

1 喜辰三味燒賣 干貝 / 松露 / 魚子

以松露、干貝、魚子入餡，手工細捏呈現
少見的高規格港點香氣

\$140



2 燒臘拼盤

嚴選叉燒、油雞、燒鴨、燒肉，層層疊上
厚實鹹香的肝腸與臘腸，體現正宗港式
燒臘的華麗全貌

\$580



3 XO醬炒蘿蔔糕

方塊蘿蔔糕初炸後炒，搭配以干貝、
蝦米、金華火腿調製的XO醬

\$200



4 三色蝦餃皇

竹炭、紅麴與原色外皮以極薄麵皮
手摺成型，金紋點綴更顯匠心

\$140



好味

TOP10 人氣必點

5



韭黃鮮蝦腸粉
\$140

6



迷你冰火菠蘿油 (3入)
\$150

7



蠔皇鳳爪
\$120

8



乾炒和牛河
\$260

9



天崩地裂落石西多士
\$240

10



雪山叉燒包 (2入)
\$140



蒸點



喜辰三味燒賣

干貝 / 松露 / 魚子

Assorted Pork & Shrimp Siu Mai (Scallop/Truffle/Caviar)

以松露、干貝、魚子入餡，手工細捏呈現少見的高規格港點香氣

\$140



韭黃鮮蝦腸粉

Rice Rolls with Shrimp & Yellow Chives

紅麴腸粉皮滑嫩帶香，鮮蝦脆彈、韭黃爽口，現蒸更顯鮮甜

\$140



豉椒蒸排骨

Steamed Pork Ribs with Black Bean Sauce

排骨軟嫩爽口，豉汁鹹香微辣，紫蘇梅點出清新酸意更加開胃

\$120



蠔皇鳳爪

Braised Chicken Feet in Oyster Sauce

鳳爪先炸後蒸，燉煮至軟糯入味，拌上自製辣醬疊出香辣層次

\$120

三色蝦餃皇 Assorted Shrimp Dumplings

\$140

翡翠韭菜餃 Chives Dumplings

\$140

蜜汁叉燒腸粉 Rice Rolls with Honey Char Siu Pork

\$140

鮮竹和牛球 Wagyu Beef Balls with Beancurd Skin

\$140

柱侯牛雜盅 Beef Offal Stew with Chu Hou Sauce

\$120

企鵝黑糖QQ包 Brown Sugar Bun

\$140

尼莫綠豆包 Mung Bean Bun

\$140

黑金奶黃流沙包 Salted Egg Custard Lava Buns

\$120

誠實豆沙包 Red Bean Bun

\$120

煎炒、炸、烤點



XO醬炒蘿蔔糕

Stir-Fried Radish Cake with XO Sauce

方塊蘿蔔糕初炸後炒，搭配以干貝、蝦米、金華火腿調製的XO醬

\$200



起士焗白菜

Baked Napa Cabbage with Cheese

白菜焗至軟嫩，搭配濃厚芝士焗香，奶香中帶清甜

\$180



安蝦鹹水角 (3入)

Deep-Fried Glutinous Dumplings with Shrimp

酥脆金黃外皮，包裹細緻餡料與安蝦鮮韻，口感飽滿而不油膩

\$140



鮮蝦腐皮捲 (3入)

Shrimp & Beancurd Skin Rolls

薄脆腐皮包裹鮮蝦顆粒，裹入豆包提升豆香立體度與口感滑順度

\$140



雪山叉燒包 (2入)

Baked BBQ Pork Bun

層層金黃酥皮包裹著蜜香叉燒內餡，口感輕盈、甜香飽滿

\$140



臘味蘿蔔糕

Radish Cake with Chinese Sausage

細絲蘿蔔口感細嫩綿香，搭配臘腸與蝦米的醇厚海陸滋味

\$140

魚翅炸春捲 Crispy Spring Rolls with Shark Fin

\$140

松露薯條 Truffle Fries

\$140

芋泥酥 Taro Pastry

\$140

豆沙芝麻球 Sesame Balls with Red Bean Paste

\$120

葡式蛋塔 Portuguese Egg Tart

\$120

法式乳酪塔 French Cheese Tart

\$120



主食

飯類、河粉



喜辰五寶飯

Cantonese BBQ Platter Rice

港味精華之選，集結叉燒、油雞、燒鴨、燒肉、肝腸與臘腸一碗入魂

\$400



乾炒和牛河

Wagyu Beef Stir-Fried Flat Rice Noodles

功夫正宗港式經典，牛肉嫩滑、鑊氣與醬香巴緊每一寸帶焦邊的河粉

\$260



鹹魚雞粒炒飯

Fried Rice with Salted Fish & Chicken

鹹魚爆香融合雞丁與蛋炒飯香氣，乾爽不油、鑊氣與咸鮮突出

\$220



黯然叉燒飯

Char Siu Pork Rice

蜜汁叉燒搭配焦脆半熟蛋，蛋黃微流與醬香飯粒完美交融

\$220

明爐燒鴨飯 Roasted Duck Rice

\$260

脆皮燒肉飯 Crispy Roast Pork Belly Rice

\$260

玫瑰油雞腿飯 Rose Soy Sauce Chicken Drumstick Rice

\$220

廣式炒飯 Cantonese Fried Rice

\$220

粥品類

北菇滑雞粥 Chicken & Shiitake Mushroom Congee

\$200

滑蛋牛肉粥 Beef & Scrambled Egg Congee

\$200

皮蛋瘦肉粥 Preserved Egg and Pork Congee

\$180

湯麵



柱侯牛雜麵

生麵 / 公仔麵

Beef Offal Noodle Soup with Chu Hou Sauce (Egg Noodles / Instant Noodles)

正宗秘傳柱侯醬炆煮慢滷牛腩、牛筋與牛肚，湯底醇厚有韻

\$260



餐蛋公仔麵

生麵 / 公仔麵

Instant Noodles with Ham & Fried Egg (Egg Noodles / Instant Noodles)

金香厚切餐肉與半熟太陽蛋，經典不敗的港式靈魂組合

\$150

咖哩牛雜麵 生麵 / 公仔麵

HK-style Curry Beef Offal with Noodles (Egg Noodles / Instant Noodles)

\$260

鮮蝦雲吞麵 生麵 / 公仔麵

Shrimp Wonton Noodle Soup (Egg Noodles / Instant Noodles)

\$220

撈麵



喜辰五寶撈麵

Cantonese BBQ Platter Tossed Noodles

豪華撈麵五選盡收，叉燒、油雞、燒鴨、燒肉、肝腸與臘腸盛宴齊發

\$400



餐蛋公仔撈麵

Tossed Instant Noodles with Ham & Fried Egg

邊緣金脆的餐肉，太陽蛋覆上後拌出絲滑蛋香，使公仔麵更顯彈韌

\$150

咖哩牛雜撈麵 Curry Beef Offal Tossed Noodles

\$260

明爐燒鴨撈麵 Roasted Duck Tossed Noodles

\$260

脆皮燒肉撈麵 Crispy Roast Pork Belly Tossed Noodles

\$260

蜜汁叉燒撈麵 Honey Char Siu Pork Tossed Noodles

\$220

玫瑰油雞撈麵 Rose Soy Sauce Chicken Tossed Noodles

\$220

XO醬雲吞撈麵 XO Sauce Tossed Noodles with Wonton

\$220



燒臘

Roasted Meats

燒臘拼盤	Cantonese BBQ Platter	\$580
明爐燒鴨	Roasted Duck	\$400
脆皮燒肉	Crispy Roast Pork Belly	\$400
蜜汁叉燒	Honey Char Siu Pork	\$280
廣式燒鴨腿	Cantonese Roasted Duck Leg	\$220
玫瑰油雞腿	Rose Soy Sauce Chicken Leg	\$200

■ 用餐時間 90分鐘 ■ 10%服務費另計 〈餐點照片僅供參考, 實際以現場出餐為主〉



Vegetables

蔬菜

XO醬炒西蘭花	Stir-Fried Broccoli with XO Sauce	\$180
干貝絲芥菜	Preserved Mustard Greens with Shredded Dried Scallop	\$180
蠔油灼芥藍	Blanched Chinese Broccoli with Oyster Sauce	\$150
白灼油菜	Poached Choy Sum with Soy Sauce	\$150

靚湯

Soup



鮮蝦雲吞湯	Shrimp Wonton Soup	\$160
胡椒豬肚湯	Pepper Pork Tripe Soup	\$160
清燉牛腩湯	Clear Beef Brisket Soup	\$160
季節例湯	每日限量供應 Daily Soup	\$160



天崩地裂落石西多士

Lava Bubble Milk Tea
French Toast

吸睛100%!黑炭西多士灌入濃厚
奶茶珍珠餡,一刀切開流心傾瀉

\$240



迷你冰火菠蘿油(3入)

Mini Pineapple Bun with
Butter

酥甜菠蘿包夾入厚切冰奶油,
尺寸小巧、口感冰火交融

\$150



楊枝甘露

Mango Grapefruit Sago in
Coconut Milk

香濃芒果配上椰漿與西米露,咬
得到紅柚的清香與爆爆珠的驚喜

\$120

冰火金沙西多士 Salted Egg Yolk Custard Lava French Toast

\$200

馳名漏奶華 Lava Milk French Toast

\$160

芋頭西米露 Taro sago with coconut milk

\$120

摩摩喳喳 Bubur Cha-Cha

\$120

■ 用餐時間 90分鐘 ■ 10%服務費另計 〈餐點照片僅供參考,實際以現場出餐為主〉



絲襪凍奶茶

Hong Kong Style Milk Tea

港式絲襪奶茶的拉茶手法沖煮釋
放深層茶調,順滑奶香平衡苦韻

\$120



西瓜鐵觀音

Watermelon Oolong Tea

焙火鐵觀音搭配西瓜原汁,清爽順口的
混釀新風潮

\$120

凍鴛鴦 Coffee and Milk Tea Mix

\$120

凍檸檬 Iced Lemon Coke

\$90

凍檸七 Iced Lemon 7-Up

\$90

凍檸茶 Iced Lemon Tea

\$90

鹹檸七 Salted Lime 7-Up

\$90

鹹檸樂 Salted Lime Coke

\$90

阿華田 Ovaltine

\$90

鐵觀音冰茶 Tie Guan Yin Iced Tea

\$90

熱茶 payment for tea / per person
(Green Tea / Red Oolong Tea)

\$40/人

可選: 台灣綠茶 / 紅烏龍

■ 飲品類皆可選 冰飲 / 熱飲