



東寶

之東方明珠

EAST TREASURE
CHINESE RESTAURANT

镇店 名菜

CHEF
SPECIAL

CS1 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

\$28 小/S (2位/pax/人用)

\$56 中/M (3-5位/pax/人用)

\$112 大/L (6-8位/pax/人用)

CS2 金湯龍蝦泡香飯

Fresh Lobster Pao Fan
新鮮なロブスターのパオファン

Seasonal Price

CS3 鮑汁煎酿紫茄子

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

\$18 小/S **\$33** 大/L

CS4 味噌生煲龍虎斑

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

\$10.8 每百克 / 100gm / 100グラム

CS5 落雨收衫

Hanging Lettuce with Crispy Pork Belly
カリカリ豚バラ肉のハンギングタス

\$42 每份 / per portion / 1皿

CS6 東寶辣椒大肉蟹

East Treasure Chilli Crab
特製チリクラブ

\$9.8 每百克 / 100gm / 100グラム

CS7 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

\$78 每锅 / per pot / 1鍋

“

*Did you know that
Singapore Chilli Crab is
listed #29 under CNN
World's 50 Most Delicious
Food in 2017?*

”



预定菜

ADVANCE
SPECIAL ORDER

“
Our inhouse 60 hour precision
dry-aging technique allows the
duck to naturally tenderise through
enzymes. Only ducks above 3kg
and passed the stringent test of our
chef are used.
”

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

AS1 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

\$35 半只 / half / ½サイズ

\$70 一只 / whole / 丸ごと一つ

AS2 四川脆皮樟茶鴨

East Treasure Smoked Duck
特製スモークダック

\$35 半只 / half / ½サイズ

\$70 一只 / whole / 丸ごと一つ

AS3 金衣杏香百花雞

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

\$50 一只 / whole / 丸ごと一つ

AS4 怀旧海参焖猪手

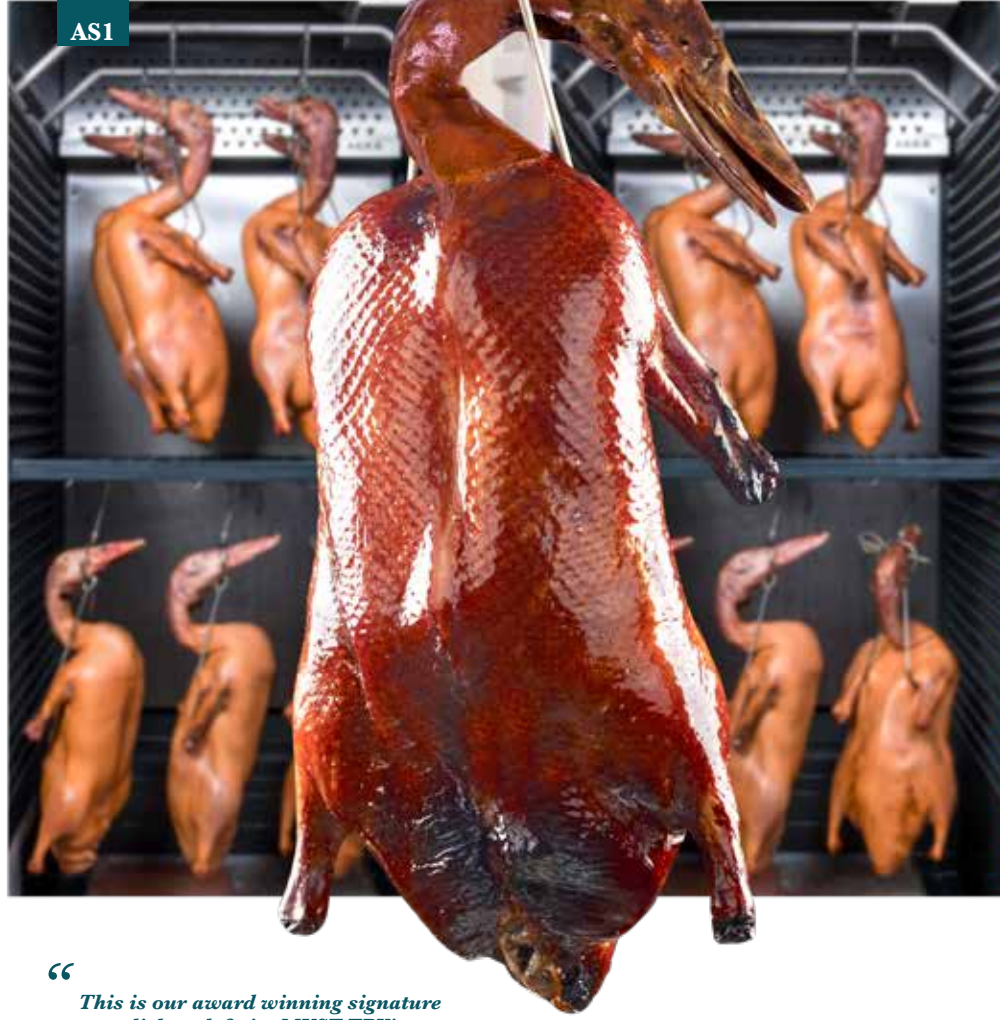
Stewed Pork Trotter with Sea Cucumber,
Chinese Mushrooms and Seasonal Vegetables
豚足とナマコの煮込み

\$108 每份 / per portion / 1皿

AS5 熟成京式片皮鴨

Dry-Aged Beijing Duck
熟成北京ダック

\$108 一只 / whole / 丸ごと一つ



“
This is our award winning signature
dish, a definite MUST TRY!
”

AS4



AS3



照片只供参考之用。价格不包括消费税与服务费。Images are for illustration purposes only. All prices are subject to 10% service charge & prevailing GST.

鮑參翅肚

TREASURE
OF THE SEA

請向我們查詢預訂時間。
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

TS1 泰式煲仔大鮑翅

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

\$75 每位 / per pax / 1人前

TS2 石锅花膠大鮑翅

Braised Shark's Fin with Fish Maw
in Chicken Broth in Stone Pot
フカヒレの煮込み 魚の浮き袋添えチキンブロス

\$75 每位 / per pax / 1人前

TS3 酥皮黃焗中鮑翅

Braised Shark's Fin with Fish
Maw & Crab Meat in Puff Pastry
フカヒレの煮込み、魚マウ&カニ肉の
ペイストリー

\$75 每位 / per pax / 1人前

TS4 紅燒澳洲三頭鮑魚

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

\$75 每位 / per pax / 1人前

TS5 福建海參魚鱔煲

Braised Sea Cucumber and Fish
Maw "Fujian" Style
ナマコと魚の煮込みマウ「福建」スタイル

\$68 中/M \$128 大/L

TS6 京式葱爆烏元參

Stir-Fried "Wu Yuan" Sea
Cucumber "Beijing" Style
吳原海老炒めきゅうりの「北京」風

\$68 中/M \$128 大/L

TS7 鮑汁扣鱔魚掌尾

Braised Crocodile Paw & Tail
with Chinese Herbs
ワニの足と尻尾の漢方薬煮

\$118 每份 / per portion / 1皿

照片只供參考之用。價格不包括消費稅與服務費。
Images are for illustration purposes only. All prices
are subject to 10% service charge & prevailing GST.

TS4



TS7



TS3



TS5



TS6



前菜

APPETISER



AP1 金沙肉鬆脆茄子

Stir-fried Aubergine with Salted Egg Yolk and Chicken Floss

ナスと塩漬け卵、鶏佃煮の炒め物

\$15 每份 / per portion / 1皿



AP2 七味黑金脆豆腐

Deep-Fried Black Bean Curd with Shichimi Powder

揚げ豆腐 七味添え

\$12 每份 / per portion / 1皿

AP3 紫苏金沙白飯魚

Crispy Shirauo Fish with Basil Leaves

クリスピーシラウオとバジルの葉

\$15 每份 / per portion / 1皿



AP4 老潮洲脆口蝦枣

Deep-fried Crispy Prawn Rolls

クリスピー エビ揚げ団子

\$15 每份 / per portion / 1皿

AP5 京帮蓑衣小黄瓜

Marinated Japanese Cucumber with Chilli Oil

きゅうりの辛味和え

\$12 每份 / per portion / 1皿



AP6 陳醋雲耳海蜇頭

Jellyfish and Fungus Marinated

with Chinese Vinegar

クラゲとキノコの中華酢和え

\$15 每份 / per portion / 1皿

AP7 香辣酥脆鴨翅膀

Crispy Fried Spicy Duck Wings

Flavoured with Cumin

クミン風味のスパイシーなカリカリ揚げダック

クウィング

\$12 每份 / per portion / 1皿



汤品

SUPERIOR SOUP

SP1 神仙猪肚土雞湯

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

\$28 小/S (2位/pax/人用)

\$48 中/M (3-5位/pax/人用)

\$68 大/L (6-8位/pax/人用)

SP2 魚鰾海鮮白菜湯

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

\$11.8 每位/per pax/1人前

SP3 川式蝦皇酸辣羹 (伴筷子春卷)

Braised Hot & Spicy Soup with Prawn, Mushroom & Cigar Spring Roll
海老とキノコと春巻きのピリ辛スープ

\$11.8 每位/per pax/1人前

SP4 红绕手拆蟹肉羹 (伴筷子春卷)

Braised Crab Meat with Cigar Spring Roll
かに肉の手作りスープ

\$11.8 每位/per pax/1人前

SP5 蟹肉海鮮魚鰾羹

Braised Crab Meat, Seafood & Fish Maw Soup
かに肉の手作りスープ

\$11.8 每位/per pax/1人前

SP6 云吞花胶浓鸡汤

Thick Chicken Soup with Wonton & Fish Maw
煮込んだカニ肉、シーフード、魚の浮き袋のスープ

\$26.8 每位/per pax/1人前



魚

FISH

活魚類選擇

Live Fish Selection

生きた魚の選択

FH1 紅曹魚

Red Snapper 鯛

\$6.8 每百克 / 100gm / 100グラム

FH2 笋壳魚

Marble Goby マーブルゴビー

\$10.8 每百克 / 100gm / 100グラム

FH3 龙虎斑

Dragon Grouper ドラゴングルーパー

\$10.8 每百克 / 100gm / 100グラム

FH4 大青衣

Wild Green Wrasse Fish
ライムラス (天然物)

Market Price

每百克 / 100gm / 100グラム

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

FH5 大红斑

Wild Red Grouper Fish
レッドグルーパー (天然物)

Market Price

每百克 / 100gm / 100グラム

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

魚類選擇

Fish Selection 魚の選択

FH6 京式三葱龍躉片

Wok-Fried Giant Grouper Fillet
with Trio Onions
レッドグルーパーの三種ネギ炒め

\$40 每份 / per portion / 1皿

FH7 黑椒鮮菌龍躉片

Stir-Fried Giant Grouper Fillet
with Black Pepper Sauce
レッドグルーパーの黒胡椒炒め

\$40 每份 / per portion / 1皿

FH8 三酱葱烧头腩煲

Braised Giant Grouper Fish Cut
with Tangy Sauce
ピリッとしたソースで煮込んだハタの切り身

\$33 每份 / per portion / 1皿

FH9 黑蒜焗龍躉頭腩

Braised Giant Grouper Fish
with Black Garlic
黒ニンニク入りハタの煮込み

\$33 每份 / per portion / 1皿



味噌生煲龙虎斑

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

煮法 Method 調理法

香葱头抽	Steamed in Superior Soya Sauce and Onion Oil	香味(上級醤油とオニオンオイル)蒸し
雪菜姜茸	Steamed in Minced Ginger and Pickled Cabbage	香味(生姜&漬けキャベツ)蒸し
酸菜濃湯	Steamed in Sour Vegetables	酸っぱい野菜蒸し
鄉下佬蒸	Steamed in Shrimp Paste	エビのすり身蒸し
酱蒸油渣	Steamed in Bean Paste and Pork Lard	餡と豚のラード蒸し
亚参咖喱	Signature Assam Curry	特製アッサムカレー煮
蒜子红焖	Braised in Bean Paste, Garlic and Fermented Bean Curd	豆ペースト、ニンニク、発酵豆腐入り煮込み
香油炸脆	Deep-Fried with Garlic and Oyster Sauce	にんにくとオイスターソースのか揚げ
青柠花生	Deep-Fried with Lime and Peanuts	唐揚げ(ライム、ピーナッツ)
味噌生煲	Braised in Miso Shoyu and Lemongrass	味噌醤油&レモングラス煮



照片只供参考之用。价格不包括消费税与服务费。
Images are for illustration purposes only. All prices
are subject to 10% service charge & prevailing GST.

生猛 活蟹

LIVE CRAB

活蟹類選擇

Live Crab Selection

生きたカニセクション

煮法 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

CR1 大肉蟹

Mud Crab マッドクラブ

\$9.8 每百克 / 100gm / 100グラム

CR2 加拿大白雪蟹

Canada Snow Crab カナダズワイガニ

Market Price 每百克 / 100gm / 100

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

CR3 黄油蟹

Butter Crab バタークラブ

Market Price 每百克 / 100gm / 100グラム

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

CR4 澳洲帝皇蟹

Australian King Crab オーストラリア産キングクラブ

Market Price 每百克 / 100gm / 100

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

CR5 阿拉斯加帝皇蟹

Alaskan King Crab アラスカタラバガニ

Market Price 每百克 / 100gm / 100

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

白胡椒螃蟹

White Pepper Crab

ホワイトペッパークラブ



虾

PRAWN

大蝦選擇

Prawn Selection えび選択

* 最少 300克/min. 300gm/最少300グラムより

PR1 活草蝦

Live Tiger Prawns 活タイガーブラウン

\$9 * 每百克 / 100gm / 100グラム

PR2 大頭蝦

River Prawns テナガエビ

\$9 * 每百克 / 100gm / 100グラム

PR3 海明蝦

Sea Prawns 海エビ

\$9 * 每百克 / 100gm / 100グラム

PR4 澳洲大龍蝦

Australian Lobster

オーストラリアのロブスター

Season Price 每百克 / 100gm / 100グラム

PR5 波士顿龍蝦

Boston Lobster ボストンロブスター

Season Price 每百克 / 100gm / 100グラム

PR6 活龍蝦仔

Live Baby Lobsters 活ベビーロブスター

Season Price 每百克 / 100gm / 100グラム

避风塘炒海明蝦

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



煮法 Method 調理法

白灼	Poached	ボーチドシュリンブ(茹でエビ)
上湯焗	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
印尼蝦煲	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
樱花酱炒	Sakura Sauce Fried	桜ソース揚げ

豉油皇焗大頭蝦

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



PR7 脆米肉鬆炸蝦球

Deep-Fried Peeled Prawns with Puffed Rice & Pork Floss in Thai Mayo
海老フライのパフライスとポークフロスのタイ風マヨネーズ添え

\$22 小/S \$32 中/M \$42 大/L

PR8 果仁綠茶脆蝦球

Crispy Peeled Prawns with Assorted Nuts in Matcha Mayo
海老のクリスピーーナッツ入り抹茶マヨ

\$22 小/S \$32 中/M \$42 大/L

PR9 腰果宮保炒蝦球

Sautéed Peeled Prawns 'Kung Pao' Style
むき海老のソテー「クンパオ」風

\$22 小/S \$32 中/M \$42 大/L

照片只供参考之用。价格不包括消費税与服务费。
Images are for illustration purposes only. All prices
are subject to 10% service charge & prevailing GST.

家禽

POULTRY

CK1 北菇鮑魚燜土雞

Braised Free Range Chicken
with Abalone & Mushroom
地鶏のアワビときのこの煮込み

\$34 中/M

\$68 大/L

CK2 忘忧草蒸山芭鸡

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

\$22 小/S

\$32 中/M

\$42 大/L

CK3 蜜汁子姜脆雞件

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

\$22 小/S

\$32 中/M

\$42 大/L

CK4 金蒜咸蛋炸雞件

Deep-fried Boneless Chicken with
Salted Egg Gravy
鶏の唐揚げ 塩玉子ソース

\$22 小/S

\$32 中/M

\$42 大/L

CK5 杏片咖啡炸雞柳

Deep-Fried Boneless Chicken
with Coffee Sauce
骨なし鶏の唐揚げ コーヒーソース

\$22 小/S

\$32 中/M

\$42 大/L

CK3



CK2



CK5



猪肉

PORK

PK1 山楂糖醋咕嚕肉

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

\$22 小/S

\$32 中/M

\$42 大/L

PK2 酸菜黑豚东坡肉

Braised Kurobuta Belly in "Dong Po"
Style with Pickled Vegetables
黒豚バラ肉の煮込み「東坡」風、漬物添え

\$42 每份 / per portion / 1皿

PK3 客家老姜猪脚醋

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

\$20 小/S

\$40 大/L

PK4 秘制香茅煎猪扒

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

\$22 小/S

\$32 中/M

\$42 大/L

PK5 红烧荔芋软骨煲

Braised Pork Soft Ribs with Taro
豚カルビの里芋煮込み

\$20 中/M

\$40 大/L



豆腐, 蛋

BEAN CURD
& EGG

BE1 菜香雞鬆脆豆腐

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

\$18 小/S \$26 中/M \$32 大/L

BE2 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

\$20 小/S \$30 中/M \$40 大/L

BE3 碧綠扣琵琶豆腐

Braised "Pi Pa" Tofu with Spinach Soup
Crab Meat
自家製豆腐とヘチマ、貝の煮込み

\$24 小/S \$48 大/L

BE4 魚香蝦仁扒豆腐

Homemade Bean Curd Topped
with 'Sichuan' Style Shrimp
ゴーヤとエビ入りオムレツ

\$20 小/S \$30 中/M \$40 大/L

BE5 香葱叉燒炒滑蛋

Stir-Fried Omelette with Char Siew
& Spring Onion
チャーシューとねぎのオムレツ炒め

\$18 小/S \$26 中/M \$32 大/L

BE6 台式肉碎菜脯蛋

Pan-Fried Omelette "Taiwanese" Style
with Minced Pork & Dried Turnip
豚ひき肉と干しカブの台湾風オムレツ

\$18 小/S \$26 中/M \$32 大/L



蔬菜

VEGETABLES

VG1 田園美影翠八景

Stir-Fried Hong Kong Kailan /
Crispy Enoki / Dried Sole Fish
香港のカイラン炒め/えのきのクリスピー/干しカレイ

\$20 小/S \$30 中/M \$40 大/L

VG2 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

\$20 小/S \$30 中/M \$40 大/L

VG3 松菇雞滑茼菜苗

Local Spinach with Chicken Paste,
Shimeji in Collagen Soup
ほうれん草チキンペースト しめじコラーゲンスープ

\$20 小/S \$30 中/M \$40 大/L

VG4 松菇銀芽青龍菜

Wok-Fried Royale Chives with Bean
Sprouts and Shimeji Mushroom
ロメインレタスと魚のブラックビーンソース炒め

\$20 小/S \$30 中/M \$40 大/L

VG5 榄菜肉末桂豆苗

Stir-fried French Beans
with Minced Pork, Preserved Olive
ロメインレタスと魚のブラックビーンソース炒め

\$20 小/S \$30 中/M \$40 大/L

VG6 有机菜花炒烟肉

Stir-fried Organic Cauliflower with
Sauteed Bacon
ロメインレタスと魚のブラックビーンソース炒め

\$20 小/S \$30 中/M \$40 大/L

VG7 雙魚唐酒炒芥蘭

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

\$20 小/S \$30 中/M \$40 大/L

VG8 叁峇馬來好风光

Stir-Fried Water Spinach with Sambal Sauce
空芯菜のサンバルソース炒め

\$18 小/S \$26 中/M \$32 大/L



粉面飯

NOODLES
& RICE

NR1 海鮮干炒靚麵线

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

\$22 小/S \$32 中/M \$42 大/L

NR2 姜葱生蝦煎生麵

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

\$30 小/S \$60 大/L

NR3 老隆海鮮福建麵

KL Hokkien Mee KL ホッケンミー

\$13.8 每位 / per pax / 1人前

\$22 小/S \$32 中/M \$42 大/L

NR4 東寶特式炒香飯

East Treasure Fried Rice 特製チャーハン

\$11.8 每位 / per pax / 1人前

\$22 小/S \$32 中/M \$42 大/L

NR5 濃湯海鮮白米粉

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

\$22 小/S \$32 中/M \$42 大/L

NR6 酥炸鴛鴦脆河粉

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

\$11.8 每位 / per pax / 1人前

\$22 小/S \$32 中/M \$42 大/L

NR7 客家鴨掌焖伊麵

Braised Ee Fu Noodles with Duck Feet
鴨足の煮込みイーフーヌードル

\$22 小/S \$32 中/M \$42 大/L

NR8 白米飯

White Rice 白米

\$1.5 每份 / per portion / 1皿



精造甜品

DESSERTS

DS1 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

\$6.8 每位 / per pax / 1人前

DS3 酥皮豆沙脆窝饼

Crispy Red Bean Pancake
クリスピーあずきパンケーキ

\$14 每份 / per portion / 1皿

DS2 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

\$5.8 每位 / per pax / 1人前

DS4 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

\$5.8 每位 / per pax / 1人前

DS5 香芒雪燕椰汁盅

Chilled Whole Coconut Jelly with Mango Puree & Tragalcanth Gum
冷製丸ごとココナッツゼリー マンゴピューレがけ、燕の巣入り

\$13.8 每位 / per pax / 1人前

饮料

BEVERAGES

汽水 Soda ソーダ

DS1 可口可乐

Coke コカ・コーラ

\$2.8 每罐 / per can / 1缶

DS2 低糖可乐

Coke Light コカ・コーラ ライト

\$2.8 每罐 / per can / 1缶

DS3 雪碧

Sprite スプライト

\$2.8 每罐 / per can / 1缶

DS4 苏打水

Soda Water ソーダウォーター

\$3.8 每罐 / per can / 1缶

DS5 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

果汁 Juice ジュース

JC1 泰国椰子

Siam Coconut
タイ ココナッツジュース

\$6 每粒 / per piece / 1つあたり

JC2 橘子汁

Orange Juice
オレンジジュース

\$3.8 每杯 / per glass / 1カップ

JC4 葡萄汁

Grape Juice
グレープジュース

\$3.8 每杯 / per glass / 1カップ

茶 Tea お茶

TE1 普洱茶

Pu'er Tea プーアル茶

\$2 每位 / per pax / 1人前

TE2 铁观音茶

Tie Guan Yin 鉄観音茶

\$2 每位 / per pax / 1人前

TE3 龍井茶

Long Jing Tea ジャスミン茶

\$2 每位 / per pax / 1人前

TE4 菊花茶

Chrysanthemum Tea 菊花茶

\$2 每位 / per pax / 1人前

TE5 菊普茶

Chrysanthemum and Pu'er Tea 菊花茶

\$2.5 每位 / per pax / 1人前

啤酒 Beer ビール

BR2 青岛崂山啤酒

Qing Dao Laoshan (600ml)
チンタオラオシャンビール

\$11 每瓶 / per bottle / 1瓶

BR3 虎牌啤酒

Tiger Beer (633ml)
タイガービール

\$12 每瓶 / per bottle / 1瓶

BR4 喜力啤酒

Heineken (640ml)
ハイネケン

\$13 每瓶 / per bottle / 1瓶



養身茶 Nutritional Tea 健康茶

TE6 山楂乌梅茶

Hawthorne Black Plum Tea
サンザシ梅茶

\$3 每杯 / per glass / グラス1杯

TE7 洋蔘菊花枸杞茶

Chrysanthemum Tea with American Ginseng and Wolfberries
菊花茶と人参 クコの実

\$3 每杯 / per glass / グラス1杯



東寶

之東方明珠

EAST TREASURE
CHINESE RESTAURANT