



一人套餐

每份 \$ 82

冬瓜冬菇粒鮮蝦湯飯

雪菜肉絲湯米粉 配油菜

海鮮喇沙湯新竹米粉

豉油皇牛肉炒麵

罽仔豉蒜排骨蒸腸粉 配金銀蒜蒸鳳爪

罽仔陳皮牛肉蒸飯

罽仔北菇蒸雞飯



圖片只供參考

配 中式例湯 茶 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
滷水牛腩 配 椒鹽白飯魚
春菜排骨煲
冬林上素
豉汁蒸鱸魚
蜜糖子薑雞煲
甜蜜糖水

\$ 888

4 位用

每日供應日有限、售完即止。



圖片只供參考

夏日

消暑

迷你海皇冬瓜盅

\$ 358

凡惠顧迷你海皇冬瓜盅，可加配以下優惠小菜，最多三款，每款只可選一次。

第一款	西芹雲耳炒斑球	單點 \$ 188	
\$ 168	枝竹涼瓜炆頭腩煲	單點 \$ 178	
第二款	任	西蘭花伴蒜片牛柳粒	單點 \$ 188
\$ 158	選	蜜糖子薑雞煲	單點 \$ 188
第三款		蟠龍釀茄子	單點 \$ 168
\$ 148		蝦醬通菜炒鮮魷	單點 \$ 168

每日供應日有限、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	豉汁蒸鱸魚	\$ 158
豉汁帶子蒸豆腐	\$ 148	煎封黃花魚	\$ 158
雀巢黃金蝦球	\$ 198	粟米魚塊	\$ 138
白飯魚煎滑蛋	\$ 128	鮮子薑炆鴨煲	\$ 188
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	子薑炒雞蛋	\$ 118
鮮茄雞蛋煮牛肉	\$ 118	鬼馬炒牛肉	\$ 118
蝦醬蝦乾四季豆	\$ 128	紅燒冬瓜炆三層肉	\$ 128
砵酒/酥炸/薑蔥台山蠔	\$ 248	紫蘿炒牛肉	\$ 138
金銀蒜蒸勝瓜	\$ 98	甜酸炒蝦球	\$ 168
冬林上素	\$ 138	春菜排骨煲	\$ 138
啫啫通菜煲	\$ 88	迷你海皇冬瓜盅	\$ 358

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)



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

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)

圖片只供參考

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

每隻 \$ 788



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 & Garlic Bread 配 田園沙律及蒜蓉包

A Baked Penne with Broccoli & Mushrooms in Portuguese Sauce
葡汁西蘭花野菌焗長通粉 **\$ 118**

B Stewed Spaghetti with Escargots
法式田螺燴意粉 **\$ 128**

C Teriyaki Ginger Chicken with Vegetables & Potatoes
照燒薑汁雞扒 配薯菜 **\$ 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 | 柚子鮮蝦 配雜果沙律
Mixed Fruit Salad with Shrimps & Pomelo | \$ 118 |
| A2 | 蕃茄焗厚切無骨豬扒飯
Baked Rice with Thick Boneless Pork Chop in Tomatoes Sauce | \$ 128 |
| A3 | 安格斯牛肉漢堡包 配田園沙律
Angus Beef Burger with Salad Green | \$ 148 |
|  A4 | 咖喱羊肉配飯
Curry Lamb with Rice | \$ 138 |
|  A5 | 香煎鮮三文魚柳 配刁草汁及薯菜
Fried Salmon Fillet, served with Vegetables & Potatoes in Dill | \$ 148 |
| A6 | 香草煎豬鞍扒 配薯條
Fried Pork Rack with Herbs, served with French Fries | \$ 178 |
| A7 | 香烤澳洲頂級羊架 (2 件) 配薯菜及燒汁
Grilled Australian Lamb Rack (2 pcs) with Vegetables & Potatoes in Gravy | \$ 188 |
| A8 | 鐵板燒 T 骨牛扒 配薯條
Grilled T-Bone Beef Steak on Sizzling Plate, served with French Fries | \$ 198 |

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

Light Menu

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

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

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

海味粉絲雜菜煲	或	子薑炒雞蛋	每份 \$ 108
順德攪醬骨	或	柱侯牛筋腩煲	每份 \$ 138

星期二

肉鬆蒸水蛋	或	金銀蛋浸莧菜	每份 \$ 108
陳皮馬蹄蒸牛肉餅	或	豉蒜涼瓜排骨煲	每份 \$ 138

星期三

麻婆豆腐	或	金針雲耳牛腩煲	每份 \$ 108
鮮菠蘿咕嚕肉	或	冬林上素	每份 \$ 138

星期四

金銀蒜蒸勝瓜	或	蝦子琵琶豆腐	每份 \$ 108
紅燒冬瓜炆三層肉	或	紫蘿炒牛肉	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

請注意，本餐廳部分菜式可能含有致敏原。

Please be advised that some of our dishes may contain allergens.