚肉骨	
Fried spare rib with sweet and sour sauce	\$330
豚肉の揚げ物、甘酢ソース風味	
鮮果咕嚕豚肉	
Sweet and sour pork with fresh fruits, red and green peppers	\$330
フルーツ入り酢豚	
梅菜扣豚肉	
Braised sliced pork with preserved vegetable	\$330
豚肉と梅菜の煮物	
鱈魚馬蹄蒸豚肉餅	
Steamed minced pork with dried octopus and water chestnut	\$330
豚挽肉と干したこと黒ぐわいの蒸し物	
銀魚馬友蒸肉眼根	
Steamed sliced pork with dried sliver fish and salted fish	\$350
蒸し薄切り豚肉の干し銀魚と塩漬け馬友魚添え	
摩利菌豚肉爰釀豆腐	
Stewed stuffed bean curd with minced pork and morel mushroom	\$330
豚挽肉とアミガサタケ詰め豆腐の煮物	
香煎蓮藕餅	
Pan-fried minced pork with lotus and shrimp paste cake	\$330
豚ひき肉、蓮根、海老ペーストのお焼き	

加一服務費  
A 10% service charge will be added to your bill  
お勘定には10%のサービス料が加算されます

請將手機轉為靜音模式  
Please kindly switch your mobile to silent mode  
携帯電話をマナーモードにお切り替えください

為閣下健康著想，如閣下對任何食物有過敏反應，請跟餐廳職員聯絡。  
Please inform your server of any food related allergies as your well-being and comfort are our greatest concern.  
当店ではお客様の健康を第一に考えております 食物アレルギーをお持ちの場合はスタッフにご相談ください。



時蔬  
VEGETABLE  
野菜



摩利菌濃雞湯脆豆腐

每位 Per person お1人様

Golden-fried stuffed bean curd with egg, Shanghai cabbage  
and morel mushroom in chicken broth

\$150

アミガサタケ詰め豆腐の揚げ物、チキンスープ風味

蟹肉琵琶豆腐

Braised bean curd stuffed with shrimp paste, barbecue pork  
and black mushroom, topped with crab meat

\$410

海老ペースト、叉焼豚、黒キノコを詰めた豆腐の蒸し煮、蟹肉のせ

阿拉斯加蟹肉時令蔬

Stewed seasonal vegetables with Alaskan crab meat

\$530

アラスカ産蟹肉と季節の野菜の煮物

鮮蟹肉鮮菇

Stewed straw mushroom with crab meat

\$530

フクロタケと蟹肉の煮込み

魚湯浸時令蔬

Stewed seasonal vegetables in fish soup

\$290

季節の野菜の魚スープ煮

珍菌紅焼豆腐

Braised bean curd with mixed mushrooms

\$270

豆腐ときのこのブラウンソース煮

蠔皇雙菇炒菜遠

Stir-fried green vegetables with straw and abalone mushrooms  
in oyster sauce

\$260

フクロタケとヒラタケと緑野菜のオイスターソース炒め

南乳炆粗齋

Stewed mixed fungus with ginkgo, bean curd skin, bean sprout and  
preserved bean curd paste in casserole

\$260

きくらげとゆばともやしの土鍋煮、南乳風味

加一服務費

A 10% service charge will be added to your bill  
お勘定には10%のサービス料が加算されます

請將手機轉為靜音模式

Please kindly switch your mobile to silent mode

携帯電話をマナーモードにお切り替えください

為閣下健康著想，如閣下對任何食物有過敏反應，請跟餐廳職員聯絡。

Please inform your server of any food related allergies as your well-being and comfort are our greatest concern.

当店ではお客様の健康を第一に考えております 食物アレルギーをお持ちの場合はスタッフにご相談ください。

素菜  
VEGETARIAN  
精進料理



彩虹仙子	每位 Per person お1人様
Stir-fried mixed mushrooms and fungus with black truffle paste in tomato with pumpkin dressing きのこときくらげの黒トリュフペースト炒め、 トマトボックス仕立て、かぼちゃドレッシング風味	\$200
金湯松茸脆豆腐	每位 Per person お1人様
Golden-fried stuffed bean curd with egg, Shanghai cabbage and Japanese cèpe mushroom in pumpkin soup マツタケと青梗菜詰め豆腐の揚げ物、かぼちゃスープ風味	\$150
羊肚菌竹笙蒸豆腐	
Steamed bean curd with bamboo fungus and morel mushroom 蒸し豆腐のアミガサダケとキヌガサダケ添え	\$220
素XO醬野菌茄子煲	
Mixed mushrooms and eggplant with chilli, gluten and dried bean curd paste きのことなすの土鍋煮、精進XOソース風味	\$220
百鳥歸巢	
Sautéed cashew nuts, water chestnuts and mushrooms in taro nest カシューナッツと黒ぐわいときのこのソテー、タロイモの鳥の巣風仕立て	\$220
竹笙鼎湖上素	
Braised mixed fungus with mushroom and bamboo fungus キヌガサタケときくらげときのこの煮物	\$260
鮮淮山如耳黃耳炒露筍	
Sautéed asparagus with Chinese yam, black and yellow fungus アスパラガスとナガイモときくらげのソテー	\$260
鮮菌粉絲雜菜煲	
Mixed vegetables and mushrooms with vermicelli in clear soup 野菜と春雨ときのこの土鍋煮、クリアスープ風味	\$220
鮮百合雲耳炒西芹	
Sautéed celery with fungus and lily bulb セロリ、キクラゲ、百合根、蓮の実のソテー	\$220

加一服務費  
A 10% service charge will be added to your bill  
お勘定には10%のサービス料が加算されます

請將手機轉為靜音模式  
Please kindly switch your mobile to silent mode  
携帯電話をマナーモードにお切り替えください

為閣下健康著想，如閣下對任何食物有過敏反應，請跟餐廳職員聯絡。  
Please inform your server of any food related allergies as your well-being and comfort are our greatest concern.  
当店ではお客様の健康を第一に考えております 食物アレルギーをお持ちの場合はスタッフにご相談ください。

飯、麵  
RICE AND NOODLE  
ご飯、麵



唐閣寶盒飯

Baked seafood rice with cream sauce in crab shell  
唐閣特製蟹の甲羅のシーフードドリア

每位 Per person お1人様  
\$160

阿拉斯加蟹肉炒飯

Fried rice with Alaskan crab meat, lettuce and  
topped with olive kernel  
アラスカ産蟹肉とレタスのチャーハン、オリーブの種添え

\$420

鹹魚石斑炒飯

Fried rice with diced grouper, salted fish and  
topped with olive kernel  
ガルーパーと塩漬け魚のチャーハン、オリーブの種添え

\$370

和牛粒炒飯

Fried rice with Wagyu beef, coriander and olive kernels  
和牛とねぎのチャーハン、オリーブの種添え

\$300

牛油果帶子蟹肉焗飯

Baked rice with scallop and crab meat, avocado and cream sauce  
帆立貝、蟹肉、アボガドのクリームドリア

\$320

銀湖金華海皇燴米粉

Stewed rice noodle with mixed seafood, Yunnan ham and egg white  
ミックスシーフード、雲南ハム、卵白の煮込みビーフン

\$300

蝦球炒麵

Fried noodle with prawn  
海老入りかた焼きそば

\$320

家鄉炒米粉

Fried rice noodle with Cantonese-style barbecue pork, squid, celery,  
shredded duck and chicken  
田舎風焼きビーフン

\$280

加一服務費

A 10% service charge will be added to your bill  
お勘定には10%のサービス料が加算されます

請將手機轉為靜音模式

Please kindly switch your mobile to silent mode  
携帯電話をマナーモードにお切り替えください

為閣下健康著想，如閣下對任何食物有過敏反應，請跟餐廳職員聯絡。

Please inform your server of any food related allergies as your well-being and comfort are our greatest concern.  
当店ではお客様の健康を第一に考えております 食物アレルギーをお持ちの場合はスタッフにご相談ください。

飯、麵  
RICE AND NOODLE  
ご飯、麵



上湯龍蝦燴伊麵	每隻 Per piece 1匹
Braised E-fu noodles with lobster in chicken broth	\$1,180
ロブスター上湯スープ麵	
鮑汁吉濱鮮鮑炆麵	每位 Per person お1人様
Braised noodle with whole fresh abalone in abalone sauce	\$160
吉浜産あわびの姿煮入り煮込み麵、あわびソース風味	
鮑汁鮮菌撈麵	
Stewed noodle with mixed mushrooms and green vegetables	\$250
in abalone sauce	
ミックスキノコ、緑色野菜の煮込み麵、アワビソース風味	
鮮蝦蔥油拌麵	
Stewed noodle with prawn, spring onion and soya sauce	\$320
海老、スプリングオニオン、醤油の煮込み麵	
乾炒豉椒帶子河	
Fried flat noodle with scallop, black bean, red and green pepper	\$320
帆立貝、豆豉、赤と緑のピーマンの焼ききしめん	
醋椒帶子黃金麵	
Crispy noodle with scallop, red and yellow bell pepper,	\$320
chilli and vinegar sauce	
帆立貝、赤と黄のピーマン、チリと酢のソースのかた焼きそば	
魚湯雲吞雜菜稻庭麵	
Inaniwa noodle with fresh shrimp dumplings and	\$320
mixed vegetables in fish soup	
海老ワンタンと野菜入り稻庭うどん、魚スープ風味	

加一服務費  
A 10% service charge will be added to your bill  
お勘定には10%のサービス料が加算されます

請將手機轉為靜音模式  
Please kindly switch your mobile to silent mode  
携帯電話をマナーモードにお切り替えください

為閣下健康著想，如閣下對任何食物有過敏反應，請跟餐廳職員聯絡。  
Please inform your server of any food related allergies as your well-being and comfort are our greatest concern.  
当店ではお客様の健康を第一に考えております 食物アレルギーをお持ちの場合はスタッフにご相談ください。

醉蝦片雞餐 (四位用)  
SET MENU FOR FOUR PERSONS  
4名様用セットメニュー



太白醉翁蝦  
Drunken prawn  
酔っぱらい海老

蟹皇燴官燕  
Stewed imperial bird's nest with crab meat and crab roe  
燕の巣、蟹肉、蟹味噌の煮込み

唐閣片皮雞  
Golden-fried Tang Court crispy chicken  
唐閣特製クリスピーチキン

清蒸東星斑  
Steamed spotted grouper  
スポットガルーパの素蒸し

溏心鮑魚遼參  
Braised whole dried abalone with Bêche-de-Mer  
干しあわびとなまこの煮物

花菇鮮腐炆雞件  
Braised sliced chicken with black mushroom and bean curd skin  
細切り鶏肉と黒キノコ、湯葉の蒸し煮

花膠薑蔥撈麵  
Stewed noodle with shredded fish maw, ginger and spring onion  
魚の浮き袋の細切りとねぎしょうが入り和え麵

蓮蓉西米焗布甸  
Baked sago pudding filled with lotus seed paste  
蓮の実餡入り焼きタピオカプリン

鮮果拼盆  
Seasonal fruit platter  
季節のフルーツ盛り合わせ

\$6,000

加一服務費  
A 10% service charge will be added to your bill  
お勘定には10%のサービス料が加算されます

請將手機轉為靜音模式  
Please kindly switch your mobile to silent mode  
携帯電話をマナーモードにお切り替えください

為閣下健康著想，如閣下對任何食物有過敏反應，請跟餐廳職員聯絡。  
Please inform your server of any food related allergies as your well-being and comfort are our greatest concern.  
当店ではお客様の健康を第一に考えております 食物アレルギーをお持ちの場合はスタッフにご相談ください。

鮑魚海斑餐 (八位用)  
SET MENU FOR EIGHT PERSONS  
8名様用セットメニュー



釀焗鮮蟹蓋

Baked stuffed crab shell with crab meat and onion  
蟹の甲羅の詰め物焼き

竹笙瑤柱燴官燕

Braised bird's nest with conpoy and bamboo fungus  
燕の巣と干し帆立貝、キヌガサダケのスープ

清蒸東星斑

Steamed spotted grouper  
スポットガルーパの素蒸し

鵲巢露筍帶子蝦球

Sautéed prawn and scallop with asparagus in taro nest  
海老、帆立貝、アスパラガスのソテー、揚げタロ芋の鳥の巣型バスケット入り

遼參原隻南非鮑魚

Braised whole South African abalone with Bêche-de-Mer  
南アフリカ産あわびとなまこの煮物

富貴鹽香雞

Crispy salted chicken  
塩漬けクリスピーチキン

鮮蝦雲吞稻庭麵

Inaniwa noodle with shrimp dumpling  
海老雲吞稻庭うどん

合時甜品

Dessert of the day  
本日のデザート

精美甜點

T'ang Court delight  
唐閣特製デザート

\$9,880

加一服務費

A 10% service charge will be added to your bill  
お勘定には10%のサービス料が加算されます

請將手機轉為靜音模式

Please kindly switch your mobile to silent mode

携帯電話をマナーモードにお切り替えください

為閣下健康著想，如閣下對任何食物有過敏反應，請跟餐廳職員聯絡。

Please inform your server of any food related allergies as your well-being and comfort are our greatest concern.

当店ではお客様の健康を第一に考えております 食物アレルギーをお持ちの場合はスタッフにご相談ください。

一人客餐  
SET MENU FOR ONE PERSON  
お1人様用セットメニュー



唐閣特色拼盆

柚子蜜帶子、海紅葉、蜜汁鱈魚、蜜味叉燒  
T'ang Court Special Appetisers  
Chilled scallop with citrus honey syrup, jellyfish  
Fried diced cod fish with honey syrup, barbecue pork  
唐閣特製盛り合わせ  
帆立貝冷製の柑橘蜂蜜シロップ和え、  
クラゲ、揚げ鱈の蜂蜜和え、叉焼豚

花膠瑤柱燉鮮螺

Double-boiled fish maw with conpoy and sea whelk in soup  
巻貝の蒸しスープ、魚の浮き袋と干し貝柱入り

溏心鮑魚遼參

Braised whole dried abalone with Bêche-de-Mer  
干しあわびとなまこの煮物

芝香焗開邊龍蝦

Baked sliced fresh lobster with mozzarella cheese  
ロブスター切り身のモッツアレラチーズ焼き

和牛粒炒飯

Fried rice with Wagyu beef, coriander and olive kernels  
和牛とねぎのチャーハン、オリーブの種添え

鮮果配甜點

Fresh fruits and T'ang Court delight  
フレッシュフルーツと唐閣特製デザート

\$1,830

加一服務費

A 10% service charge will be added to your bill  
お勘定には10%のサービス料が加算されます

請將手機轉為靜音模式

Please kindly switch your mobile to silent mode

携帯電話をマナーモードにお切り替えください

為閣下健康著想，如閣下對任何食物有過敏反應，請跟餐廳職員聯絡。

Please inform your server of any food related allergies as your well-being and comfort are our greatest concern.

当店ではお客様の健康を第一に考えております 食物アレルギーをお持ちの場合はスタッフにご相談ください。