



百載稱譽，始於一九零三年的北京；秉承「選料精、刀工美、調料香、火鍋旺、湯底鮮、糖蒜脆、配料細、輔料全」的八大特點，奠定東來順涮羊肉專府的尊崇地位。

東來順飯庄載譽來港設店，加添中國四大菜系之一的淮揚菜譜，呈奉更多元化的口味。

A Century of Praise

DONG LAI SHUN

Since its legendary 1903 start in Beijing, Dong Lai Shun has become the supreme specialist in serving "Shuan Yang Rou", an exotic and tantalizing mutton dish, which relies on eight specialties: ingredients, cut, seasoning, pot, broth, sweetened garlic, side dishes and a host of other food choices.

Since Dong Lai Shun opened its branches in Hong Kong, Huaiyang food — one of the four major Chinese cuisines, has been offered to widen your choices.

茗茶 / 開水	每位 per person 1名樣	\$30 (午市 Lunch ランチ)
Brew Tea / Hot water		\$32 (晚市 Dinner ディナー)
酩茶		

餐前小食 \$30	XO 醬 (每碟)	\$38
Snack	XO Sauce (per dish)	
先付	XO 醬 (一皿)	

如閣下對任何食物產生敏感，請直接與本餐廳職員聯絡。
If you have any food allergies, please inform our staff.
食物アレルギーをお持ちのお客様は、当店スタッフまでお知らせください。

獲獎名菜錄

AWARD-WINNING RECOMMENDATIONS 受賞メニュー



菌皇龍蝦球



東 文思豆腐羹 (每位 per person 1人前) \$138
Bean Curd Soup with Shredded Fungus
キクラゲ入り豆腐スープ

東 砂窩瑤柱菜飯 (每位 per person 1人前) \$148
Shanghai Vegetable Rice with Conpoy in Casserole
干し貝柱と野菜の土鍋ご飯

東 醉人蟹后 (每位 per person 1人前) \$368
牛油果蟹肉沙律 酒釀蛋白蟹鉗 蟹粉銀絲卷
Crab Meat with Avocado Salad, Scrambled Egg Whites with Crab Claw in Wine Dressing,
Crispy Roll topped with Crab Roe
蟹肉とアボカドのサラダ 蟹爪と卵白の酒粕風味 揚げ饅頭の蟹味噌がけ

東 菌皇龍蝦球 (每位 per person 1人前) \$368
Stir-fried Lobster with Wild Mushrooms
ロブスターときのこの炒め物

頂上鳳凰 \$398
Sautéed Chicken with Matsutake and Minced Chicken Dumpling
鶏肉と松茸のソテーと鶏挽肉餃子の盛り合わせ

東 鶴湖蟹影 (四件 4 pieces 4個) \$498
Wok-fried Crab Meat and Rock Lobster with Salted Egg Yolk on Rice Crackers
蟹肉とロックロブスターの塩漬け卵黄炒め ライスクラッカー添え

螺螺多姿 (敬請預訂 order in advance 要予約 / 每位 per person 1人前) \$1,280
冰鎮響螺片 蜜豆仁海螺崧 清酒花螺肉 螺皇松茸湯
Chilled Sliced Sea Conch and Glass Noodles with Sesame Dressing,
Stir-fried Diced Conch with Honey Bean Seeds and Vegetables,
Poached Sea Conch with Sake, Double-boiled Sea Conch Soup with Matsutake
冷製ほら貝と春雨のだまドレッシング和え ほら貝とスナッペンどうの炒め物
ほら貝の酒煮 ほら貝と松茸の蒸しスープ

左右逢魚 時價 Market price 時価
Deep-fried Garoupa Fillet with Savory Crisbean / Stir-fried Garoupa Fillet with Wild Mushrooms
ガルーパーの切り身の揚げ物 揚げおから添え / ガルーパーの切り身ときのこの炒め物

冷菜

APPETIZERS 冷菜



龍井煙燻蛋





淮揚冷菜



龍井煙燻蛋
'Long-Jing' Tea Leaf-Smoked Duck Egg
龍井茶風味の燻製鴨卵

(每隻 per piece 1個) \$48



水晶羊肉
Mutton Terrine
マトンのゼリー寄せ

\$168

雞絲粉皮
Shredded Chicken Tossed with Bean Jelly
鶏肉の細切りと板春雨の和え物

\$168

金陵鹽水鴨
Salty Duck
塩ゆで鴨

\$208



花雕醉雞
Drunken Boneless Chicken
骨なし鶏肉の紹興酒漬け

\$208

蔥油海蜇頭 / 老陳醋蜇頭
Jelly Fish tossed with Scallion Oil / Aged Vinegar Dressing
くらげのねぎ油和え / 黒酢和え

\$208



酒糟鮑魚
Marinated Abalone with Lees
アワビの酒粕漬け

\$288



淮揚冷菜全盒
水晶羊肉、舟山海蜇頭、花雕醉雞
金陵鹽水鴨、煙燻桂魚、四喜烤麩
Dong Lai Shun Cold Platter
Mutton Terrine, Jelly Fish tossed with Scallion Oil, Drunken Boneless Chicken, Salty Duck,
Smoked Mandarin Fish, Braised Wheat Gluten with Mushrooms and Bamboo Shoots
東來順特製冷菜の盛り合わせ
マトンのゼリー寄せ、くらげのねぎ油和え、骨なし鶏肉の紹興酒漬け
塩ゆで鴨、燻製桂魚、麩ときのことたけのこの煮物

\$1,188

如閣下對任何食物產生敏感・請直接與本餐廳職員聯絡。
If you have any food allergies, please inform our staff.
食物アレルギーをお持ちのお客様は、当店スタッフまでお知らせください。

東來順推介 Recommendations 当店おすすめ

另加一服務費 All prices are subject to 10% service charge 10%のサービス料が加算されます。



香干馬蘭頭 Marinated Wild Vegetables with Conpoy よめ菜の和え物	\$158
五香鴨舌 Marinated Duck Tongues in Five Spices 鴨舌の五香粉マリネ	\$198
紅燒牛塊 Braised Ox-Sinew 牛すじ肉の煮物	\$198
煙燻桂魚 Smoked Mandarin Fish 燻製桂魚	\$198
口水雞 Chicken in Chilli Oil よだれ鶏(鶏肉のチリオイル和え)	\$218
花雕醉鴿 Drunken Pigeon 鳩肉の紹興酒漬け	\$248
東 麻香小象拔 Chilled Baby Geoduck 冷製小ミル貝	\$248

	花 椒 滷 腐 皮 Marinated Bean Curd Sheets with Peppercorn 湯葉の花椒マリネ	\$148
	米 椒 拌 木 耳 Black Fungus with Chilli きくらげと唐辛子の和え物	\$148
	蒜 泥 黃 瓜 Marinated Cucumbers with Chopped Garlic きゅうりのにんにくマリネ	\$148
	香 椿 菜 皮 蛋 豆 腐 Bean Curd with Preserved Vegetables and Preserved Eggs 香椿(チャンチン)入りピータン豆腐	\$158
	四 喜 烤 麩 Braised Wheat Gluten with Mushrooms and Bamboo Shoots 麩ときのことたけのこの煮物	\$158
	脆 皮 素 鵝 Deep-fried Bean Curd Sheets Filled with Vegetables and Mushrooms 野菜ときのこと入り揚げ湯葉巻き	\$168
	話 梅 小 番 茄 Marinated Baby Tomatos with Dry Plums ミニトマトのドライプラム甘酢漬け	\$168
	無 錫 脆 鱈 Crispy Eel in Honey 鰻の蜂蜜風味揚げ	\$198
	川 味 蝗 子 皇 'Sichuan' Style Chilled Razor Clams 四川風冷製マテ貝	\$258
	龍 井 煙 燻 雞 'Long-Jing' Tea Leaf-Smoked Chicken 龍井茶風味の燻製鶏肉	(半隻 half 半羽 / 壹隻 whole 1羽) \$320 / \$620

鮑參翅肚類



ABALONE, SHARK'S FIN & DRIED SEAFOOD 鮑 なまこ ふかひれ 魚の浮き袋類



蠟
皇
原
隻
乾
鮑





東來順雞燉大排翅



蔥燒遼參

Braised Sea Cucumber with Beijing Onions
なまことねぎの煮物

(每條 per piece 1個) \$408

紅燒 / 蝦籽海參

Braised Sea Cucumber / Braised Sea Cucumber with Dried Shrimp Roe
なまこの煮物 / なまこと乾燥海老卵の煮物

\$578

砂窩濃湯雞鮑翅 (每位 / 半份 / 壹份)

Brasied Chicken and Shark's Fin Soup in Casserole (per person / half portion / regular)
ふかひれと鶏肉の土鍋煮 (1人前 / ハーフ / レギュラー)

\$578 / \$2,980 / \$5,980



東來順雞燉大排翅 (每位 / 半份 / 壹份)

Double-boiled Superior Shark's Fin Soup with Chicken (per person / half portion / regular)
東來順特製高級ふかひれと鶏肉の蒸しスープ (1人前 / ハーフ / レギュラー)

\$810 / \$4,780 / \$9,088

紅燒大鮑翅 (每位 / 半份 / 壹份)

Braised Superior Shark's Fin Soup (per person / half portion / regular)
高級ふかひれの煮物 (1人前 / ハーフ / レギュラー)

\$810 / \$4,880 / \$9,380

蠔皇原隻乾鮑 (網鮑 / 吉品 / 禾麻)

Braised Whole Superior Abalone (Chiba / Yoshihama / Oma)
高級鮑の姿煮 (千葉産 / 吉浜産 / 大間産)

時價 Market price 時価





蝦
籽
大
烏
參



干貝魚肚

Braised Fish Maw with Conpoy
魚の浮き袋と干し貝柱の煮物

\$308

蟹粉乾撈魚翅

Stir-fried Shark's Fin with Crab Roe
ふかひれの蟹味噌炒め

(每位 per person 1人前)

\$818

紅燒三頭湯鮑

Braised Whole Abalone
鮑の姿煮

(每隻 per piece 1個)

\$818

京式桂花魚翅

Sautéed Shark's Fin with Egg and Crab Meat
ふかひれと蟹肉と卵の炒め物

\$858

紅燒 / 上湯海虎翅

Braised Supreme Shark's Fin / Supreme Shark's Fin in Soup
高級ふかひれの煮物 / 高級ふかひれのスープ煮

\$1,280

蔥燒 / 蝦籽大烏參 (半份 / 壹份)

Braised Supreme Sea Cucumber with Beijing Onions /
Braised Supreme Sea Cucumber with Dried Shrimp Roe (half portion / regular)
高級なまことねぎの煮物 / 高級なまこと乾燥海老卵の煮物 (ハーフ / レギュラー)

\$2,180 / \$4,180





蟹粉乾撈魚翅



湯羹類



SOUP スープ類



花膠燉
津白
苡





宋嫂鮮魚羹

Mandarin Fish Fillet Soup with Dried Fungus and Mushrooms
桂魚ときくらげときのこのスープ

(每位 per person 1人前) \$138



野生菇菌羹

Wild Mushroom Soup
きのこのスープ

(每位 per person 1人前) \$138

海鮮酸辣羹

Hot and Sour Seafood Soup
海鮮入り酸辣湯(サンラータン)

(每位 per person 1人前) \$158

花膠三絲羹

Shredded Fish Maw Soup with Beef, Chicken,
Bamboo Shoots and Black Mushrooms
魚の浮き袋の五目スープ

(每位 per person 1人前) \$168

鮑魚魚肚豆腐羹

Abalone and Fish Maw, Bean Curd Thick Soup
鮑と魚の浮き袋と豆腐のとろみスープ

(每位 per person 1人前) \$198



花膠眉豆花生鹿筋湯

Double-boiled Deer Sinew Soup with Fish Maw, Peanuts and Black-eyed Beans
鹿すじと魚の浮き袋と豆の蒸しスープ

(每位 per person 1人前) \$268

螺頭花膠湯

Double-boiled Fish Maw and Sea Whelk Soup
魚の浮き袋とほら貝の蒸しスープ

(每位 per person 1人前) \$398

砂窩雲吞雞湯

Double-boiled Chicken and Wontons Soup in Casserole
鶏肉とワンタンの土鍋スープ

(半份 / 壹份 half portion / regular / ハーフ / レギュラー) \$488 / \$920



杭州老鴨湯

'Hangzhou' Style Duck Soup
杭州風鴨肉スープ

(敬請預訂 order in advance 要予約 / 例窩 regular レギュラー) \$808



富貴全家福

Tianjin Cabbage Soup with Fish Maw, Sliced Abalone,
Sea Cucumber and Air-dried Duck Brisket
魚の浮き袋、鮑のスライス、なまこ、乾燥鴨肉入り天津白菜のスープ

(例窩 regular レギュラー) \$828

花膠煲青邊鮑魚湯

Double-boiled Fish Maw Soup with Abalone
魚の浮き袋と鮑の蒸しスープ

(敬請預訂 order in advance 要予約 / 例窩 regular レギュラー) \$2,380



花膠燉津白苡

Double-boiled Fish Maw Soup with Tianjin Cabbage
魚の浮き袋と天津白菜の蒸しスープ

(每位 per person 1人前)

時價 Market price 時価



海鮮類

SEAFOOD 海鮮類



滬式花雕蒸蟹





原條游水東星斑（酸菜）



游水大龍蝦

Fresh Lobster
活けロブスター

時價 Market price 時価

花蟹 / 肉蟹（滬式花雕蒸 / 年糕 / 鹹蛋黃）

Crab (Steamed with Chinese Wine / Sautéed with Gluten Cake /
Sautéed with Salty Egg Yolk)
蟹（紹興酒蒸し / 中国餅炒め / 塩漬け卵炒め）

時價 Market price 時価

象拔蚌（油泡 / 火鍋）

Geoduck (Sautéed / Hot Pot)
ミル貝（炒め物 / 火鍋）

時價 Market price 時価

東海黃花魚（紅燒 / 淮揚蒸 / 苔條 / 扒煎）

Wild Croaker Fish (Braised / Steamed / Fried with Seaweed / Pan-fried)
イシモチ（煮物 / 上海風蒸し物 / 海苔風味揚げ / ソテー）

時價 Market price 時価

原條游水東星斑

（清蒸 / 紅燒 / 淮揚蒸 / 松子 / 油泡 / 酸菜）

Fresh Spotted Garoupa (Steamed / Braised / Steamed in Shanghai Style /
Deep-fried with Pine Nuts / Sautéed / Poached with Pickled Vegetables)
活けスポットガルーパ（姿蒸し / 煮物 / 上海風蒸し物 /
松の実揚げ / ソテー / 漬物煮）

時價 Market price 時価





河海鮮類



SEAFOOD FROM SEA & RIVER 海鮮 川魚類



上海鮮河蝦仁（杭州龍井）

椒鹽小黃魚 (每條 per piece 1匹) **\$138**
Deep-fried Small Croaker Fish with Spicy Salt
イシモチの塩胡椒揚げ

糟溜黃魚片 / 雪菜黃魚片 **\$268**
Fried Sliced Croaker Fish in Yellow Wine Sauce / with Preserved Vegetables
イシモチの切り身の揚げ物 酒粕ソースがけ / 雪菜添え

蝦爆鱔 **\$268**
Sautéed Eel with Brown Sauce topped with Stir-fried River Shrimps
鰻のブラウンソース炒め 川海老の炒め物がけ

上海鮮河蝦仁（清炒 / 杭州龍井 / 鮮百合豆板 / 宮保） **\$318**
River Shrimps (Stir-fried / Stir-fried with Tea Leaves /
Stir-fried with Fresh Lily Bulbs in Broad Bean Paste / Wok-fried in Chilli and Tomato Sauce)
川海老 (炒め物 / 龍井茶炒め / 百合根豆板醬炒め / チリトマトソース炒め)

宮保明蝦球 / 黃金明蝦球 / 雲彩明蝦球 **\$358**
Sautéed Prawns in Chilli Sauce with Cashew Nuts /
Deep-fried Prawns Coated with Salted Egg Yolk / Sautéed Prawns with Vegetables
海老とカシューナッツのチリソース炒め / 海老の塩漬け卵黄揚げ / 海老と野菜の炒め物

 **金衣白玉** **\$458**
Pan-fried Prawns Coated with Salted Egg Yolk and Stir-fried River Shrimp
海老の塩漬け卵黄 炒めと川海老の炒め物の盛り合わせ

砂窩大魚頭 / 剁椒大魚頭 **\$528**
Braised Fish Head in Casserole / Braised Fish Head with Chopped Chilli
魚の頭の土鍋煮 / 魚の頭の唐辛子煮

 **川味辣蟹 / 年糕醬炒肉蟹** **\$638**
Stir-fried Crab with Chilli in 'Sichuan' Style / Stir-fried Green Crab with Rice Flour Cake
四川風蟹の唐辛子炒め / 肉蟹と中国餅の炒め物

如閣下對任何食物產生敏感，請直接與本餐廳職員聯絡。
If you have any food allergies, please inform our staff.
食物アレルギーをお持ちのお客様は、当店スタッフまでお知らせください。

	京式賽螃蟹 Stir-fried Egg Whites with Conpoy 卵白と干し貝柱の蟹肉風炒め		\$218
	清炒 / 銀芽 / 茼蒿炒鱈糊 Sautéed Fillet of Eel / Sautéed Fillet of Eel with Young Bean Sprouts / Sautéed Fillet of Eel with Chives 鰻の炒め物 / 鰻ともやしの炒め物 / 鰻とにらの炒め物		\$248
	乾燒大明蝦 Wok-fried King Prawns in Chilli and Tomato Sauce 車海老のチリトマトソース炒め	(每隻 per piece 1匹)	\$238
東	花雕蛋白蒸蟹鉗 Steamed Egg Whites with Crab Claw in 'Hua Diao' Chinese Wine 蟹爪と卵白の紹興酒蒸し	(每位 per person 1人前)	\$308
東	香糟煎泥鯚扒 Pan-fried Rabbit Fish with Chinese Yellow Wine Sauce アイゴの酒粕ソテー		\$308
	象拔蚌炒鹿筋 Sautéed Baby Geoduck with Deer Sinew 小ミル貝と鹿すじ肉の炒め物		\$378
東	黑松露菌醬海蝦球 Stir-fried Prawns with Black Truffle Paste 海老の黒トリュフソース炒め		\$398
	松子桂魚 Deep-fried Mandarin Fish with Pine Nuts, Sweet and Sour Sauce 桂魚の揚げ物 松の実と甘酢ソースがけ	(每條 per piece 1匹)	\$488
	碧波桂魚 Poached Mandarin Fish Fillet with Chives and Bean Sprouts in Spicy Soup 桂魚とにらともやしのスパイススープ煮		\$508
	水煮桂花魚片 Poached Mandarin Fish Fillet with Lettuce, Bean Jelly in Spicy Broth 桂魚とレタスと春雨のスパイススープ煮		\$508
東	清蒸鱖魚 Steamed Reeves Shad Fish 鱖魚の姿蒸し	時價 Market price 時価	
	龍鬚桂魚 Sautéed Shredded Mandarin Fish 桂魚の細切りの炒め物		\$498
東	魚湯酸菜煮小星斑 Poached Fresh Spotted Garoupa with Pickled Vegetables 活けスポットガルーパと酸菜のスープ煮	(每條 per piece 1匹)	\$1,288



雞鴨類



POULTRY 雞鴨類



北京填鴨

淮揚蔥油淋雞

Deep-fried Chicken with Soy and Vinegar Sauce
鶏肉の揚げ物 醤油と酢とねぎ油のソースがけ

(半隻 half 半羽 / 壹隻 whole 1羽) \$330 / \$630

樟茶大鴨 / 香酥大鴨

Fried Duck Marinated with Tea Leaves / Deep-fried Crispy Duck
鴨の茶葉風味揚げ / 鴨の唐揚げ

(半隻 half 半羽 / 壹隻 whole 1羽) \$330 / \$630

京蔥扒鴨

Braised Duck with Beijing Onions in Brown Sauce
鴨とねぎのブラウンソース煮

(半隻 half 半羽 / 壹隻 whole 1羽) \$330 / \$630

四寶片皮雞

Deep-fried Crispy Chicken served in Four Styles
四種風味のクリスピーチキン

(半隻 half 半羽 / 壹隻 whole 1羽) \$528 / \$1,080



北京填鴨（一食 / 二食）

Roasted Beijing Duck (1 course / 2 courses)
北京ダック（1コース / 2コース）

(敬請預訂 order in advance 要予約) \$650 / \$780

富貴全雞

Baked Beggar's Chicken
乞食鶏

(敬請預訂 order in advance 要予約) \$760



紅
燒
八
寶
鴨

醬爆 / 宮保雞丁 \$228
Sautéed Diced Chicken in Brown Sauce / Sautéed Diced Chicken in Chilli Sauce with Cashew Nuts
鶏肉のブラウンソース炒め / 鶏肉とカシューナッツのチリソース炒め

松子雞米 \$238
Stir-fried Minced Chicken and Pine Nuts served with Lettuce and Sesame Pockets
鶏挽肉と松の実の炒め物 レタスとごまパン包み

 **乾煸紅椒雞** \$428
Wok-fried Chicken with Chilli
鶏肉と唐辛子の炒め物

紅燒 / 椒鹽八寶鴨 (敬請預訂 order in advance 要予約) \$740
Braised Deep-fried Whole Duck filled with Glutinous Rice /
Pan-fried Whole Duck filled with Glutinous Rice with Spicy Salt
鴨のもち米詰めの煮物 /
鴨のもち米詰めの塩胡椒ソテー

牛羊類

BEEF & MUTTON 牛羊類

精製牛、羊柳串

精製牛 / 羊柳串

Beef / Mutton Shashlik
牛肉 / マトンの串焼き

(每串 per piece 1本) \$108



內蒙古烤羊鞍

Roasted Lamb Chop 'Inner Mongolian' Style
内モンゴル風ラムチョップのロースト

(每件 per piece 1本) \$158

蔥爆羊肉 / 蔥爆牛肉

Stir-fried Fillet of Mutton / Beef with Leeks
マトン / 牛肉とねぎの炒め物

\$248

孜然羊串骨

Fried Lamb Leg with Spices
ラムレッグのスパイス揚げ

\$328



手抓羊肉

Poached Mutton in Stock
マトンのスープ煮

\$308

紅燒蘿蔔牛腩

Braised Beef Brisket with Turnips
牛バラ肉と大根の煮物

\$338



黑醋燒牛尾

Baked Ox-Tail with Black Vinegar
牛テールの黒酢ロースト

\$458

珍菌和牛粒

Sautéed Diced Wagyu Beef with Assorted Mushrooms
和牛ときのこの炒め物

\$488



蒙古烤杜泊羊排

Roasted Hulunbuir Mutton Spare Ribs 'Mongolian' Style
モンゴル風ラムチョップのロースト

\$1,188

如閣下對任何食物產生敏感，請直接與本餐廳職員聯絡。

If you have any food allergies, please inform our staff.

食物アレルギーをお持ちのお客様は、当店スタッフまでお知らせください。



東來順推介 Recommendations 当店おすすめ

香辣篇

HOT AND SPICY SPECIALTIES スパイシーメニュー



東來順蜀香辣椒醬杜泊羊排

 椒油香烏筍 Chilled Green Bamboo Shoots with Chilli Oil 冷製青たけのこの唐辛子油和え	\$158
青花椒田雞 Stewed Frog with Chinese Pepper and Mixed Mushrooms カエルときのこの中国青山椒煮	\$368
香麻辣子海中蝦 Wok-fried Spicy Prawns in Chilli with Dried Bean Curd and Peanuts 海老と揚げ豆腐とピーナッツの唐辛子炒め	\$398
辣子黃油雞煲 Wok-fried Chicken with Chilli in Casserole 鶏肉と唐辛子の土鍋炒め	\$418
水煮杜泊羊肉上腦 Poached Hulunbuir Deluxe Mutton in 'Sichuan' Style フルンボイル産特上マトンの四川風煮	\$458
水煮本地牛頸脊 Poached Local Beef Neck in 'Sichuan' Style 香港産牛首肉の四川風煮	\$458
酸辣海參 Chilled Sea Cucumber with Spicy and Sour Flavor 冷製なまこの酸辣風味和え	\$588
紅袍辣子和牛粒 Wok-fried Diced Wagyu Beef with Garlic, Cashew Nuts and Chilli 和牛の角切りとカシューナッツの唐辛子炒め	\$618
蓉城香辣蟹 Stir-fried Crab with Hot Spicy Sauce 蟹の麻辣ソース炒め	\$708
東來順蜀香辣椒醬杜泊羊排 Roasted Hulunbuir Mutton Spare Ribs with Dong Lai Shun Homemade Sichuan Chilli Sauce フルンボイル産マトンスペアリブの麻辣ソース揚げ	\$1,288

 東來順推介 Recommendations 当店おすすめ

 素菜 Vegetarian Dish 素食料理

另加一服務費 All prices are subject to 10% service charge 10%のサービス料が加算されます。



豆腐 蔬菜類



BEAN CURD & VEGETABLES 豆腐 野菜類



雪菜毛豆百頁



上湯時蔬

Seasonal Vegetables in Stock
季節の野菜のスープ煮

\$188



雪菜毛豆百頁

Stir-fried Preserved Vegetables with Green Peas and Bean Curd Sheets
雪菜と枝豆と干し豆腐の炒め物

\$198



麻婆豆腐

Stewed Bean Curd with Minced Beef in Spicy Sauce
マーボー豆腐

\$198



砂窩扁尖豆腐

Braised Bean Curd with Bamboo Shoots in Casserole
豆腐とたけのこの土鍋煮

\$198

揚州乾絲（煮 / 拌）

Braised Shredded Dried Bean Curd with Sliced Beef and Chicken in White Broth / Soy Sauce
牛肉と鶏肉と干し豆腐のスープ煮 / 醤油ソース煮

\$218



竹笙素燴

Braised Bamboo Piths with Seasonal Vegetables
衣笠茸と季節の野菜の煮物

\$248

如閣下對任何食物產生敏感，請直接與本餐廳職員聯絡。
If you have any food allergies, please inform our staff.
食物アレルギーをお持ちのお客様は、当店スタッフまでお知らせください。



砂窩扁尖豆腐



醬燒茄子

Braised Eggplant with Minced Beef and Bean Paste
牛挽肉となすの中国味噌煮

\$188



北菇毛豆素雞

Gluten with Green Peas and Black Mushrooms
精進鶏肉と枝豆と干し椎茸の煮物

\$198



百頁小棠菜

Poached Shanghai Brassica with Bean Curd Sheets
青梗菜と干し豆腐の煮物

\$198

乾煸四季豆

Fried String Beans with Dried Shrimps
干し海老といんげんの炒め物

\$198



三色土豆絲

Stir-fried Shredded Potatoes with Chilli in Vinegar Sauce
じゃがいもの細切りと唐辛子の酢炒め

\$198



鮑魚菇扒時蔬

Seasonal Vegetables with Abalone Mushrooms
季節の野菜と鮑きのこの炒め物

\$228



豆板鮮菜苗

Poached Vegetables with Green Peas
野菜と枝豆のスープ煮

\$228

蟹肉扒時蔬

Poached Green Vegetables topped with Crab Meat
季節の野菜の蟹肉あんかけ

\$288



東來順推介 Recommendations 当店おすすめ



素菜 Vegetarian Dish 素食料理

另加一服務費 All prices are subject to 10% service charge 10%のサービス料が加算されます。



飯 麵類



NOODLES & RICE ご飯 麵類



牛肉兩面黃

京城擔擔麵	(每碗 per bowl 1碗)	\$98
Hot and Spicy 'Tan-Tan' Noodles 北京風担担麵		
燻雞絲炒米		\$238
Fried Rice Vermicelli with Smoked Chicken スモークチキン入り炒めビーフン		
蝦仁炒飯		\$238
Fried Rice with Shrimps 海老入り炒飯		
淮揚炒飯		\$248
Fried Rice with Diced Scallop and Shrimps 干し貝柱と海老入り炒飯		
三鮮炒飯		\$248
Fried Rice with Shrimps, Sea Cucumber and Chicken 海老となまこと鶏肉入り炒飯		
 東來順炒飯		\$258
'Dong Lai Shun' Signature Fried Rice with Shredded Beef, Mutton and Shrimps 東來順特製炒飯		
羊 / 牛肉兩面黃		\$258
Pan-fried Crispy Noodles topped with Mutton / Beef and Vegetables マトン / 牛肉と野菜の炒め物のせかた焼きそば		
 東來順煨麵	(每碗 per bowl 1碗)	\$248
Braised Fish Maw, Sea Cucumber and River Shrimps with Noodles in Soup 東來順特製スープ麵		

如閣下對任何食物產生敏感・請直接與本餐廳職員聯絡。
If you have any food allergies, please inform our staff.
食物アレルギーをお持ちのお客様は、当店スタッフまでお知らせください。



東
來
順
煨
麵

 青菜 / 嫩雞煨麵 Vegetable with Noodles in Soup / Shredded Chicken with Noodles in Soup 野菜入りスープ麵 / 鶏肉の細切り入りスープ麵	(每碗 per bowl 1碗)	\$98
蔥油開洋拌麵 Braised Noodles with Dried Shrimps, Spring Onions and Leeks 干し海老入りねぎ油そば	(每碗 per bowl 1碗)	\$108
 榨菜牛柳絲 / 雞絲手擀麵 Handmade Noodles with Shredded Beef and Preserved Vegetables in Soup / Handmade Noodles with Shredded Chicken in Soup 牛肉の細切りとザーサイ入り手打ちスープ麵 鶏肉の細切り入り手打ちスープ麵	(每碗 per bowl 1碗)	\$118
京蔥羊肉湯拉麵 Soup Noodles with Mutton Fillet and Leeks マトンとねぎ入りスープ麵	(每碗 per bowl 1碗)	\$128
金湯翡翠麵 Simmered Shredded Bitter Melon in Pumpkin Soup 細切り苦瓜かぼちゃスープ煮込み		\$168
雪菜海參炒拉麵 Stir-fried Noodles with Sea Cucumber and Preserved Vegetables なまこと雪菜入り焼きそば		\$298
水煮牛頸脊手擀麵 Poached Local Beef Neck and Homemade Noodles in "Sichuan" Style 牛首肉スライスの四川風水煮. 自家製麵入り	(每位 per person 1人前)	\$248
砂鍋煙燻雞菜飯 Vegetables Rice with Smoked Chicken in Clay Pot ベジタブルライスとスモークチキンの土鍋	(四位用 four person 4人用)	\$358

年糕 鍋粿類

RICE FLOUR CAKE, CRISPY RICE CAKE 中国餅 おこげ類



海皇鍋粿



薺菜雞絲炒年糕



上海炒年糕

Stir-fried Rice Flour Cake 'Shanghai' Style
上海風中国餅の炒め物

\$238

薺菜雞絲炒年糕

Stir-fried Rice Flour Cake with Shredded Chicken and Shanghai Vegetables
鶏肉の細切りとなずな入り中国餅の炒め物

\$238

三鮮年糕（湯 / 炒）

Rice Flour Cake with Shrimps, Chicken and Sea Cucumber in
Superior Stock / Stir-fried
海老と鶏肉となまこ入り中国餅のスープ煮 / 炒め物

\$258

番蝦鍋粿

Crispy Rice Cake with Shrimp and Tomato Sauce
海老とトマトソースのおこげ

\$298



海皇鍋粿

Crispy Rice Cake with Seafood
海鮮ソースのおこげ

\$378

海參鍋粿

Crispy Rice Cake with Sea Cucumber
なまこソースのおこげ

\$438





甜品類



DESSERT デザート

冬瓜涼粉桂花糖水 Winter Melon, Osmanthus and Konjac in Syrup 冬瓜と仙草ゼリー入りきんもくせい風味スープ	(每位 per person 1人前)	\$98
荔枝玫瑰糕 (四件) Chilled Lychee with Rose Puddings (4 pieces) ライチとバラのプリン (4個)		\$98
楊枝金露 Chilled Sago Cream with Mango and Pomelo マンゴーとポメロ入りタピオカクリームスープ	(每位 per person 1人前)	\$78
凍香芒布甸 Chilled Fresh Mango Pudding マンゴープリン	(每位 per person 1人前)	\$78
桂花酒釀小丸子 Glutinous Rice Flour Dumplings in Sweet and Wine Syrup 白玉団子入り桂花陳酒風味スープ	(每位 per person 1人前)	\$78
鮮果拼盤 Fresh Fruit Platter フルーツの盛り合わせ	(每位 per person 1人前)	\$88
驢打滾 (四件) Glutinous Rice Flour rolled with Red Bean Paste (4 pieces) 小豆あん入りもち米ロール (4個)		\$98
擂沙湯圓 (四件) Glutinous Rice Dumplings filled with Black Sesame Paste (4 pieces) 小豆あん入り白玉団子 (4個)		\$98
香打麥場 (四件) Glutinous Rice Roll with Sesame Seeds and Peanuts (4 pieces) ごまとピーナッツ入りもち米ロール (4個)		\$98
桂花酒釀湯圓 Glutinous Rice Dumplings filled with Black Sesame Paste in Sweet and Wine Syrup 黒ごま団子入り桂花陳酒風味スープ	(每位 per person 1人前)	\$98
高力豆沙 (四件) Deep-fried Egg Whites filled with Red Bean Paste (4 pieces) 小豆あん入り卵白揚げ饅頭 (4個)		\$118
豆沙窩餅 Pan-fried Cake filled with Red Bean Paste 小豆あん入り中国風クレープ		\$108
流沙金球 (四件) Deep-fried Sesame Dumplings filled with Salted Egg Yolk (4 pieces) 塩漬け卵黄入り揚げごま団子 (4個)		\$108
煎八寶飯 Pan-fried Glutinous Rice and Sweetened Diced Fruits ドライフルーツ入り焼きもち米		\$128
冰花官燕 Sweetened Superior Bird's Nest 高級燕の巣の氷砂糖シロップ添え	(每位 per person 1人前)	\$650
椰皇玉露蛋白燉桃膠 Double-boiled Peach Gum with Egg Whites and Young Coconut Juice 桃の木ゴム. 卵白入り温かい椰子の実ジュース		\$108