

東寶

之東方明珠

EAST TREASURE
CHINESE RESTAURANT

镇店名菜

Chef Special

シェフのおすすめ

2 古法玫瑰豉油鸡

Braised Chicken in Soya Sauce and Chinese Rose Wine
鶏肉の醤油煮

\$18 半只 / half / ½サイズ

\$36 一只 / whole / 丸ごと一つ

3 黑椒鲜菌和牛粒

Stir-fried Okayama Wagyu Beef and Fresh Mushrooms in Black Pepper Sauce
岡山和牛とマッシュルームの黒胡椒ソース炒め

\$38 150 克 / gm / グラム

\$75 300 克 / gm / グラム

4 味噌生煲龙虎斑

Braised Dragon Grouper with Miso Shoyu
ハタの味噌醤油蒸し煮

\$9.8 每百克 / 100gm / 100グラム

5 麦片脆金丝海老

Sautéed Tiger Prawns with Oatmeal and Egg Floss
タイガーブラウンとエッグフロス、オートミールの炒め物

\$7 每百克 / 100gm / 100グラム

6 XO黄油膏蟹米粉煲

Braised Butter Crab with Vermicelli in Claypot
バタークラブとビーフンの土鍋蒸し煮

\$58 每锅 / per pot / 1鍋



7 鲍汁煎酿紫茄子

Stuffed Aubergine with Minced Pork and Local Spinach in Abalone Sauce
ナスの肉詰めアワビソース

\$14 小/S \$28 大/L



1 滋补养生鳄鱼汤

Double Boiled Tonic Soup with Crocodile Meat
クロコダイル肉入り滋養強壮スープ

\$22 小/S (2位 / pax / 人用)

\$38 中/M (3-5位 / pax / 人用)

\$76 大/L (6-8位 / pax / 人用)



8 東寶辣椒大肉蟹

East Treasure Chilli Crab
特製チリクラブ

\$7.8 每百克 / 100gm / 100グラム



9 蜜汁黑豚东坡骨

Honey Glazed Dongpo Kurobuta Sparerib
黒豚ポークリブの角煮

\$10 每件 / per piece / 1つあたり

预定菜

Advance Order Special

事前オーダー
特別メニュー

请向我们查询预订时间。

Please check with our staff for ordering lead time.
出来上がりまでの時間をスタッフにお問合せください

11 泰式煲仔中鲍翅

Braised Shark's Fin with Crab Meat in Claypot
フカヒレとカニ肉の土鍋煮込み

\$58 每位 / per pax / 1人前

12 红烧南美五头鲍鱼

Braised 5 Heads South American
Abalone with Seasonal Vegetables
南アメリカ産あわびと季節の野菜の蒸し煮

\$29.8 每位 / per pax / 1人前

13 四川脆皮樟茶鸭

East Treasure Smoked Duck
特製スモークダック

\$30 半只 / half / ½サイズ

\$56 一只 / whole / 丸ごと一つ

14 火焰盐焗山芭鸡

Salt Baked Herbal Free Range Chicken
ハーブ鶏の塩釜焼き

\$42 一只 / whole / 丸ごと一つ



15 怀旧海参焖猪手

Stewed Pork Trotter with Sea Cucumber,
Chinese Mushrooms and Seasonal Vegetables
豚足とナマコの煮込み

\$88 每份 / per portion / 1皿

10 六十小时熟成烤鸭

60 hr Dry-Aged Roasted Duck
60時間熟成ローストダック

\$30 半只 / half / ½サイズ

\$56 一只 / whole / 丸ごと一つ



16 酥皮黄焖中鲍翅

Braised Shark's Fin with Fish Maw
and Crab Meat in Puff Pastry
フカヒレ、フィッシュモウとカニ肉の煮込み
パイ包み **\$58** 每位 / per pax / 1人前



17 红烧澳洲三头鲍鱼

Braised 3 Heads Australian Abalone
with Seasonal Vegetables
オーストラリア産あわびと季節の野菜の
煮込み **\$48** 每位 / per pax / 1人前



18 金衣杏香百花鸡

Crispy Stuffed Chicken
with Shrimps Topped
with Almond Slices
エビ入りクリスピーチキン
アーモンドスライス添え

\$42 一只 / whole / 丸ごと一つ

前菜 Appetiser

20 京帮蓑衣小黄瓜

Marinated Japanese Cucumber with Chilli Oil
きゅうりの辛味和え

\$6 每份 / per portion / 1皿

21 酥炸咸蛋脆鱼皮

Sautéed Crispy Fish Skin with Salted Egg Yolk
フィッシュスキソ 塩漬け卵味

\$10 每份 / per portion / 1皿

22 老潮洲脆口虾枣

Deep-fried Crispy Prawn Rolls
クリスピー エビ揚げ団子

\$12 每份 / per portion / 1皿

19 避风塘炒白饭鱼

Crispy Shirauo Fish with
Bread Crumbs and Spices
パン粉、スパイス入りサクサク白魚揚げ

\$10 每份 / per portion / 1皿



23 陈醋云耳海蜇頭 ▲

Jellyfish and Fungus Marinated
with Chinese Vinegar
クラゲとキノコの中華酢和え

\$8 每份 / per portion / 1皿



24 金沙肉松脆茄子 ▲

Stir-fried Aubergine with Salted Egg Yolk
and Chicken Floss
ナスと塩漬け卵、鶏佃煮の炒め物

\$8 每份 / per portion / 1皿



25 七味金衣脆白玉 ▲

Deep-fried Bean Curd
with Shichimi Powder
揚げ豆腐 七味添え

\$6 每份 / per portion / 1皿

汤水 Soup スープ

26 紫菜蟹肉豆腐羹

Braised Crab Meat with
Seaweed and Bean Curd Soup
カニ肉、海藻とゆばのスープ

\$8 每位 / per pax / 1人前



27 四川野菌酸辣羹

Hot & Sour Soup with
Assorted Shredded Mushrooms
キノコ入りサンラータン

\$6 每位 / per pax / 1人前



28 福建鱼鳔海鲜羹

Braised Fish Maw
and Seafood Soup
フィッシュモウと海鮮のスープ

\$8 每位 / per pax / 1人前

29 神仙猪肚土鸡汤

Double Boiled Pork Stomach
with Free Range Chicken Soup
豚モツ入り放し飼いの鶏のスープ

\$20 小/S (2位 / pax / 人用)

\$40 中/M (3-5位 / pax / 人用)

\$60 大/L (6-8位 / pax / 人用)



魚 Fish

活海鮮 Live Seafood 活き海鮮

30 金凤魚

Tilapia ティラピア

\$4 每百克 / 100gm / 100グラム

31 水果魚

Patin パティン

\$6.8 每百克 / 100gm / 100グラム

32 笋壳魚

Marble Goby マーブルゴビー

\$8 每百克 / 100gm / 100グラム

33 龙虎斑

Dragon Grouper ドラゴングループ

\$9.8 每百克 / 100gm / 100グラム

34 大青衣

Wild Green Wrasse Fish

ライムラス (天然物)

\$13.8 每百克 / 100gm / 100グラム

* 需预定 / Advance order required / 要事前予約

35 大红斑

Wild Red Grouper Fish

レッドグループ (天然物)

\$13.8 每百克 / 100gm / 100グラム

* 需预定 / Advance order required / 要事前予約



味噌生煲龙虎斑

Dragon Grouper Braised in Miso Shoyu and Lemongrass
ドラゴングループの味噌醤油&レモングラス煮

做法 Method 調理法

香葱头抽

Steamed in Superior Soya Sauce and Onion Oil

雪菜姜茸

Steamed in Minced Ginger and Pickled Cabbage

味噌生煲

Braised in Miso Shoyu and Lemongrass

酱蒸油渣

Steamed in Bean Paste and Pork Lard

亚参咖喱

Signature Assam Curry

蒜子红焖

Braised in Bean Paste, Garlic and Fermented Bean Curd

蚝皇脆炸

Deep-fried with Garlic and Oyster Sauce

青柠花生

Deep-fried with Lime and Peanuts

香味(上級醤油とオニオンオイル)蒸し

香味(生姜&漬けキャベツ)蒸し

味噌醤油&レモングラス煮

豆ペーストとポークラード蒸し

特製アッサムカレー煮

豆ペースト、ニンニク、発酵豆腐入り
煮込み

唐揚げ(ニンニク、オイスターソース)

唐揚げ(ライム、ピーナッツ)

36 山楂酸甜红斑片

Sweet and Sour Red Grouper Fillet
レッドグループのフィレ 甘酢ソース

\$24 小/S

\$36 中/M

\$48 大/L

37 川辣椰菜红斑片

Sautéed Red Grouper Fillet with Cabbage in Spicy Bean Sauce
レッドグループのソテー、スパイシー豆ソース、キャベツ添え

\$24 小/S

\$36 中/M

\$48 大/L



38 京式三葱红斑片

Wok-fried Red Grouper Fillet with Trio Onions
レッドグループの三種ネギ炒め

\$24 小/S \$36 中/M \$48 大/L



39 黑椒鲜菌红斑片

Stir-fried Red Grouper Fillet with Black Pepper Sauce
レッドグループの黒胡椒炒め

\$24 小/S \$36 中/M \$48 大/L

螃蟹

Crab

カニ

活海鮮
Live Seafood
活き海鮮

40 大肉蟹

Mud Crab マッドクラブ

\$7.8 每百克 / 100gm / 100グラム

做法 Method 調理法

辣椒炒	Singapore Chilli	シンガポール チリ
黑椒焗	Black Pepper	ブラックペッパー
白胡椒	White Pepper	ホワイトペッパー
咸蛋焗	Salted Egg Yolk	塩卵黄ソース
清酒焗	Sake & Chinese Wine	酒&チャイニーズワイン
避风塘炒	Typhoon Shelter Style (Stir-fried with Garlic and Chilli)	ニンニク&チリソース炒め
白玉奶油焗	Butter Cream	バタークリームソース和え
金银蒜茸蒸	Steamed with Garlic Sauce	ガーリックソース蒸し
花雕蛋白蒸	Steamed with Egg White and Chinese Wine	卵白&チャイニーズワイン蒸し
姜葱粉丝煲	Ginger, Onions & Glass Noodles in Claypot	土鍋煮込み 生姜、玉ねぎ、春雨入り



白胡椒螃蟹
White Pepper Crab
ホワイトペッパークラブ

虾 Prawn エビ

* 最少 300克/min. 300gm/最少300グラムより

41 活草虾

Live Tiger Prawns 活タイガーブラウン

\$8 * 每百克 / 100gm / 100グラム

42 活龙虾仔

Live Baby Lobsters 活ベビーロブスター

\$16.8 * 每百克 / 100gm / 100グラム

43 大头虾

River Prawns テナガエビ

\$8 * 每百克 / 100gm / 100グラム

44 海明虾

Sea Prawns 海エビ

\$8 * 每百克 / 100gm / 100グラム

避风塘炒海明虾

Sea Prawns, Typhoon Shelter Style
海エビニンニク&チリソース炒め



豉油皇焗大头虾

River Prawn, Wok-fried Soya Glazed
テナガエビの照り焼き炒め



做法 Method 調理法

白灼	Poached	ボーチドシュリンブ(茹でエビ)
上汤焗	Superior Stock	スープ煮
咸蛋焗	Stir-fried with Salted Egg Yolk & Cereal	シリアル&塩卵黄ソース炒め
豉油皇焗	Wok-fried Soya Glazed	照り焼き炒め
印尼虾煲	Indonesia Style	インドネシア風
金丝麦片	Sautéed with Oatmeal and Egg Floss	オートミール&エッグフロス炒め
古法干煎	Chef's Fragrant Sauce	シェフ特製香味ソース揚げ
避风塘炒	Typhoon Shelter Style (Stir-fried with Garlic and Chilli)	ニンニク&チリソース炒め
姜葱粉丝煲	Ginger, Onions & Glass Noodles in Claypot	土鍋煮込み 生姜、玉ねぎ、春雨入り

45 脆米肉松炸虾球

Deep-fried Peeled Prawns with Crispy Rice and Pork Floss in Thai Mayonnaise
サクサクエビのタイマヨネーズ和え
クリスピーライスとポークフロスを添え

\$18 小/S \$28 中/M \$38 大/L

46 生汁酥炸大虾球

Deep-fried Peeled Prawns with Mayonnaise
エビのフライ マヨネーズ添え

\$18 小/S \$28 中/M \$38 大/L

47 腰果宫保炒虾球

Sautéed Peeled Prawns, Kung Pao Style
エビの素焼き

\$26 小/S \$48 大/L



48 果仁绿茶脆虾球

Crispy Peeled Prawns with Assorted Nuts in Matcha Mayonnaise
サクサクエビの抹茶マヨネーズ和え、ナッツ添え

\$18 小/S \$28 中/M \$38 大/L



49 油泡虾球翠时蔬

Stir-fried Peeled Prawns with Seasonal Vegetables
エビと季節野菜の炒めもの

\$26 小/S \$48 大/L

家禽肉类

Poultry & Meat

肉料理

51 绍酒云耳焖土鸡

Braised Free Range Chicken and Fungus in Chinese Wine
 放し飼いチキンとキノコのチャイニーズワイン煮

\$16 小/S \$24 中/M \$32 大/L

52 梅香咸鱼花腩煲

Braised Pork Belly with Bean Curd Stick and Salted Fish
 豚バラ肉と湯葉、塩漬け魚の煮込み

\$16 小/S \$32 大/L

53 干煎香茅脆猪扒

Pan-fried Pork Loin Marinated with Lemongrass
 豚ロースのレモングラスマリネソテー

\$16 小/S \$32 大/L



54 台式三杯焖鸡

Braised Chicken, Taiwanese Style
 台湾風煮込みチキン

\$16 小/S \$24 中/M \$32 大/L



55 客家老姜猪脚醋

Hakka Pork Trotter with Ginger in Chinese Vinegar
 豚足の生姜酢煮込み

\$16 小/S \$32 大/L

50 蜜汁子姜脆鸡

Crispy Honey Chicken with Ginger Shoots
 クリスピーハニーチキン 刻みショウガ添え

\$16 小/S \$24 中/M \$32 大/L



56 虫草花蒸山芭鸡

Steamed Free Range Chicken
 with Cordyceps Flowers
 and Wolfberries
 放し飼いチキンと冬虫夏草、
 クコの実の蒸し煮

\$16 小/S

\$24 中/M

\$32 大/L

57 古法山楂咕嚕肉

Stir-fried Sweet and Sour Pork
 豚肉の甘酢炒め

\$16 小/S

\$24 中/M

\$32 大/L



豆腐, 蛋

Bean Curd, Egg

豆腐、卵料理

59 香煎蟹肉芙蓉蛋

Pan-fried Omelette with Crab Meat,
Shrimps and Onions
カニ肉、エビ、玉ねぎ入りオムレツ

\$12 小/S \$18 中/M \$24 大/L

60 菜香鸡松脆豆腐

Homemade Bean Curd with Tangy Minced Chicken
鶏そぼろのせ自家製豆腐

\$12 小/S \$18 中/M \$24 大/L



61 凉瓜虾仁炒滑蛋

Stir-fried Omelette with Bitter Melon and Shrimps
ゴーヤとエビ入りオムレツ

\$12 小/S \$18 中/M \$24 大/L



58 四宝海味扒豆腐

Braised Homemade Bean Curd with
Dried Seafood and Seasonal Vegetables
自家製豆腐と干海鮮、季節の野菜の煮込み

\$18 小/S \$28 中/M \$38 大/L



62 胜瓜啦啦焖豆腐

Braised Homemade Bean Curd with Luffa and Clams
自家製豆腐とヘチマ、貝の煮込み

\$18 小/S \$28 中/M \$38 大/L



蔬菜

Vegetables

野菜

64 叁峇马来好风光

Stir-fried Water Spinach with Sambal Sauce
青菜のサンバルソース炒め

\$10 小/S \$15 中/M \$20 大/L

65 蒜茸炒时蔬

Stir-fried Seasonal Vegetables with Garlic
季節の野菜のニンニク炒め

\$10 小/S \$15 中/M \$20 大/L

66 豆豉鲮鱼炒油麦菜

Stir-fried Local Romaine with
Dace Fish in Black Bean Sauce
ロメインレタスと魚のブラックビーンソース炒め

\$12 小/S \$18 中/M \$24 大/L

63 双鱼唐酒炒芥兰

Wok-fried Kai Lan with Silver Fish and
Shredded Squid in Chinese Wine

青菜と小魚、さきいかの炒め物

\$16 小/S \$22 中/M \$28 大/L



67 虾苗银芽青龙菜

Wok-fried Royale Chives with
Bean Sprouts and Dried Shrimps
青菜ともやし、干しエビの炒めもの

\$16 小/S \$22 中/M \$28 大/L



68 锅气客家小炒皇

Wok-fried Chives Flowers,
Hakka Style

客家(ハッカ)風チャイブ
の花の炒め物

\$16 小/S

\$22 中/M

\$28 大/L



69 上汤蒜子浸茼蒿菜

Local Spinach in Superior Soup
ほうれん草のスープ煮

\$12 小/S

\$18 中/M

\$24 大/L



粉面饭

Noodles & Rice

ヌードル&ライス

71 海鲜干炒靚面线

Wok-fried Mee Sua with Seafood and Egg
海鮮、卵入りミースワ(細麵)の炒め物

\$16 小/S \$26 中/M \$36 大/L

72 家乡猪脚焖米粉

Stewed Vermicelli with Pork Trotter
豚足と細麵の煮込み

\$24 小/S \$48 大/L

73 老隆海鲜福建面

K L Hokkien Mee
KL ホッケンミー

\$10 每位 / per pax / 1人前

\$18 小/S \$28 中/M \$38 大/L



70 酥炸鸳鸯脆河粉

Stir-fried Crispy Rice Noodles with Clams
貝入りあんかけ麵 サクサクヌードル添え

\$8 每位 / per pax / 1人前 \$16 小/S \$26 中/M \$36 大/L



75 東寶特式炒香饭

East Treasure Fried Rice
特製チャーハン

\$8 每位 / per pax / 1人前

\$16 小/S

\$26 中/M

\$36 大/L



74 浓汤海鲜白米粉

Braised Vermicelli with Seafood in Special Broth
海鮮入りビーフン

\$18 小/S \$28 中/M \$38 大/L



76 姜葱生虾煎生面

Pan-fried Crispy Noodles with River Prawns
エビのせ揚げ焼きそば

\$28 小/S \$56 大/L



精选甜品

Dessert

デザート

78 香芒雪糕椰子冻

Chilled Coconut Jelly with
Mango Puree and Ice Cream
冷製ココナッツゼリー
マンゴピューレ&アイスがけ

\$5 每位 / per pax / 1人前

79 杨枝甘露雪糕球

Chilled Mango Puree and Sago
with Coconut Ice Cream
冷製マンゴーサゴ、アイス添

\$4.8 每位 / per pax / 1人前

80 酥皮豆沙脆窝饼

Crispy Red Bean Pancake
クリスピーあずきパンケーキ

\$12 每份 / per portion / 1皿

饮料

Beverages

飲料

83 可口可乐

Coke コカ・コーラ

\$2.5 每罐 / per can / 1缶

84 低糖可乐

Coke Light コカ・コーラ ライト

\$2.5 每罐 / per can / 1缶

85 雪碧

Sprite スプライト

\$2.5 每罐 / per can / 1缶

86 苏打水

Soda Water ソーダウォーター

\$3.5 每罐 / per can / 1缶

87 饮用纯净水

Pure Drinking Water
ミネラルウォーター

\$2.8 每瓶 / per bottle / 1瓶

88 普洱茶

Pu'er Tea プーアール茶

\$1.5 每位 / per pax / 1人前

89 香片茶

Xiang Pian Tea ジャスミン茶

\$1.5 每位 / per pax / 1人前

90 乌龙茶

Oolong Tea ジャスミン茶

\$1.5 每位 / per pax / 1人前

91 菊花茶

Chrysanthemum Tea 菊花茶

\$1.5 每位 / per pax / 1人前

92 龙井茶

Long Jing Tea
龍井茶(緑茶)

\$2 每位 / per pax / 1人前

93 洋蓼菊花枸杞茶

Chrysanthemum Tea with
American Ginseng and Wolfberries
菊花とクコの実、アメリカ人参の
ハーブティー

\$2.8 每杯 / per glass / グラス1杯

\$10 每壺 / per jug / ジョッキ1杯

94 山楂乌梅茶

Hawthorne Black Plum Tea
サンザシ梅茶

\$2.8 每杯 / per glass / グラス1杯

\$10 每壺 / per jug / ジョッキ1杯

95 泰国椰子

Siam Coconut
タイ ココナッツジュース

\$5 每粒 / per piece / 1つあたり

81 桂花芦荟香茅冻

Chilled Lemongrass Jelly
with Osmanthus Syrup
冷製レモングラスゼリー 花シロップがけ

\$4.5 每位 / per pax / 1人前

82 杏汁黑芝麻雪糕
Homemade Black Sesame Ice Cream
with Almond Syrup
自家製黒ごまアイス アーモンドシロップがけ

\$5 每位 / per pax / 1人前

