



一人套餐

每份 \$ 82

家鄉銀針粉 配油菜

四川麻香擔擔麵 配油菜

柱侯牛筋腩湯生麵

海鮮喇沙湯新竹米粉

菜遠肉片炒河 配煎蛋

鮓仔陳皮牛肉蒸飯

鮓仔鳳爪排骨蒸飯



圖片只供參考

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

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 售完即止

陳皮牛肉球

脆炸鹹水角

蒸鮮竹卷

懷舊麻蓉包

懷舊蛋散

潮州粉果

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

雪菜肉絲炆米	\$ 98
乾炒牛肉河粉	\$ 108
菜遠排骨炒河粉	\$ 108
銀芽肉絲炒麵	\$ 108
羅漢齋炒麵	\$ 108
星洲炒米	\$ 118
涼瓜牛肉 配煎生麵	\$ 118
星洲醬蝦球 配煎米粉	\$ 128
薑米菜粒炒飯	\$ 98
福建炒飯	\$ 118
生炒牛肉飯	\$ 118
瑤柱蛋白炒飯	\$ 128
櫻花蝦海鮮炒飯	\$ 128
太極鴛鴦飯	\$ 128
海皇黑松露煎蛋飯	\$ 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)		蜆蚧鮫魚球	\$ 52
潮州粉果	\$ 28	豉油皇炒腸粉	\$ 58
晶瑩蝦餃	\$ 52	魚肚滑雞扎	\$ 42
蟹籽燒賣	\$ 48	煎釀茄子	\$ 38
豉蒜蒸排骨	\$ 38	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	懷舊麻蓉包	\$ 35
原籠蒸馬拉糕	\$ 32	手工韭菜煎餃	\$ 42



四人同行 美味同享

是日老火湯
西蘭花炒斑球
枝竹涼瓜炆頭腩煲
黑椒薯仔牛柳粒
鮮味蔥油雞
金銀蒜籠仔蒸蝦飯
甜蜜糖水

\$ 988

4位用

每日供應有限，售完即止。

孖寶

推介

孖寶 I \$ 288

翡翠蟹籽百花釀羊肚菌
柱侯薯仔滑雞煲

孖寶 II \$ 368

碧綠瑤柱白玉脯
金銀蒜籠仔蒸鮮斑片飯

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 \$ 318

脆皮炸子雞

半隻 \$ 168

全隻 \$ 318

餐前小食

香煎素鵝 碟 \$ 62

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 \$ 68

椒鹽魷魚鬚 碟 \$ 68

鮑汁鳳爪 碟 \$ 68

滷水牛腩 碟 \$ 68

蔬菜

菜心 油麥菜 唐生菜

白菜仔 娃娃菜

涼瓜 勝瓜 通菜

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

蝦米粉絲節瓜煲	\$ 108	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
上湯魚腐浸勝瓜	\$ 128	北菇鵝掌煲	\$ 178
肉鬆蒸水蛋	\$ 108	帶子賽螃蟹	\$ 158
海味粉絲雜菜煲	\$ 108	豉汁蒸鮪魚	\$ 158
豉汁帶子蒸豆腐	\$ 148	煎封黃花魚	\$ 158
雀巢黃金蝦球	\$ 198	西蘭花炒斑球	\$ 188
白飯魚煎滑蛋	\$ 128	枝竹涼瓜炆頭腩煲	\$ 168
滑蛋蝦仁	\$ 128	紅酒燴牛尾煲	\$ 248
麻婆豆腐	\$ 98	陳皮馬蹄蒸牛肉餅	\$ 118
蝦子琵琶豆腐	\$ 108	蝦醬通菜牛肉煲	\$ 138
金銀蛋浸莧菜	\$ 98	翡翠蟹籽百花釀羊肚菌	\$ 158
鮮茄雞蛋煮牛肉	\$ 118	鬼馬炒牛肉	\$ 118
蝦醬蝦乾四季豆	\$ 128	客家炆三層肉	\$ 128
砵酒/酥炸/薑蔥台山蠔	\$ 248	金菇肥牛卷	\$ 138
金銀蒜蒸勝瓜	\$ 98	碧綠瑤柱白玉脯	\$ 188
柱侯薯仔滑雞煲	\$ 138	春菜排骨煲	\$ 138
啫啫通菜煲	\$ 88	金銀蒜籠仔蒸鮮班片飯	\$ 198

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



圖片只供參考

脆皮燒腩仔 \$ 118

馬蹄土魷煎肉餅 \$ 118

鮮菠蘿咕嚕肉 \$ 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 \$ 138

咖喱牛筋腩煲 \$ 138

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



每隻 \$ 528 半隻 \$ 298

自家製片皮鴨

兩食 或 三食

涼瓜枝竹炆鴨殼煲 \$ 128

七彩鴨鬆生菜包 \$ 128

百花釀脆皮雞

每隻 \$ 528 半隻 \$ 268



家鄉八寶鴨

例牌 \$ 228

每隻 \$ 788 半隻 \$ 398



足料靚湯推介

	大 (10-12位用)	中 (6-8位用)
花膠螺頭燉雞湯	\$ 988	\$ 688
滋陰潤肺爵士湯	\$ 888	\$ 628
粉葛赤小豆豬雜湯	\$ 888	\$ 628
大白菜杏汁燉豬肺湯	\$ 888	\$ 628
川芎白芷燉魚頭湯	\$ 788	\$ 588
茶樹菇/姬松茸/蟲草花螺頭燉雞湯	\$ 788	\$ 588
原隻椰皇螺頭燉雞湯	每位 \$ 82	



圖片只供參考

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

\$ 1,488

(For 3 - 4 people) (3 - 4 位用)



斧頭扒

安格斯牛肋骨

Grilled Angus **BEEF RIBS**



鐵板生燒
on Sizzling Plate

\$ 528

Crispy

BEEF RIBS 脆皮

\$ 468



牛肋骨

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

with Salad Green 配 田園沙律

A Spaghetti with Pork Cutlet

吉列豬扒 配意粉

\$ 118

B Stewed Seafood Spaghetti with Squid Ink

墨汁海鮮燴意粉

\$ 128

C Stewed Crab Roe Rice with Crab Meat & Smoked Salmon

蟹肉及煙三文魚 配蟹籽燴飯

\$ 128

with Milk Tea or Lemon Tea

配 奶茶 或 檸檬茶

轉意粉 或 沙律 或 飯 或 薯菜 · 需另加 5 元

Upgrade for Spaghetti or Salad or Rice or Potatoes & Vegetables for an additional \$5

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

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

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** 煙三文魚雜果沙律 \$ 118
Mixed Fruit Salad with Smoked Salmon
- A2** 蕃茄焗厚切無骨豬扒飯 \$ 128
Baked Rice with Thick Boneless Pork Chop in Tomatoes Sauce
- A3** 安格斯牛肉漢堡包 配田園沙律 \$ 148
Angus Beef Burger with Salad Green
-  **A4** 咖喱牛尾 配飯 \$ 138
Curry Oxtail with Rice
-  **A5** 香煎比目魚柳 配薯菜 \$ 148
Fried Sole Fillet, served with Vegetables & Potatoes
- A6** 香草煎豬鞍扒 配薯條 \$ 178
Fried Pork Rack with Herbs, served with French Fries
- A7** 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
- A8** 鐵板燒 T 骨牛扒 配薯條 \$ 198
Grilled T-Bone Beef Steak on Sizzling Plate, served with French Fries

配 檸檬茶 或 奶茶

With Lemon Tea or Milk Tea

A1-A4 及 A6-A8 轉意粉 或 沙律 或 飯 或 薯菜，需另加 5 元

A1-A4 & A6-A8, upgrade for Spaghetti or Salad or Rice or Potatoes & Vegetables for an additional \$5

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

- | | | |
|---|--|-------|
| A | 烤沙嗲雞肉串
Chicken Satay Served with Peanuts Sauce | \$ 52 |
|  B | 懷舊芝麻蝦多士
Sesame Shrimp Toast | \$ 58 |
| C | 煙三文魚蒜茸包
Garlic Bread with Smoked Salmon | \$ 68 |
| D | 香炸泰式魚餅
Fried Fish Cake | \$ 48 |
| E | 炸越南春卷
Fried Vietnamese Spring Rolls | \$ 48 |
| F | 蜜汁雞中翼
Honey-glazed Chicken Middle Wings | \$ 58 |
| G | 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 |
| H | 英式啤酒脆漿炸魚薯條
Beer Battered Fish and Chips | \$ 72 |
| I | 椒鹽牛脷
Ox Tongue with Salt & Pepper | \$ 58 |
| J | 酥炸多春魚
Fried Capelin | \$ 58 |
|  K | 寶雲酥焗青口
Provençal Roast Mussels | \$ 48 |
|  L | 原味印度煎餅 配椰香咖喱汁
Paratha Plain with Coconut Curry Sauce | \$ 58 |
| M | 港式西多士
Hong Kong-Style French Toast | \$ 38 |
| N | KBGC 公司三文治
KBGC Club Sandwich | \$ 55 |
| | 自選三文治 選二款: 煎蛋、火腿、煙肉、午餐肉、芝士片、生菜 | \$ 38 |
| O | Sandwich with 2 Choices of Fried Egg, Ham, Bacon, Luncheon Meat, Cheese or Lettuce | |
| | 出前一丁 選二款: 煎蛋、火腿、煙肉、午餐肉、五香肉丁、生菜 | \$ 55 |
| P | 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 | |

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



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

Fried Fish Cake





黑白芝麻千層糕

Black & White Sesame Layer Cake

\$ 38

玫瑰紅棗糕

Chinese Red Dates Cake

\$ 35

豆沙煎堆仔

Sesame Seed Balls

\$ 35

懷舊蛋散

Sweet Egg Twists

\$ 28



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



焗酥皮香蕉伴雪糕

Baked Puff Pastry Banana with Ice Cream

\$ 58

士多啤梨紅豆雪糕芭菲

Strawberry and Red Bean Ice Cream Parfait

\$ 58

法式焦糖燉蛋

Crème Brûlée

\$ 48



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



限定小菜套餐

星期一

鬼馬炒牛肉	或	上湯浸勝瓜	每份 \$ 108
蝦醬蝦乾四季豆	或	咖喱牛筋腩煲	每份 \$ 138

星期二

蝦米粉絲節瓜煲	或	金銀蛋浸莧菜	每份 \$ 108
陳皮馬蹄蒸牛肉餅	或	春菜排骨煲	每份 \$ 138

星期三

鮮淮山雲耳炒蓮藕片	或	啫啫通菜煲	每份 \$ 108
鮮菠蘿咕嚕肉	或	客家炆三層肉	每份 \$ 138

星期四

金銀蒜蒸勝瓜	或	蝦子琵琶豆腐	每份 \$ 108
柱侯薯仔滑雞煲	或	柱侯牛筋腩煲	每份 \$ 138

配 是日老火湯 及 絲苗白飯 及 甜品

- * 逢星期一至星期四，全日供應，除公眾假期外
- * 供應有限，售完即止。只日限堂食，不設外賣
- * 中國茶/自來茶葉 每壺收費 \$ 15