

午市

一人套餐

柱侯牛腩湯麵

菜遠鮮竹卷魚湯米線

菜遠牛肉炒河

喇沙海鮮湯新竹米粉

方魚蠔仔肉碎湯飯

罽仔香蒸臘味飯

罽仔鳳爪排骨蒸飯

罽仔北菇滑雞蒸飯

配 中式例湯 或 檸檬茶 或 奶茶

每份 \$ 78

另可加 \$ 25 配 點心拼盤一份
蝦餃、燒賣及叉燒包(各1件)

升級 轉即磨咖啡 加 \$ 12

泡沫咖啡、拿鐵咖啡 加 \$ 18

凍飲 另加 \$ 3



圖片只供參考



每日上午11時半至下午5時供應
中國茶/自來茶葉 每壺收費 \$ 15

每日上午 11 時半至下午 5 時供應

中國茶/自來茶葉 每壺收費 \$ 15

炒粉、麵、飯

(下午 5 時後為晚市時段，每款需另加 10 元)

乾炒牛肉河粉	\$ 98
雪菜肉絲炆米	\$ 98
菜遠排骨炒河粉	\$ 108
銀芽肉絲炒麵	\$ 108
廈門炒米	\$ 108
星洲炒米	\$ 108
涼瓜牛肉 配煎生麵	\$ 108
星洲醬蝦球 配煎米粉	\$ 128
福建炒飯	\$ 118
臘味炒飯	\$ 108
原隻南瓜海鮮燴飯	\$ 138
在水中央	\$ 138
櫻花蝦海鮮炒飯	\$ 118
太極鴛鴦飯	\$ 118
廚師單腳炒飯	\$ 138



點心



(下午 5 時後為晚市時段，每款需另加 5 元)

點心拼盤	\$ 68	蜆蚶鮫魚球	\$ 52
(蝦餃、燒賣、叉燒包各兩件)		豉油皇炒腸粉	\$ 58
晶瑩蝦餃	\$ 52	煎釀茄子	\$ 38
蟹籽燒賣	\$ 48	鮮蒸鮮竹卷	\$ 38
潮州粉果	\$ 28	脆炸鹹水角	\$ 28
豉蒜蒸排骨	\$ 38	香炸素春卷	\$ 35
金銀蒜蒸鳳爪	\$ 35	鶴鶉蛋燒賣	\$ 48
陳皮牛肉球	\$ 38	足料糯米雞	\$ 48
蜜汁叉燒包	\$ 38	豌豆桃子	\$ 38
懷舊雞包仔	\$ 28	玫瑰紅棗糕	\$ 35
原籠馬拉糕	\$ 28	豆沙煎堆仔	\$ 35
黑金流沙包	\$ 38	懷舊蛋散	\$ 28



ALL DAY
Special
Set

全日餐

Daily Soup
是日餐湯

Salad with Tomatoes & Cucumber
番茄青瓜沙律

- A Spaghetti Carbonara
卡邦尼意粉 \$ 118
- B Baked Rice with Halibut Fillet in Tomatoes Sauce
茄汁比目魚焗飯 \$ 128
- C Braised Oxtail with Red Wine Sauce, served with Rice or Spaghetti
紅酒燴牛尾飯 或 意粉 \$ 128

with Milk Tea or Lemon Tea
配 奶茶 或 檸檬茶

飲品升級 Drinks Upgrade :

即磨咖啡	Fresh Brewed Coffee	\$ 12
拿鐵咖啡 或 泡沫咖啡	Caffe Latte or Cappuccino	\$ 18
凍飲	Iced Drinks 另加 Additional	\$ 3

Top up \$ 28 with one Dessert

Strawberry and Red Bean Ice Cream Parfait **or**
Baked Banana Pastry with Ice Cream **or** Tiramisù

加 \$ 28 配甜品 1 客

士多啤梨紅豆雪糕芭菲 **或** 焗酥皮香蕉配雪糕 **或** 意大利芝士餅



今日之選

是日老火湯
砂鍋大魚頭煲
上湯魚腐浸娃娃菜
順德欖醬骨
花膠冬菇炆雞煲
黑金流沙包
甜蜜甜品

4位用
\$ 998

每日供應有限，售完即止。

廚師推介

- | | |
|-------------|----------------|
| 花膠冬菇炆雞煲 | \$ 348 |
| 雜錦大魚頭煲 配唐生菜 | \$ 298 |
| 鮓仔焗魚腸 | \$ 168 |
| 碧綠蝦籽柚皮 | \$ 198 |
| 碧綠柚皮鵝掌煲 | \$ 238 |
| 芝士焗蟹肉蟹蓋 | 每隻 \$ 78 (2隻起) |
| 蒸釀蝦球青瓜脯 | \$ 198 |
| 蜜汁煎金蠔 | \$ 348 |
| 星洲咖喱炒蟹 配蒜蓉包 | \$ 328 |
| 膏蟹蒸肉餅 | \$ 328 |
| 籠仔膏蟹蒸糯米飯 | \$ 328 |
| 荔茸香酥帶子 | \$ 198 |
| 臘味糯米飯 | \$ 158 |
| 臘味煲仔飯 | 每位 \$ 68 (3位起) |

(製作需時 30 分鐘)

每日上午11時半至晚上9時供應

中國茶/自來茶葉 每壺收費 \$ 15

逢星期一至四，公眾假期除外，凡惠顧正價小菜一款，

可以 \$ 8 加配 中式例湯 或 檸檬茶 或 奶茶 (凍飲 另加 \$ 3)

脆皮燒腩仔	\$ 118
馬蹄土魷煎肉餅	\$ 118
菠蘿咕嚕肉	\$ 118
順德攪醬骨	\$ 128
豉蒜涼瓜排骨煲	\$ 108
黑椒薯仔牛柳粒	\$ 148
柱侯牛筋腩煲	\$ 118
咖喱牛筋腩煲	\$ 128
金針雲耳牛腩煲	\$ 118
豉汁蒸排骨	\$ 118
梅菜蒸肉餅	\$ 108
鹹蛋黃肉餅蒸原條茄子	\$ 128
南瓜芋頭排骨煲	\$ 128
中式牛柳	\$ 168
豉蒜涼瓜炒牛肉	\$ 118
菜脯肉鬆涼瓜煎蛋角	\$ 108
攪菜肉鬆四季豆	\$ 108
鹹魚雞粒豆腐煲	\$ 98
魚香茄子煲	\$ 98
百花釀蟹鉗	每隻 \$ 48 (2隻起)

肉類



圖片只供參考

湯 / 羹 / 雞

是日老火湯

例 窩 \$ 148

是日老火湯

盅 \$ 48

粟米魚肚羹

例 窩 \$ 148

西湖牛肉羹

例 窩 \$ 148

蟲草花蒸滑雞

例 \$ 128

乾蔥豆豉雞煲

例 \$ 108

蔥油雞

半隻 \$ 160

全隻 \$ 308

脆皮炸子雞

半隻 \$ 168

全隻 \$ 318

脆炸BB乳鴿

每隻 \$ 78

餐前小食

香煎素鵝 碟 \$ 52

黃金豆腐粒 碟 \$ 48

涼拌拍青瓜 碟 \$ 48

陳醋雲耳仔 碟 \$ 48

皮蛋子薑 碟 \$ 58

椒鹽白飯魚 碟 \$ 62

椒鹽魷魚鬚 碟 \$ 62

鮑汁鳳爪 碟 \$ 68

蔬菜

菜心 油麥菜 唐生菜

白菜仔 娃娃菜

涼瓜 芥蘭 菠菜

烹調選擇：

清炒 椒絲腐乳 啫啫

上湯浸 蒜茸炒

麵醬 蝦醬

例 \$ 88

精選小菜

XO 醬會所小炒王	\$ 138	蝦球撈起粉絲煲	\$ 158
山根羅漢豆腐	\$ 98	鮮淮山雲耳炒蓮藕片	\$ 118
上湯魚腐浸娃娃菜	\$ 118	北菇鵝掌煲	\$ 178
肉鬆蒸水蛋	\$ 108	帶子賽螃蟹	\$ 148
海味粉絲雜菜煲	\$ 98	豉汁蒸倉魚	\$ 152
豉汁帶子蒸豆腐	\$ 128	煎封黃花魚	\$ 152
雀巢黃金蝦球	\$ 198	蔥爆廣島蠔煲	\$ 208
白飯魚煎滑蛋	\$ 118	臘味炒芥蘭	\$ 128
滑蛋蝦仁	\$ 118	薑蔥/砂鍋/剁椒大魚頭	\$ 228
梅菜扣肉煲	\$ 138	順德釀鮫魚	\$ 248
蝦子琵琶豆腐	\$ 108	雞油花雕蒸馬友	\$ 228
芋蓉巴馬火腿焗菠菜	\$ 138	紅酒燴牛尾煲	\$ 248
南乳蓮藕炆豬手煲	\$ 128	香煎蓮藕餅	\$ 128
梅子炆鴨煲	\$ 158	客家釀豆腐	\$ 138
豉油皇煎大虎蝦 4 隻	\$ 268	東江豆腐煲	\$ 128

每日上午 11 時半至晚上 9 時供應

中國茶/自來茶葉 每壺收費 \$ 15

逢星期一至四，公眾假期除外，凡惠顧正價小菜一款，可以 \$ 8

加配 中式例湯 或 檸檬茶 或 奶茶 (凍飲 另加 \$ 3)



圖片只供參考

師 傅 巧 手 菜

古法脆皮糯米雞

*Deep-fried Chicken Stuffed
with Glutinous Rice*

每隻 Each
\$ 498



百花釀脆皮雞

*Crispy Chicken Skin
with Minced Shrimp*

每隻 Whole 半隻 Half
\$ 498 \$ 258



家鄉碌鵝

Stewed King Goose

每隻 Whole 半隻 Half 例牌 Regular
\$ 788 \$ 398 \$ 228



特色八寶鴨

Eight Treasures Duck

每隻 Each
\$ 680



洋蔥炆花鴨

Braised Duck with Onion

每隻 Each
\$ 598

NEW



每日限量供應，敬請提前兩天預訂
Limited in daily, Please order 2 days in advance



芝士火腿拼盤

Cheese & Ham Platter



\$ 238

供應時間上午 11:30 時 - 晚上 9 時

Available from 11:30 am to 9 pm

小食大拼盤 Assorted Platter

懷舊芝麻蝦多士 配 田園沙律

選配小食 三款 \$ 158

選配小食 四款 \$ 178

烤沙嗲雞串

Chicken Satay

蜜汁雞翼

Honey-glazed Chicken Wings

炸洋蔥圈

Fried Onion Rings

椒鹽牛腩

Ox Tongue with Salt & Pepper

越南春卷

Fried Vietnamese Spring Rolls

自家製咖哩角

Homemade Crispy Curry Puff

香脆薯角

Crispy Potato Wedges

香脆薯條

French Fries



全日西式套餐

All Day Special Menu

配：每日西式湯

With Daily Soup

升級中式是日老火湯加 \$ 15

Upgrade to Chinese Daily Soup \$ 15

 Chef's Recommendation 廚師推介

- A1 意大利火腿哈密瓜沙律** \$ 118
Salad with Parma Ham & Cantaloupe
- A2 蕃茄焗無骨豬扒飯** \$ 108
Baked Rice with Boneless Pork Chop in Tomatoes Sauce
- A3 安格斯牛肉漢堡包 配田園沙律** \$ 138
Angus Beef Burger with Green Salad
-  **A4 脆皮黑椒鹹豬手 配印度薄餅** \$ 198
Crispy Pork Knuckle with Black Pepper, served with Paratha
- A5 燒美國野雞仔 配田園沙律** \$ 148
Roasted Chicken with Green Salad
-  **A6 紅酒燴羊膝** \$ 198
Braised Lamb Shanks with Red Wine Sauce
- A7 香煎盲曹魚 配薯菜及刁草汁** \$ 138
Fried Barramundi Fillet with Vegetables & Potatoes in Dill Sauce
- A8 香草煎豬鞍扒 配薯條** \$ 168
Fried Pork Rack with Herbs, served with French Fries
- A9 香烤澳洲頂級羊架 (2 件) 配薯菜及燒汁** \$ 188
Grilled Australian Lamb Rack (2 pcs) with Vegetables & Potatoes in Gravy
- A10 美國安格斯肉眼扒 (12 安士) 配薯菜及燒汁** \$ 288
Black Angus Rib Eyes (12 oz) with Vegetables & Potatoes in Gravy

加 \$ 28 配甜品 1 客

士多啤梨紅豆雪糕芭菲 或 焗酥皮香蕉配雪糕 或 意大利芝士餅

Top up \$ 28 with one Dessert

Strawberry and Red Bean Ice Cream Parfait or

加配飲品 Top up with Beverage :

檸檬茶 或 奶茶

Lemon Tea or Milk Tea \$ 10

即磨咖啡

Fresh Brewed Coffee \$ 12

拿鐵咖啡 或 泡沫咖啡

Caffe Latte or Cappuccino \$ 18

凍飲

Iced Drinks

另加 Additional \$ 3

輕食

Light Menu

 Chef's Recommendation 廚師推介

A	烤沙嗲雞肉串 Chicken Satay Served with Peanuts Sauce	\$ 52
	懷舊芝麻蝦多士 Sesame Shrimp Toast	\$ 58
C	炸越南春卷 Fried Vietnamese Spring Rolls	\$ 48
D	蜜汁雞中翼 Honey-glazed Chicken Middle Wings	\$ 58
E	草地滾球會約翰輕食特餐 (煙肉、炒蛋、蕃茄扒、多士) KBGC John's Light Meal Choice (Bacon, Scramble Eggs, Grilled Tomato and Toasts)	\$ 42
F	英式啤酒脆漿炸魚薯條 Beer Battered Fish and Chips	\$ 72
G	椒鹽牛脷 Ox Tongue with Salt & Pepper	\$ 58
H	香炸魚餅 Fried Fish Cake	\$ 58
I	煙三文魚蒜茸包 Garlic Bread with Smoked Salmon	\$ 68
	自家製咖哩角 Homemade Crispy Curry Puff	\$ 58
K	港式西多士 Hong Kong-Style French Toast	\$ 38
L	KBGC 公司三文治 KBGC Club Sandwich	\$ 52
M	自選三文治 選二款: 煎蛋、火腿、煙肉、午餐肉、芝士片、生菜 Sandwich with 2 Choices of Fried Egg, Ham, Bacon, Luncheon Meat, Cheese or Lettuce	\$ 38
N	出前一丁 選二款: 煎蛋、火腿、煙肉、午餐肉、五香肉丁、生菜 Instant Noodle Soup with 2 Choices of Fried Egg, Ham, Bacon, Luncheon Meat, Pork Cubes or Lettuce 轉辛辣麵 加 \$ 5 Add on \$ 5 for change of Korean Spicy Noodle	\$ 52
O	焗酥皮香蕉配雪糕 Baked Banana Pastry with Ice Cream	\$ 58
	士多啤梨紅豆雪糕芭菲 Ice Cream Parfait with Strawberry and Red Bean	\$ 52
Q	意大利芝士餅 Tiramisù	\$ 68

加配飲品 Top up with Beverage :

檸檬茶 或 奶茶	Lemon Tea or Milk Tea	\$ 10
即磨咖啡	Fresh Brewed Coffee	\$ 12
拿鐵咖啡 或 泡沫咖啡	Caffe Latte or Cappuccino	\$ 18
凍飲	Iced Drinks	另加 Additional \$ 3

Grilled Angus **BEEF RIBS**

鐵板生燒 *on Sizzling Plate*

安格斯牛肋骨



With Seasonal Veggies & Potato Wedges

配 時令蔬菜及脆炸薯角

\$ 498

敬請提前兩天預訂 Please order 2 days in advance



Grilled US Angus 香烤美國安格斯

TOMAHAWK

斧頭扒



With Seasonal Veggies & Salad Green 配 時令蔬菜及田園沙律

\$ 1,388 (For 3 - 4 people) (3 - 4 位用)

脆皮
牛
肋
骨

Crispy

BEEF RIBS



With Seasonal Veggies & Potato Wedges 配 時令蔬菜及脆炸薯角

\$ 428

敬請提前兩天預訂

Please order 2 days in advance



星期一及四

限定

是日老火湯

(選以下一款小菜)

上湯魚腐浸娃娃菜

魚香茄子煲

海味粉絲雜菜煲

豆豉雞煲

豉汁蒸排骨

金針雲耳牛腩煲

配絲苗白飯 及 甜品

每份 \$ 108

是日老火湯

(選以下一款小菜)

滑蛋蝦仁

XO 醬會所小炒王

梅菜扣肉煲

咖喱牛筋腩煲

煎封黃花魚

豉汁帶子蒸豆腐

配絲苗白飯 及 甜品

每份 \$ 138

逢星期一及星期四 晚上 5 時 30 分至 9 時供應，除公眾假期
只限堂食，不設外賣

中國茶/自來茶葉 每壺收費 \$ 15