



鴻星

海鮮酒家

RED STAR
SEAFOOD RESTAURANT



頭盤
前菜



特 式 名 菜

全體片皮琵琶小乳豬
SMALL WHOLE SUCKLING PIG (ORDER IN ADVANCE)
子豚の丸焼き (要事前予約)
MARINATED IN A SPECIAL SAUCE AND SLOW COOKED ON A ROTISSERIE.
特製ソースに漬け込み、回転肉焼き器でじっくり調理
SERVED PRE-CUT WITH SPECIAL BREAD AND SPRING ONION, SUGAR AND SPECIAL SAUCE.
切り分けられた肉には特製ソース、砂糖、パン、ネギを添えて

\$438

金陵片填鴨 (二食)
PEKING DUCK
北京ダック
MARINATED IN A SPECIAL SAUCE. A TWO-COURSE MEAL.
特製ソースでマリネした2コースのお食事
THE COATED AND COOKED SKIN OF THE DUCK, A PARTICULAR DELICACY,
外側の皮は丁寧に仕上げ、
IS SERVED BEFORE THE DUCK MEAT IS PRESENTED.
お肉の前に提供いたします

\$99.98

鴻星富貴鵠
RED STAR SPECIALTY SQUAB
レッドスター特製ひな鳥

\$43.98

鮮果沙律 (預訂)

鮮果蝦沙律
PRAWNS WITH FRESH FRUIT SALAD
海老の新鮮フルーツサラダ添え
生拆游水蟹肉沙律
FRESH CRAB MEAT WITH FRESH FRUIT SALAD
新鮮蟹肉のフルーツサラダ添え
龍蝦鮮果沙律
LOBSTER WITH FRESH FRUIT SALAD
ロブスターの新鮮フルーツサラダ添え

\$56.98 (例) 4-6 位 用

CURRENT PRICE

CURRENT PRICE

APPETIZER



頭盤
前菜



燒烤類

化皮乳豬(例) \$68.98
SUCKLING PIG
子豚

乳豬大拼盤 \$138.98
SUCKLING PIG PLATTER
子豚の大皿料理

燒味大拼盤 \$108.98
BBQ PLATTER
焼き料理大皿料理

乳豬雙拼盤(第1-6項) \$82.98 乳豬三拼盤(第1-6項) \$96.98
SUCKLING PIG COMBINATION
子豚料理のコンビネーション

A LITTLE BIT OF EVERYTHING. RECOMMENDED FOR NEWCOMERS

少しずつ全ての味を試せるので、初めての方にお勧め

TO CANTONESE CUISINE, IT CONSISTS OF SAMPLE-SIZED PORTIONS OF SUCKLING PIG

広東風のお試しサイズの子豚料理と

AND YOUR CHOICE OF 1 BARBECUE ITEMS OR 2 BARBECUE ITEMS (FROM 1-6)

1種類 / 2種類の焼き料理をお選びいただけます(下記1~6)

燒味雙拼盤(第1-6項) \$38.98 燒味三拼盤(第1-6項) \$56.98
YOUR CHOICE OF 2 BARBECUE ITEMS (FROM 1-6) YOUR CHOICE OF 3 BARBECUE ITEMS (FROM 1-6)
焼き料理(下記1~6)から2種類を選択 焼き料理(下記1~6)から3種類を選択

1. 明爐燒鴨 \$33.98 (H) \$66.98 (W)
BARBECUED DUCK
焼き鴨
2. 走地玫瑰豉油雞 \$25.98 (H) \$49.98 (W)
SOY RANCH CHICKEN
醬油地雞のマリネ
3. 蜜汁叉燒 \$17.98
BARBECUED PORK
焼き豚
4. 汾酒牛肉 \$20.98
WINE BEEF SLICES
牛スライスのワイン風味
5. 佛山燻蹄 \$17.98
COLD SLICED PORK HOCK
冷製豚足スライス
6. 香麻海蜇 \$18.98
SPICY MARINATED JELLY FISH
くらげの辛味マリネ
7. 走地貴妃雞 \$25.98 (H) \$49.98 (W)
MARINATED RANCH CHICKEN
地雞のマリネ

APPETIZER



鮑魚海參類

アワビ、ナマコ



ABALONE & SEA CUCUMBER

蠔皇鮮鮑	三頭 \$58.98 四頭 \$48.98 五頭 \$38.98	
BRAISED WHOLE FRESH ABALONE IN OYSTER SAUCE		
新鮮丸ごとアワビの蒸し煮、オイスターソース		
南非吉品	十六頭 \$118.98	二十頭 \$68.98
日本吉品(二十頭)		時價 CURRENT PRICE
日本窩麻(二十頭)		時價 CURRENT PRICE
南非網鮑(八頭)		時價 CURRENT PRICE
北菇鮮鮑片		
BRAISED SLICED FRESH ABALONE WITH CHINESE MUSHROOMS		\$78.98
新鮮スライスアワビの蒸し煮、きのこ添え		
北菇婆參鮮鮑片		
BRAISED SLICED FRESH ABALONE WITH SEA-CUCUMBER		\$88.98
新鮮スライスアワビの蒸し煮、ナマコ添え		
北菇鮮鮑片鵝掌		
BRAISED SLICED FRESH ABALONE WITH GOOSE WEBS		\$82.98
新鮮スライスアワビの蒸し煮、醤油ガチョウの足		
蝦子原條海參	原條 EACH \$208.98 一人前	半條 1/2 ORDER \$118.98 ハーフサイズ
WHOLE SEA-CUCUMBER BRAISED WITH SHRIMP ROE		
丸ごとナマコの蒸し煮と海老の卵		
雪裡紅帶子海參		
SEA-CUCUMBER BRAISED WITH FRESH SCALLOPS & VEGGIES		\$39.98
ナマコの蒸し煮と新鮮ホタテ、野菜添え		
海參扣鵝掌		
SEA-CUCUMBER BRAISED WITH GOOSE WEBS		\$78.98
ナマコとユリノキ属		
北菇扒海參		
SEA-CUCUMBER BRAISED WITH CHINESE MUSHROOMS		\$74.98
ナマコの蒸し煮、きのこ添え		



魚翅及燕窩類

フカヒレスープ



蟹肉大生翅（例） SHARK'S FIN SOUP WITH CRAB MEAT (REGULAR SIZE) フカヒレスープ、蟹肉入り（レギュラーサイズ）	\$168.98
雞絲大生翅（例） SHARK'S FIN SOUP WITH SHREDDED CHICKEN (REGULAR SIZE) フカヒレスープ、鶏肉入り（レギュラーサイズ）	\$148.98
海皇大生翅（例） SHARK'S FIN SOUP WITH SEAFOOD (REGULAR SIZE) フカヒレスープ、シーフード入り（レギュラーサイズ）	\$158.98
紅燒大鮑翅（每位足二両） BRAISED SHARK'S FIN IN BROWN SAUCE (PER PERSON) ブラウンソースのフカヒレ蒸し煮（一人前）	\$62.98
紅燒頂湯群翅（每位足二両） BRAISED SHARK'S FIN IN SUPREME BROTH (PER PERSON) フカヒレの蒸し煮特製スープ（一人前）	\$88.98
原隻木瓜燉翅（每位足二両） DOUBLE BOILED SHARK'S FIN IN PAPAYA (PER PERSON) じっくり煮込んだフカヒレ、パパイア添え（一人前）	\$66.98
清湯大鮑翅（每位足二両） DOUBLE BOILED SHARK'S FIN IN CLEAR BOUILLON (PER PERSON) じっくり煮込んだフカヒレ、ブイヨンスープ（一人前）	\$62.98
鴻星海虎翅（每位足二両） 預訂 BRAISED TIGER SHARK'S FIN IN BROWN SAUCE (PER PERSON) - ORDER IN ADVANCE ブラウンソースのタイガーフカヒレ蒸し煮（一人前）	\$148.98
鴻星天九翅（每位足二両） 預訂 SUPREME SHARK'S FIN IN CLEAR BOUILLON (PER PERSON) - ORDER IN ADVANCE 最高級フカヒレ、ブイヨンスープ（一人前）	\$188.98
碗仔翅（每位） SHARK'S FIN SOUP (PER PERSON) フカヒレスープ（一人前）	\$36.98
紅燒蟹肉官燕盞（每位） BRAISED SWALLOW'S NEST IN BROWN SAUCE WITH CRAB MEAT (PER PERSON) 蟹肉入りブラウンソースのツバメの巣の蒸し煮（一人前）	\$63.98
紅燒雞茸官燕盞（每位） BRAISED SWALLOW'S NEST IN BROWN SAUCE WITH SHREDDED CHICKEN (PER PERSON) 鶏肉入りブラウンソースのツバメの巣の蒸し煮（一人前）	\$59.98

SHARK FIN SOUP



海鮮類

魚介類

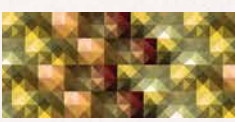


SEAFOOD

四川鮮蝦球(辣) SAUTEED PRAWNS WITH RED CHILI PEPPERS 海老と赤唐辛子炒め	\$37.98
滑蛋蝦仁 SCRAMBLED EGGS WITH SHRIMPS 海老入りスクランブルエッグ	\$35.98
腰果炒蝦仁 SAUTEED SHRIMPS WITH CASHEW NUTS 海老とカシューナッツ炒め	\$34.98
翡翠帶子 SAUTEED SCALLOPS WITH SEASONAL VEGETABLE ホタテと旬の野菜炒め	\$40.98
大千蝦球帶子(辣) SAUTEED PRAWNS AND SCALLOPS WITH CHILI 海老とホタテの唐辛子炒め	\$40.98
漁香帶子玉子豆腐(辣) SAUTEED SCALLOPS WITH EGG TOFU IN SPICY GARLIC & CHILI SAUCE ホタテと卵豆腐の辛味にんにく、唐辛子ソース炒め	\$39.98
尖椒桂花蚌帶子(特辣) SAUTEED SCALLOPS & SEA-CUCUMBER MUSCLES WITH SPICY GARLIC & CHILI SAUCE ホタテとナマコの辛味にんにく、唐辛子ソース炒め	\$73.98
椒鹽桂花蚌 DEEP FRIED SEA-CUCUMBER MUSCLES WITH SPICY SALT & PEPPER ナマコの辛味塩コショウ揚げ	\$74.98
XO 醬肉青桂花蚌(辣) SAUTEED PORK TORO SLICES & SEA-CUCUMBER MUSCLES IN SPICY XO SAUCE 豚トロ肉のスライスとナマコの辛味XO醬炒め	\$63.98
酥炸大生蠔 DEEP FRIED FRESH OYSTERS 新鮮カキフライ	\$48.98
律醬煎黑魚 PAN FRIED BLACK COD WITH DRESSING 黒鱈焼き、ドレッシング添え	\$39.98
家鄉蒸魚塊 STEAMED FISH FILLET IN COUNTRY STYLE カントリー風蒸し魚	\$29.98
椒鹽魚塊 DEEP FRIED FISH FILLET WITH SPICY SALT PEPPER 塩とコショウステーキ	\$29.98
吉列魚塊 FILLET OF FISH CUTLET 切り身魚のカツ	\$28.98
金粟鮮魚球 FILLET OF FISH WITH SWEET CORN SAUCE 切り身魚とスイートコーンソース	\$30.98



游水龍蝦、皇帝蟹及蟹
海鮮活造り



清蒸、豉汁、薑葱、椒鹽、奶油、上湯、香辣、胡椒、
避風塘炒(+ \$10)、肉碎頭抽焗(+ \$6)、粉絲煲(+ \$10)、秘制金沙(+ \$10)
伊麵底(+ \$10)、生麵底(+ \$10)、煎麵或煎米粉(+ \$13)、花雕蛋白蒸(+ \$12)

LIVE LOBSTER AND CRAB FROM OUR TANK (SELECT YOUR OWN TASTE)
生け簀から活きたロブスターと蟹を（お好みでお選び）いただけます
STEAM SAUTEED WITH BLACK BEAN SAUCE, STIR-FRIED IN CREAMY BUTTER SAUCE
黒豆ソースの蒸し焼き、クリーミーバターソース炒め
BRAISED WITH SUPERIOR SOUP, STIR-FRIED WITH GINGER & GREEN ONION, SPICY, PEPPER,
特選スープの蒸し煮、生姜とねぎ炒め、スパイシー、コショウ
DEEP-FRIED WITH SPICY SALT & PEPPER, SERVED WITH OUR SPECIAL SPICY GARLIC (+\$10), WITH SALTED EGG YOLK SAUCE(+ \$10)
辛味塩コショウ揚げ、当店特製辛味にんにく添え (+\$10). 塩漬け卵ヨークソース添え (+\$10)
BRAISED WITH MINCED PORK IN SOYA SAUCE (+\$6) ,COOKED WITH VERMICELLI IN A HOT POT (+\$10),
豚挽き肉の醤油蒸し煮 (+\$6)、パーミセリ麺入り鍋で調理 (+\$10)
BEDDED WITH YEE-FU NOODLES(+ \$10), BEDDED WITH EGG NOODLES(+ \$10), FRIED NOODLE OR VERMICELLI (+\$13),
STEAMED WITH RICE WINE & EGG WHITE (+\$12)
イーファー麵付き(+ \$10)、卵麵付き(+ \$10)、焼きそば/ビーフン (+\$13)、ライスワインタンパク質蒸し(+ \$12)

清蒸石斑
STEAMED LIVE ROCK COD
活き白身魚蒸し
白灼象拔
BLANCHED GEODUCK
ナミ貝の湯通し
游水皇帝蟹
KING CRAB
タラバ蟹
白灼游水蝦
BLANCHED LIVE PRAWNS
活き海老の湯通し
豉油皇煎生蝦
PAN FRIED LIVE PRAWNS WITH SOYA SAUCE
活き海老の醤油焼き
蒜茸開邊蒸生蝦
STEAMED LIVE PRAWNS WITH GARLIC
活き海老とにんにく蒸し
椒鹽焗生蝦
BAKED LIVE PRAWNS WITH SPICY SALT & PEPPER
活き海老と辛味塩コショウ揚げ
碧綠明蝦球
SAUTEED PRAWNS WITH SEASONAL VEGETABLE
海老と旬の野菜炒め
豉汁大蝦球
SAUTEED PRAWNS WITH BLACK BEAN SAUCE
海老の黒豆ソース炒め
蜜桃沙汁蝦球
PRAWNS WITH SALAD DRESSING & HONEY WALNUTS
海老と蜂蜜クルミ入りサラダドレッシング
酥炸大蝦球
DEEP-FRIED PRAWNS
海老のフライ

時價
CURRENT PRICE
時価
時價
CURRENT PRICE
時価
時價
CURRENT PRICE
時価
時價
CURRENT PRICE
時価
時價
CURRENT PRICE
時価
時價
CURRENT PRICE
時価
時價
CURRENT PRICE
時価

\$37.98
\$37.98
\$37.98
\$37.98

LIVE SEAFOOD



雞鴨類

雞肉 鴨肉



CHICKEN & DUCK

脆皮炸子雞

DEEP FRIED CRISPY SKIN CHICKEN
カリカリ皮のチキン揚げ

半隻半量 \$25.98
HALF
全隻全量 \$49.98
WHOLE

腰果雞丁

DICED CHICKEN WITH CASHEW NUTS
角切りチキンとカシューナッツ

\$29.98

宮保雞丁

SPICY DICED CHICKEN WITH CHILI & PEANUTS
辛味角切りチキンと唐辛子、ピーナッツ

\$29.98

西檸煎軟雞

BONELESS CHICKEN IN LEMON SAUCE
レモンソース骨無しチキン

\$28.98

豉椒爆雞片

PAN FRIED CHICKEN WITH RED & GREEN PEPPERS IN BLACK BEAN SUACE
黒豆ソースチキンと赤ピーマン、ピーマンのフライパン焼き

\$27.98

紫蘿炒鴨片

SAUTEED DUCK MEAT WITH PINEAPPLE & GINGER
鴨肉のパイナップルと生姜炒め

\$28.98

八寶扒大鴨 (預訂)

BRAISED DUCK WITH EIGHT JEWELS (ORDER IN ADVANCE)
鴨肉の蒸し煮、八宝石の彩り (要事前予約)

WHOLE \$98.98
(全隻)

豉椒炒鴨脯

SAUTEED DUCK MEAT WITH BLACK BEAN SAUCE
黒豆ソースの鴨肉炒め

\$28.98

涼瓜味菜炒鴨脯

SAUTEED DUCK MEAT WITH BITTER MELON & PICKLED VEGGIE
鴨肉と酢漬け野菜、苦瓜炒め

\$31.98



豬牛類
豚肉 牛肉



京都焗肉排 PORK CHOPS IN GOURMET SAUCE グルメソースの豚ロース	\$29.98
蒜子蜜汁骨 HONEY GARLIC SPARERIBS はちみつガーリックスペアリブ	\$29.98
椒鹽焗排骨 DEEP FRIED SPARERIBS WITH SPICY SALT スペアリブ揚げの辛塩味	\$28.98
咕嚕肉 SWEET AND SOUR BONELESS PORK 骨無し酢豚	\$28.98
生煎馬友肉餅 PAN FRIED SALTED FISH WITH MINCED PORK PATTIES 塩魚焼きと豚ひき肉パティ	\$39.98
牛油蜜桃骨 SPARERIBS WITH HONEY GLAZED WALNUT スペアリブとはちみつクルミ	\$29.98
中式煎牛柳條 PAN-FRIED BEEF STEAK STRIPS CHINESE STYLE 中国風切り身牛肉ステーキ焼き	\$35.98
黑椒煎牛柳 PAN-FRIED BEEF STEAK WITH BLACK PEPPER 牛肉のステーキ黒こしょう焼き	\$35.98
蠔皇滑牛肉 SAUTEED BEEF WITH OYSTER SAUCE 牛肉のオイスターソース炒め	\$33.98
五色牛柳絲 STIR FRIED SHREDDED BEEF WITH BEAN SPROUTS, RED & GREEN PEPPERS 切り身牛肉ともやし、赤ピーマン、緑ピーマン炒め	\$32.98
生煎陳片牛肉餅 PAN FRIED BEEF PATTIES WITH DRIED TANGERINE PEELS 牛肉のパティとドライタンジェリンピール焼き	\$39.98

PORK & BEEF



蔬菜類

野菜



清炒西蘭花
SAUTEED BROCCOLI
フライド・ブロッコリー

\$22.98

羅漢扒上素
BRAISED VEGETABLE "LO-HON" STYLE
“羅漢”風野菜の蒸し煮

\$28.98

蟹肉扒時蔬
CRAB MEAT WITH SEASONAL VEGETABLE
蟹肉と旬の野菜

\$38.98

北菇扒雙蔬
TWO KINDS OF VEGETABLES WITH BLACK MUSHROOM
二種類の野菜と椎茸

\$31.98

瑤柱扒鮮菇
DRIED SCALLOPS BRAISED WITH MUSHROOM
ドライホタテの蒸し煮とマッシュルーム

\$31.98

紅燒豆腐
BRAISED TOFU WITH VEGETABLE
豆腐と野菜蒸し

\$28.98

麻婆豆腐
BRAISED TOFU WITH MINCED BEEF & CHILI SAUCE
豆腐と牛ひき肉、辛味ソース煮

\$28.98

豉汁帶子蒸豆腐
STEAMED TOFU WITH SCALLOPS IN BLACK BEAN SAUCE
ブラックビーンソースの豆腐とホタテ煮

\$32.98

蝦子扒玉子豆腐
BRAISED EGG TOFU WITH SHRIMP ROE
卵豆腐と海老の卵蒸し

\$30.98

榆耳鮮百合翡翠
FRESH LILY BULBS & BLACK FUNGUS WITH GREENS
新鮮なユリの球根ときくらげ、青物野菜

\$28.98

法海圍團 (預訂)
STEAMED WINTER MELON WITH MIXED MUSHROOM & BEANCURD SHEET (ORDER IN ADVANCE)
ミックスマッシュルーム&ビーンドリンクシート入り蒸し冬のメロン(予約)

\$56.98

時蔬轉換為豆苗(+ \$6)、通菜(+ \$6)、菜芯(+ \$4)、芥菜膽(+ \$4)、
白菜苗(+ \$4)、四季豆(+ \$4)、涼瓜(+ \$4)、芥蘭(+ \$4)

SEASONAL GREEN SUBSTITUTE BY PEA-LEAVE (+\$6), TUNG CHOI (+\$6), GAI LAN (+\$3), BABY BAK CHOI (+\$4),
MIXED MUSHROOM (+\$4), MUSTARD GREEN (+\$4), STRING BEAN (+\$4), BITTER MELON (+\$4),
GAI LAN (+\$4)



湯羹類

スープ



馳名燉湯(預訂) DOUBLE BOILED SOUP (ORDER IN ADVANCE)

杏汁燉白肺
蜜瓜響螺頭爵士湯
花旗參石斛燉老鴿
川芎白芷燉魚頭
肘子老雞燉津白
花旗參燉竹絲雞
胡椒豬肚燉老雞

羊肚菌燉水鴨

酸辣湯
HOT AND SOUR SOUP
サンラータン

蟹肉魚肚羹
CRAB MEAT SOUP WITH FISH MAWS
蟹肉と魚の浮き袋スープ

海鮮豆腐羹
ASSORTED SEAFOOD WITH TOFU SOUP
シーフード各種と豆腐のスープ

蟹肉粟米羹
CRAB MEAT WITH CREAM CORN SOUP
蟹肉とクリームコーンスープ

西湖牛肉羹
MINCED BEEF SOUP "WEST LAKE" STYLE
“ウェストレイク” 風牛ひき肉スープ

花膠鴨絲羹
SHREDDED DUCK WITH DRIED FISH MAWS SOUP
細切り鴨肉とドライ魚の浮き袋スープ

雲吞湯
WONTON SOUP
ワンタンスープ

細鼎 \$ 118 6-8 人用

大鼎 \$ 168 10-12 人用

\$238.00

\$8.00 PER PERSON 一皿
\$28.98 BOWL

\$9.50 PER PERSON 一皿
\$42.98 BOWL

\$8.00 PER PERSON 一皿
\$28.98 BOWL

\$9.50 PER PERSON 一皿
\$34.98 BOWL

\$8.00 PER PERSON 一皿
\$28.98 BOWL

\$9.50 PER PERSON 一皿
\$37.98 BOWL

\$7.50 PER PERSON 一皿
\$26.98 BOWL

SOUP



煲仔類

鍋



海鮮豆腐煲

ASSORTED SEAFOOD WITH TOFU IN CASSEROLE
シーフード各種と豆腐鍋

\$29.98

沙爹大蝦粉絲煲

SAUTEED PRAWNS & VERMICELLI WITH SATAY SAUCE IN CASSEROLE
サテいソースの海老とバーミセリ炒め鍋

\$37.98

薑蔥生蠔煲

OYSTERS WITH GINGER & GREEN ONION IN CASSEROLE
カキとネギ、生姜鍋

\$48.98

沙爹金菇滑牛煲

BEEF & ENOKI MUSHROOMS WITH SATAY SAUCE IN CASSEROLE
サテいソースの牛肉とえのき鍋

\$33.98

八珍豆腐煲

DEEP FRIED TOFU WITH ASSORTED MEAT IN CASSEROLE
揚げ豆腐と八宝石鍋

\$34.98

蒜子火腩黑魚煲

BRAISED BLACK COD WITH ROASTED PORK & GARLIC
タラと焼き豚のガーリック煮

\$39.98

鵝掌海皇一品煲

BRAISED GOOSE WEBS & DRIED SEAFOOD IN CASSEROLE
グースウェブとドライシーフードの煮鍋

\$92.98

HOT POT



炒飯麵類

チャーハン、焼きそば



瑤柱原粒帶子蛋白炒飯
DRIED SCALLOPS WITH EGG WHITES FRIED RICE
ドライホタテと卵白チャーハン

\$35.98

揚州炒飯
FRIED RICE "YEUNG CHOW" STYLE
“ヤンチョウ” 風チャーハン

\$28.98

福州炒飯
FRIED RICE "FUKIEN" STYLE
“福建省” 風チャーハン

\$32.98

海鮮炒飯
FRIED RICE WITH ASSORTED SEAFOOD
各種シーフードチャーハン

\$30.98

雞絲炒飯
FRIED RICE WITH SHREDDED CHICKEN
細切り鶏肉チャーハン

\$26.98

海鮮炒麵
FRIED NOODLE WITH ASSORTED SEAFOOD
各種シーフード焼きそば

\$34.98

肉絲炒麵
FRIED NOODLE WITH SHREDDED PORK
細切り豚肉焼きそば

\$28.98

雞絲炒麵
FRIED NOODLE WITH SHREDDED CHICKEN
細切り鶏肉焼きそば

\$28.98

豉油皇炒麵
FRIED NOODLE IN SUPREME SOY SAUCE
最高級醬油焼きそば

\$26.98

家鄉炒米
FRIED RICE VERMICELLI "COUNTRY" STYLE
“田舎風” バーミセリチャーハン

\$31.98

養生野米炒飯
REDSTAR SPECIALTY FRIED WILD RICE
レッドスター特製ワイルドライスチャーハン

\$48.98

FRIED RICE & NOODLE



甜品類

デザート



椰汁官燕

SWALLOWS' NEST WITH SWEETENED COCONUT MILK

ツバメの巣とココナッツミルク

每位 \$59.98 PER PERSON

一人前

杏汁官燕羹

SWALLOWS' NEST WITH SWEETENED GRIND ALMOND SOUP

ツバメの巣とクラッシュアーモンド

每位 \$59.98 PER PERSON

一人前

香芒凍布甸

MANGO PUDDING

マンゴプリン

每位 \$8.38 PER PERSON

一人前

生磨杏仁茶

FRESH GRINDED ALMOND TEA

擦りたてアーモンドティー

每位 \$8.68 PER PERSON

一人前

芒果雪糕

MANGO ICE CREAM

マンゴアイス

每位 \$8.68 PER PERSON

一人前

馬拉糕

STEAMED TRADITIONAL SPONGE CAKE

蒸し伝統的なスポンジケーキ

每件 \$9.38 PER PIECE

合時果件

FRESH FRUIT

新鮮フルーツ

每位 \$5.98 PER PERSON

(四位起) MINIMUM 4 ORDERS

最小4人前から

西米焗布甸 (預訂)

BAKED TAPIOCA PUDDING

タピオカ焼きプリン

10-12位用 \$28.98 (10-12 PEOPLE)

10-12人前

清香凍糕 (4件)

REDSTAR PUDDING DESSERT

レッドスタープリンデザート

\$8.68 (4 PIECES)

DESSERT