



# 一人套餐

每份 \$ 78

懷舊花膠瑤柱灌湯餃 配 油菜

豬骨湯厚切豬扒稻庭烏冬

柱侯牛筋腩湯生麵

薑蔥叉燒撈粗麵

喇沙海鮮湯新竹米粉

鮓仔北菇蒸雞飯

鮓仔馬蹄牛肉餅蒸飯

配 中式例湯 或 檸檬茶 或 奶茶

升級 轉 即磨咖啡 加 \$ 15

泡沫咖啡、拿鐵咖啡 加 \$ 20

凍飲 另加 \$ 3



圖片只供參考



# 午市

每份套餐加 \$ 20 配以下點心一款

\*每份套餐只可加配一款 點心\*

陳皮牛肉球

脆炸鹹水角

蜜汁叉燒包

潮州粉果

燕麥藤椒牛肉包

懷舊蛋散

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  
轉肉 / 粉 / 麵每款需另加 5 元

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)  
轉肉/粉/麵每款需另加 10 元

# 午市

乾炒牛肉河粉	\$ 108
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	\$ 118
星洲醬蝦球 配煎米粉	\$ 128
福建炒飯	\$ 118
羅漢齋炒麵	\$ 108
原隻菠蘿海鮮飯	\$ 138
在水中央	\$ 138
櫻花蝦海鮮炒飯	\$ 118
太極鴛鴦飯	\$ 128
廚師單腳炒飯	\$ 138



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

# 點心



(下午 5 時後為晚市時段，每款需另加 5 元)

點心拼盤	\$ 68	懷舊花膠瑤柱灌湯餃	\$ 58
(蝦餃、燒賣、叉燒包各兩件)		蜆蚶鮫魚球	\$ 52
晶瑩蝦餃	\$ 52	豉油皇炒腸粉	\$ 58
蟹籽燒賣	\$ 48	魚肚滑雞扎	\$ 42
燕麥藤椒牛肉包	\$ 38	煎釀茄子	\$ 38
豉蒜蒸排骨	\$ 38	鮮蒸鮮竹卷	\$ 38
金銀蒜蒸鳳爪	\$ 35	脆炸鹹水角	\$ 28
陳皮牛肉球	\$ 38	香炸素春卷	\$ 35
蜜汁叉燒包	\$ 38	潮州粉果	\$ 28
原籠蒸馬拉糕	\$ 32	手工韭菜煎餃	\$ 38
		胡椒鹹菜豬肚	\$ 58



# 孖

# 寶

# 任 食

孖寶 I

\$ 448

自家製片皮鴨 半隻  
蝦球撈起粉絲煲

孖寶 II

\$ 468

砵酒焗台山蠔  
椰青椰子粟米雞鍋

每日供應有限，售完即止。

# 夏

# 日

# 之選

迷你海皇冬瓜盅  
香煎素鵝配皮蛋子薑

煎封黃花魚

啫啫通菜牛肉煲

脆皮炸子雞

椰汁斑蘭千層糕

甜蜜糖水

4位用

\$ 888

每日供應有限，售完即止。

# 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
蒜香腰果雞丁	例	\$ 128
蔥油雞	半隻	\$ 168
	全隻	\$ 308
脆皮炸子雞	半隻	\$ 168
	全隻	\$ 318
脆皮炸乳鴿	全隻	\$ 78

## 餐前小食

香煎素鵝	碟	\$ 58
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
沙薑醬蹄	碟	\$ 72

## 蔬菜

菜心 油麥菜 唐生菜  
白菜仔 娃娃菜  
涼瓜 通菜 勝瓜

### 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 醬翡翠炒花枝片	\$ 148	蝦球撈起粉絲煲	\$ 178
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	\$ 128	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	\$ 158
豉汁帶子蒸豆腐	\$ 138	煎封黃花魚	\$ 158
雀巢黃金蝦球	\$ 198	蔥爆廣島蠔煲	\$ 208
白飯魚煎滑蛋	\$ 128	翡翠炒班球	\$ 178
滑蛋蝦仁	\$ 128	鴨鬆生菜包	\$ 128
黑醋一字骨	\$ 158	紅酒燴牛尾煲	\$ 248
蝦子琵琶豆腐	\$ 108	枝竹涼瓜炆頭腩煲	\$ 178
花甲蒸水蛋	\$ 128	陳皮馬蹄蒸牛肉餅	\$ 118
金銀蒜蒸勝瓜	\$ 108	蝦醬通菜牛肉煲	\$ 128
豉椒炒花甲	\$ 148	椒鹽一字骨	\$ 158
砵酒焗台山蠔	\$ 248	鉢仔焗魚腸	\$ 168
椰青椰子粟米雞鍋	\$ 238	冬林上素	\$ 148
椰青水香茅煮花甲	\$ 148	迷你海皇冬瓜盅	\$ 348

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

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)

# 肉類



脆皮燒腩仔	\$ 118
馬蹄土魷煎肉餅	\$ 118
菠蘿咕嚕肉	\$ 128
順德攪醬骨	\$ 138
豉蒜涼瓜排骨煲	\$ 118
黑椒薯仔牛柳粒	\$ 148
柱侯牛筋腩煲	\$ 128
咖喱牛筋腩煲	\$ 128
金針雲耳牛腩煲	\$ 118
豉汁蒸排骨	\$ 128
梅菜蒸肉餅	\$ 108
鹹蛋黃肉餅蒸原條茄子	\$ 138
南瓜芋頭排骨煲	\$ 128
中式牛柳	\$ 168
豉蒜涼瓜炒牛肉	\$ 128
菜脯肉鬆涼瓜煎蛋角	\$ 118
攪菜肉鬆四季豆	\$ 108
鹹魚雞粒豆腐煲	\$ 98
魚香茄子煲	\$ 108
百花釀蟹鉗	每隻 \$ 52

(2 隻起)

# 師 傅 巧 手 菜

NEW



## 自家製片皮鴨

*Peking Duck*

每隻 Each \$ 528

半隻 Each \$ 298

## 兩食 或 三食

涼瓜枝竹炆鴨殼煲 \$ 128

七彩鴨鬆生菜包 \$ 128

鴨殼滾冬瓜湯 \$ 148



## 百花釀脆皮雞

*Crispy Chicken Skin  
with Minced Shrimp*

每隻 Whole 半隻 Half  
\$ 528 \$ 268

## 家鄉碌鵝

*Stewed King Goose*

例牌 Regular  
\$ 228

每隻 Whole 半隻 Half  
\$ 788 \$ 398



## 特色八寶鴨

*Eight Treasures Duck*

每隻 Each  
\$ 698



每日限量供應，敬請提前兩天預訂

Limited in daily, Please order 2 days in advance



Grilled US Angus **TOMAHAWK**

香烤美國安格斯

斧頭扒

\$ 1,488

(For 3 - 4 people) (3 - 4 位用)



安格斯牛肋骨

Grilled Angus **BEEF RIBS**

鐵板生燒  
*on Sizzling Plate*

\$ 528



*Crispy*

**BEEF RIBS** 脆皮

牛肋骨

\$ 468



以上均配 時令蔬菜 及 脆炸薯角 With Seasonal Veggies & Potato Wedges

敬請提前兩天預訂

Please order 2 days in advance

ALL DAY  
Special  
Set

# 全日餐

Daily Soup  
是日餐湯

Fruit Salad, served with Garlic Bread  
什果沙律 配蒜茸包

A Basa Fillet Rice in Thai Curry  
泰式咖喱鯛魚柳飯

\$ 118

B Linguine with Parma Ham  
意大利火腿扁意粉

\$ 118

C Spaghetti Napolitan  
拿破崙意粉

\$ 118

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	\$ 15
拿鐵咖啡 或 泡沫咖啡	Caffe Latte or Cappuccino	\$ 20
凍飲	Iced Drinks 另加	Additional \$ 3

Top up \$ 28 Strawberry and Red Bean Ice Cream Parfait or Crème Brûlée  
加 \$ 28 士多啤梨紅豆雪糕芭菲 或 法式焦糖燉蛋

Top up \$ 38 Pistachio Cinnamon Parfait Cake  
加 \$ 38 開心果肉桂芭菲餅



# 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

- |  |   |        |
|--|---|--------|
| <b>A1</b>  | 煙鴨胸雜果沙律<br>Fruit Salad with Smoked Duck Breast  | \$ 118 |
| <b>A2</b>  | 蕃茄焗厚切無骨豬扒飯<br>Baked Rice with Thick Boneless Pork Chop in Tomatoes Sauce                          | \$ 128 |
| <b>A3</b>  | 安格斯牛肉漢堡包 配田園沙律<br>Angus Beef Burger with Green Salad  | \$ 148 |
| <b>A4</b>  | 香煎比目魚 配沙律菜及檸檬汁<br>Fried Halibut Fillet with Salad & Lemon Sauce                                   | \$ 168 |
|  <b>A5</b> | 原隻椰青海鮮焗飯<br>Baked Seafood Rice in Coconut Green   | \$ 158 |
|  <b>A6</b> | 香草煎豬鞍扒 配薯條<br>Fried Pork Rack with Herbs, served with French Fries                                | \$ 178 |
| <b>A7</b>  | 香烤澳洲頂級羊架 (2 件) 配薯菜及燒汁<br>Grilled Australian Lamb Rack (2 pcs) with Vegetables & Potatoes in Gravy | \$ 188 |
| <b>A8</b>  | 美國安格斯肉眼扒 (12 安士) 配薯菜及燒汁<br>Black Angus Rib Eyes (12 oz) with Vegetables & Potatoes in Gravy       | \$ 298 |

### 配 檸檬茶 或 奶茶

**加\$ 28** 士多啤梨紅豆雪糕芭菲 或 法式焦糖燉蛋

Top up \$ 28 Strawberry & Red Bean Ice Cream Parfait or Crème Brûlée

**加\$ 38** 開心果肉桂芭菲餅

Top up \$ 38 Pistachio Cinnamon Parfait Cake

加配飲品 Top up with Beverage :

即磨咖啡

Fresh Brewed Coffee

\$ 15

拿鐵咖啡 或 泡沫咖啡

Caffe Latte or Cappuccino

\$ 20

凍飲

Iced Drinks

另加 Additional \$ 3

# 輕食 Light Menu

 *Chef's Recommendation* 廚師推介

- |   |   |       |
|---|---|-------|
| <b>A</b>  | 烤沙嗲雞肉串<br>Chicken Satay Served with Peanuts Sauce   | \$ 52 |
|  <b>B</b>   | 懷舊芝麻蝦多士<br>Sesame Shrimp Toast  | \$ 58 |
| <b>C</b>  | 煙三文魚蒜茸包<br>Garlic Bread with Smoked Salmon  | \$ 68 |
| <b>D</b>  | 香炸泰式魚餅<br>Fried Fish Cake   | \$ 48 |
| <b>E</b>  | 炸越南春卷<br>Fried Vietnamese Spring Rolls  | \$ 48 |
| <b>F</b>  | 蜜汁雞中翼<br>Honey-glazed Chicken Middle Wings  | \$ 58 |
| <b>G</b>  | 草地滾球會約翰輕食特餐 (煙肉、炒蛋、蕃茄扒、多士)<br>KBGC John's Light Meal Choice (Bacon, Scramble Eggs, Grilled Tomato and Toasts)                       | \$ 42 |
| <b>H</b>  | 英式啤酒脆漿炸魚薯條<br>Beer Battered Fish and Chips  | \$ 72 |
| <b>I</b>  | 椒鹽牛腩<br>Ox Tongue with Salt & Pepper  | \$ 58 |
| <b>J</b>  | 酥炸多春魚<br>Fried Capelin  | \$ 58 |
|  <b>K</b> | 寶雲酥焗青口<br>Provencal Roast Mussels   | \$ 48 |
|  <b>L</b> | 原味印度煎餅 配椰香咖喱汁<br>Paratha Plain with Coconut Curry Sauce   | \$ 58 |
| <b>M</b>  | 港式西多士<br>Hong Kong-Style French Toast   | \$ 38 |
| <b>N</b>  | KBGC 公司三文治<br>KBGC Club Sandwich  | \$ 55 |
| <b>O</b>  | 自選三文治 選二款: 煎蛋、火腿、煙肉、午餐肉、芝士片、生菜<br>Sandwich with 2 Choices of Fried Egg, Ham, Bacon, Luncheon Meat, Cheese or Lettuce                | \$ 38 |
| <b>P</b>  | 出前一丁 選二款: 煎蛋、火腿、煙肉、午餐肉、五香肉丁、生菜<br>Instant Noodle Soup with 2 Choices of Fried Egg, Ham, Bacon, Luncheon Meat, Pork Cubes or Lettuce | \$ 55 |
|   | 轉辛辣麵 加 \$ 5 Add on \$ 5 for change of Korean Spicy Noodle   |       |

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	\$ 15
拿鐵咖啡 或 泡沫咖啡	Caffe Latte or Cappuccino	\$ 20
凍飲	Iced Drinks	另加 Additional \$ 3



# 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

**煙三文魚焗蒜蓉包 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

香脆薯角

Crispy Potato Wedges

香脆薯條

French Fries

炸魚餅

Roti Paratha Plain





玫瑰紅棗糕 \$ 35  
Chinese Red Dates Cake

豆沙煎堆仔 \$ 35  
Sesame Seed Balls

懷舊蛋散 \$ 28  
Sweet Egg Twists

椰汁斑蘭千層糕 \$ 32  
Pandan Coconut Cake

冰凍即飲鮮椰青 \$ 48  
Fresh Young Coconut

圖片只供參考 (下午 5 時後為晚市時段, 每款需另加 5 元)

# 中甜 DESSERTS 西品 Menu



開心果肉桂芭菲餅 \$ 68  
Pistachio Cinnamon Parfait Cake

士多啤梨紅豆雪糕芭菲 \$ 58  
Strawberry and Red Bean Ice Cream Parfait

法式焦糖燉蛋 \$ 48  
Crème Brûlée



單點西式甜品 可加配飲品

Top up with Beverage for a la carte Western Dessert

檸檬茶 或 奶茶	Lemon Tea or Milk Tea	\$ 10
即磨咖啡	Fresh Brewed Coffee	\$ 15
拿鐵咖啡 或 泡沫咖啡	Caffe Latte or Cappuccino	\$ 20
凍飲	Iced Drinks	另加 Additional \$ 3



# 星期一及四

## 限定

是日老火湯

(選以下一款小菜)

陳皮馬蹄蒸牛肉餅

馬蹄土魷煎肉餅

蝦籽琵琶豆腐

滑蛋蝦仁

海味粉絲雜菜煲

豉汁蒸排骨

配絲苗白飯 及 甜品

每份 \$ 108

是日老火湯

(選以下一款小菜)

金針雲耳牛腩煲

蒜香腰果雞丁

鹹蛋黃肉餅蒸原條茄子

菠蘿咕嚕肉

南瓜芋頭排骨煲

豉汁蒸倉魚

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