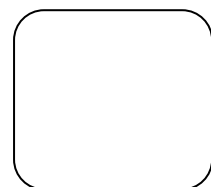
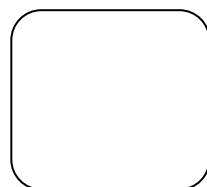




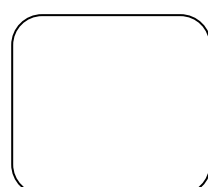
又一村花園俱樂部
Yau Yat Chuen Garden City Club



檯號



人數



經手人

午市增設 QRcode 手機點餐服務
歡迎使用,可向職員查詢

點心

___ 162 雞蛋豬腳薑	\$72
___ 157 竹笙瑤柱灌湯餃	\$68
___ 122 豉汁蒸排骨	\$58
___ 135 薑蔥牛栢葉	頂
___ 178 香煎菜肉包	大
___ 453 椰汁蒸饅頭	小
___ 436 祝壽蟠桃 (每個)	\$19
___ 434 蓮蓉壽桃 (半打)	\$60
___ 433 子母蟠桃 (需三天前預訂)	\$268

小點\$22,中點\$28,大點\$36,頂點\$44

茗茶,開水每位\$18

外賣塑膠盒每個\$2,袋每個\$1. 請響應及支持環保減少塑膠用品.

餐牌內容如有更改,恕不另行通告.點心項目即叫即蒸,請耐心等待.

09.2026

點心

___ 116 晶瑩鮮蝦餃	四件\$44	___ 115 兩件\$25
___ 118 蟹子燒賣皇	四件\$44	___ 117 兩件\$25
___ 225 蟹肉花枝餃	頂	
___ 223 竹笙素粉果	頂	
___ 167 水晶茱菜棵	大	
___ 174 香煎茱菜豬肉餅	大	
___ 150 瑤柱珍珠雞	大	
___ 136 鮮竹牛肉球	大	
___ 141 鮮竹鯪魚球	大	
___ 133 南翔小籠包	大	
___ 224 四寶棉花雞	大	
___ 226 蕃茄湯鮮竹卷	大	
___ 190 香煎蘿蔔糕	中	
___ 123 豉汁蒸鳳爪	中	
___ 126 北菇雞包仔	中	
___ 101 潮州蒸粉菓	小	
___ 125 蠔皇叉燒包	小	

煎焗

___ 198 黃金墨魚餅	頂
___ 185 沙律蝦春卷	大
___ 192 燒汁釀茄子	大
___ 189 鮮蝦腐皮卷	大
___ 195 甜酸炸雲吞	大
___ 193 菠蘿叉燒餐包	中
___ 194 安蝦鹹水角	中
___ 187 素炸春卷	中
___ 180 香焗叉燒酥	\$38

蒸飯

___ 204 鳳爪排骨蒸飯	\$58
___ 203 北菇滑雞蒸飯	\$58
___ 220 煎蛋牛肉蒸飯	\$68
___ 213 鹹魚鮮蝦肉餅蒸飯	\$68

時蔬

___ 白灼	\$39	___ 油鹽水
___ 菜心		___
___ 唐生菜		___
___ 油麥菜		___
___ 什菜		___

腸粉

___ 219 脆皮蝦春卷腸粉	頂
___ 214 原隻鮮蝦腸粉	頂
___ 215 香茜牛肉腸粉	大
___ 216 出爐叉燒腸粉	大
___ 217 蔥花蝦米腸粉	大
___ 221 干蔥什菌腸粉	大
___ 218 布拉白腸粉	中

甜點

___ 315 薑汁燉鮮奶 (位)	\$19
___ 313 播沙湯丸 (六粒)	\$40
___ 317 香滑麻蓉包	中
___ 303 滋潤紅棗糕	中
___ 320 黑糖馬拉糕	中
___ 323 香滑芝麻卷	中
___ 322 黑糖薑汁糕	中
___ 306 酥皮蛋撻仔	中
___ 304 金絲脆麻花	中
___ 7114 什菓啫喱	\$22

各式燒味飯

叉燒、燒肉、燒鵝
956 955 959

燻蹄、切雞、油雞
960 957 958

951 燒味單併飯每碗 \$ 63

952 燒味雙併飯每碗 \$ 69

(米粉 生麵 河粉 瀨粉)同價

燒味小食

— 1035 酸辣無骨豬手 \$ 89

— 931 脆皮燒腩仔 \$ 89

— 938 豉油皇鴨舌 \$ 79

— 909 豉油皇乳鴿 \$ 89

— 908 紅燒乳鴿 \$ 89

— 933 花雕醉雞 \$ 69

— 939 沙薑豬手 \$ 69

— 937 鹵水掌翼 \$ 69

— 936 鹵水牛展 \$ 69

— 935 海蜇燻蹄 \$ 69

— 940 白雲鳳爪 \$ 69

— 942 皮蛋酸薑 \$ 59

風味小食

— 1003 蜜汁鳳尾魚 \$ 89

— 1011 鮑汁鳳爪 \$ 69

— 1023 韮菜豬紅豬皮 \$ 59

— 1017 順德炸魚腐 \$ 76

— 1020 椒鹽白飯魚 \$ 89

— 1024 錦鹵薄脆 \$ 59

— 1025 釀虎皮尖椒 \$ 59

— 1021 蜆介鯪魚球 \$ 59

— 1026 XO 醬炒腸粉 \$ 39

— 1027 脆皮素鵝 \$ 62

— 1028 椒鹽秀珍菇 \$ 72

— 1029 麻辣青瓜雲耳 \$ 69

— 1030 鮮淮山炒黑木耳 \$ 72

— 1031 金菇扒玉子豆腐 \$ 72

中廚部及燒味部食品供應時間:
早上十一時至下午三時 09.2026

湯粉麵類

每碗

828

824

826

874

872

877

\$86 蟹肉燴伊麵 \$129

\$86 鴻圖窩伊麵 \$129

\$86 揚州窩伊麵 \$129

\$76 上海嫩雞煨麵 \$119

\$66 菜遠肉片湯麵 \$ 99

\$66 香茜牛崧湯米 \$119

每窩

827

823

825

848

778

852

特式粉麵飯

— 帶子蛋白牛油果紅米炒飯 \$169

— 726 櫻花蝦蟹肉脆米炒飯 \$199

— 727 南瓜盅紅米蛋白炒飯 \$149

— 720 黑松露醬和牛炒飯 \$149

— 707 鮮菠蘿海鮮炒飯 \$169

— 722 中式鮮茄焗豬扒飯 \$109

— 705 大廚炒飯 \$139

— 740 黑松露醬香菇炒飯 \$109

— 721 瑤柱鮮蝦荷葉飯 \$189

粉麵飯類

— 796 魚湯金勾火鴨絲上海麵 \$139

— 810 上海粗炒 \$ 99

— 767 海皇脆麵 (雙面黃) \$149

— 773 豉油皇龍鬚炒麵 \$129

— 771 銀芽肉絲炒麵 \$ 99
可選擇煮法: (炒麵、雙面黃、兜亂)

— 818 干炒三絲油麵 \$109

— 831 芝士牛油焗蝦球伊麵 \$189

— 834 羅漢齋炆伊麵 \$109

— 795 北菇撈粗麵 \$ 99

— 786 雪菜什菌鮮竹炆米 \$ 99

— 790 味菜牛柳絲炆鴛鴦米 \$109

— 807 豉椒涼瓜牛肉炒河 \$109

— 805 菜遠牛筋腩炒河 \$109

— 806 沙爹牛頸脊炒河 \$129

— 816 涼瓜龍躉腩炒河 \$139

— 808 滑蛋蝦球炒河 \$169

甜點精選

319 團圓馬拉糕	每個 \$98
436 祝壽蟠桃 (大)	每個 \$19
435 蓮蓉壽桃	每打\$120
322 黑糖薑汁糕	四件 \$28
323 香滑芝麻糕	六件 \$28
308 蓮蓉煎堆仔	每粒 \$ 9

* 甜點制作需時三十分鐘 *

各式飲品

開 瓶 費	每支 \$50
各式 茗茶	每位 \$18
各式 汽水	\$19
飛雪礦泉水	\$19
法國有氣礦泉水	\$39
健力士 啤酒	\$35
藍 妹 啤酒	\$31
青 島 啤酒	\$31

中國酒

540 茅 台 醇	每支\$ 480
541 咸亨雕皇 25 年	每支\$ 628
541 咸亨雕皇 500ml 葫蘆瓶	每支\$ 168
535 古越龍山 陳年花雕酒(八年)	每支\$ 488
539 古越龍山 善釀紹興酒	每支\$ 198

明爐燒烤

903 富貴有米豬 (需預訂)	壹隻 \$1099
907 北京片皮鴨 (需預訂)	壹隻 \$349
1034 片皮鴨二食	兩食 \$ 69
可選:(生菜包鴨崧 / 涼瓜炆鴨件 / 茼皇銀芽炒鴨絲)	
450 麼 麼 皮	壹打 \$ 49
901 鴻運乳豬全體 (需預訂)	半隻 \$509 壹隻 \$919
911 潮蓮脆燒鵝	半隻 \$289 壹隻 \$579
919 玫瑰豉油雞	半隻 \$159 壹隻 \$289
915 香草貴妃雞	半隻 \$159 壹隻 \$289
923 金牌吊燒雞	半隻 \$159 壹隻 \$289
926 脆皮燒腩仔	例 \$129
925 蜜汁叉燒皇	例 \$119
927 燒味 雙併	例 \$189

精選小食

908 紅燒乳鴿	每隻 \$89
938 豉油皇鴨舌	每碟 \$79
939 沙薑豬手	每碟 \$69
933 花雕醉雞	每碟 \$69
936 鹵水牛展	每碟 \$69
937 鹵水掌翼	每碟 \$69
935 海蜇燻蹄	每碟 \$69
1028 椒鹽秀珍菇	每碟 \$72
1029 麻辣青瓜雲耳	每碟 \$69
942 皮蛋酸薑	每碟 \$59
2519 腰果 / 2520 合桃	每碟 \$36

魚翅 / 燕窩

1424 原隻肘子燉牙擦翅	十二位用 \$5889
1429 紅燒蟹皇翅	1430 每位\$299 例 \$1989
1431 紅燒蟹肉翅	1426 每位\$299 例 \$1989
1428 紅燒雞絲翅	1427 每位\$299 例 \$1089
1425 竹笙海皇翅	1460 每位\$299 例 \$1089
1435 蟹肉燕窩羹	1436 每位\$199 例 \$1389
2002 鮑參翅肚羹	例 \$ 389

湯羹類

2024 川芎百芷魚頭湯	例 \$189
2008 竹笙海皇豆腐羹	例 \$149
2005 花膠瑤柱羹	例 \$189
2029 蟹肉南瓜羹	例 \$149
2010 西湖牛肉羹	例 \$139
2012 粟米魚肚羹	例 \$139
2014 杏汁燉豬肺湯	位 \$ 72
2028 羊肚菌螺頭燉湯	位 \$ 89
2016 香茜皮蛋脆鯪片湯	位 \$ 98

蔬菜類

1514 芋絲小炒皇	例 \$149
1102 瑤柱蝦干雲耳浸時蔬	例 \$139
1903 茶樹菰火腩炆魚肚	例 \$119
1185 瑤柱扒時蔬	例 \$119
1179 上海鹹肉煮娃娃菜	例 \$129
1229 豬油渣蝦米生炒菜	例 \$119
1113 銀杏鮮竹浸時蔬	例 \$ 99
1151 豆豉鯪魚煮油麥菜	例 \$ 99
1121 避風塘釀茄子	例 \$ 99
1124 燒汁釀茄子	例 \$ 99
1119 魚香茄子煲	例 \$ 99
1313 蝦子 柚皮	例 \$ 99

各式時蔬類

芥蘭 / 菜心 / 通菜 / 白菜仔 / 油麥菜 / 莧菜 /

勝瓜 / 節瓜 / 翠玉瓜 / 涼瓜 / 西蘭花 / 娃娃菜 /

唐生菜 / 西生菜 / 西洋菜 / 唐萵菜

以上時蔬：1147 清炒 \$79 1104 上湯浸 \$89 1148 蒜茸炒 \$89

素菜類

1218	花菇淮山栗子豆腐	例 \$139
1307	竹笙 羅漢 上素	例 \$129
1319	鮮淮山炒黑木耳	例 \$109
1304	鵲巢素什錦	例 \$139
1314	溫公齋煲	例 \$92
1315	羅漢齋煲	例 \$92
1312	脆皮素鵝	例 \$92
1309	五柳芋魚	例 \$99
1308	佛海蒲團	例 \$109
1120	茄子豆角	例 \$109
1153	黑松露醬甜豆炒雙菇	例 \$146
1029	麻辣青瓜雲耳	小食 \$69

海味類

1416	鮑汁燴五頭花膠	每隻\$1480
1443	翡翠三頭澳洲鮑魚	每隻 \$199
1440	翡翠鮑魚扣鵝掌	每位 \$98
1445	鮑汁北菇扣鵝掌	每位 \$46
1444	翡翠扣花膠筒	每位 \$89
1412	鮑汁扣黃玉參	每位 \$79
1408	蝦子花膠扣海參	每位 \$169
1410	蝦子海參北菇豆腐	例 \$169
1414	Xo 醬甜豆百合炒海參	例 \$169
1419	桂花炒瑤柱	例 \$109

豬 肉 類

1527	大芥菜蕃薯鹹豬骨煲	例 \$129
1532	支竹豆腐火腩煲	例 \$119
1550	瑤柱菇粒蒸肉餅	例 \$119
1548	艇 家 蒸 肉 餅	例 \$149
1538	脆 奶 京 都 骨	例 \$129
1528	梅 菜 扣 肉 煲	例 \$139
1543	欖 角 焗 排 骨	例 \$119
1545	上 海 黑 醋 骨	例 \$119
1509	鮮鳳梨咕嚕黑豚肉	例 \$169
1510	香橙焗西班牙排骨	例 \$199

豆腐類 / 蛋類

1211	豉汁帶子蒸豆腐	例 \$129
1801	鹹魚雞粒豆腐煲	例 \$119
1206	瑤柱琵琶豆腐	例 \$109
1201	蝦子山根豆腐	例 \$ 99
1221	海皇豆腐煲	例 \$139
1216	素八珍豆腐煲	例 \$119
1205	荷 塘 豆 腐	例 \$109
1260	涼瓜白飯魚煎蛋	例 \$119
1252	肉崧蒸水蛋	例 \$ 99
1952	滑 蛋 蝦 仁	例 \$109
1971	賽 螃 蟹	例 \$109

游水海鮮

2150 阿拉斯加長腳蟹	時價
2141 南澳洲龍蝦	時價
2143 花 龍 蝦	時價
2127 海大紅東星斑 (約兩斤半)	時價
2124 海大老虎斑 (約兩斤半)	時價
2133 大沙巴龍躉 (約兩斤半)	時價
2102 海花英斑	時價
2104 海蘇鼠斑	時價
2105 海老虎斑	時價
2101 海東星斑	時價
2106 海 杉 斑	時價
2149 游水海中蝦	時價
2164 羔 蟹	時價
2161 肉 蟹	時價

<< 海鮮食法 >>

清蒸	、	豉汁蒸	、	蒜蓉蒸	、
油浸	、	椒鹽焗	、	上湯焗	、
薑蔥焗	、	古法蒸	、	油鹽水浸	
芝士焗	\$ 50	避風塘	\$50		
兩 味	\$100	水 煮	\$80		
鮮花椒蒸	\$100	加麵底	\$50		

牛 肉 類

1607 蜜椒金薯牛頸脊粒	例 \$239
1606 鮮花椒牛頸脊	例 \$239
1602 黑椒牛頸脊	例 \$239
1618 雲耳勝瓜炒牛頸脊	例 \$139
1619 沙爹金菇牛頸脊	例 \$139
1603 三蔥炒牛頸脊	例 \$139
1609 陳皮蒸牛頸脊	例 \$139
1630 紅酒燴牛尾煲	例 \$149
1614 咖喱牛筋腩煲	例 \$149
1612 清湯蘿蔔牛腩	例 \$149
1634 脆皮牛腩酸辣汁	例 \$159
1632 中 式 牛 柳	例 \$139

家 禽 類

1832 上 湯 菜 胆 雞	1831 半隻 \$169 壹隻 \$339
1843 薑 蔥 霸 皇 雞	1844 半隻 \$169 壹隻 \$339
1839 芝 麻 鹽 焗 雞	1840 半隻 \$159 壹隻 \$289
1802 麻 辣 雞 煲	例 \$129
1815 順德手撕撈雞	例 \$199
1805 干蔥豆豉滑雞	例 \$119
1806 啫 啫 滑 雞 煲	例 \$119
1816 雲腿杞子籠仔蒸雞	例 \$119

無 骨 脆 鯪 片

1917 例 \$199
酸菜煮 /翡翠炒 /水煮 /鮮花椒蒸
香茜皮蛋脆鯪片湯
2016 每位\$98 2017 每窩\$199
酸菜脆鯪片湯米線 878 碗\$98

海 產 類

2284 台山桶蠔 (薑蔥焗 / 砵酒焗 / 酥炸)	例 \$189
2146 澳洲大老虎蝦 (豉油皇 / 茄汁)	每隻\$69
1958 脆奶黃金蝦球	例 \$199
1957 千島芝麻蝦球	例 \$199
1168 西蘭花帶子	例 \$199
1911 粟米深海魚柳(/ 芝士牛油焗)	例 \$179
1919 大魚頭煲 (豉汁蒸 / 剁椒 / 薑蔥焗)	例 \$179
1993 椒鹽 鮮魷	例 \$139
1916 生焗馬友魚	例 \$188
1994 海皇粉絲煲	例 \$198

游 水 海 鮮

大龍躉兩味	
翡翠炒斑球 / 果皮蒸斑頭腩	
例 \$518	
2177 薑蔥焗肉蟹 避風塘 / XO 醬炒	時價
2181 豉汁蒸蟠龍鱔	每條 \$598
2133 清蒸沙巴龍躉	每條 \$680
2134 油浸筍殼魚	每條 \$528
2281 果皮煎焗鱔片	例 \$189
2282 干蔥豆豉爆鱔球	例 \$179
2176 豉 汁 蒸 鱔 片	例 \$179
2175 蜜 汁 風 鱔 球	例 \$179
2165 香 酥 鱈 魚 球	例 \$179

廚師推介

7196 日式鹽燒牛舌 六串\$ 79

7193 蒜香雞中翼 六隻\$ 69

910 花雕醉乳鴿 隻\$ 99

910 紅燒BB鴿 隻\$ 48

2015 鮮蟹肉燉冬瓜盅 例\$489

963 燒西班牙豬肋排 例\$300

1232 西蘭花炒珊瑚蚌 例\$259

2280 撈汁鮮花甲 例\$169

2199 勝瓜魚腐浸龍躉球 例\$259

1885 柱候醬冬菇豬皮炆鵝煲 例\$249

1505 蜜汁火方配蝴蝶餅 例\$149

1688 孜然羊扒 六件\$239

1446 濃雞湯花膠稻庭烏冬 碗\$129



2026年5月29日

Yau Yat Chuen Garden City Club Ltd.
又一村花園俱樂部有限公司

尊敬的會員：

餐飲服務設施和守則更新安排 (優惠日期：2026年6月1日至2026年11月30日)

1. 地錦廳及會議室預訂守則及最低消費

	時段	星期一至星期五 最低消費	星期六、日及 公眾假期最低消費	備註
地錦廳 V.I.P. 房	12:00 – 16:00 18:00 – 22:00	\$2,900	\$7,200	6個月前開始接受預訂 - V.I.P. 房最多可以容納 36 位
地錦廳 全場	12:00 – 16:00 18:00 – 22:00	\$50,000		1年前開始接受預訂 - 星期六、日及公眾假期 不接受預訂全場服務
會議室	09:00 – 22:00	\$300/小時		1天前開始接受預訂 - 最少兩小時計算 - 會議室最多可以容納 24 位

2. 中菜廳及宴會廳預訂守則及最低消費

	時段	星期一至星期四 最低消費	星期五、六、日及 公眾假期最低消費	備註
三樓 宴會廳房	11:00 – 15:00 16:00 – 23:00 11:00 – 23:00	\$1,500/席 \$2,900/席 \$3,600/席	\$1,800/席 \$3,600/席 \$4,500/席	6個月前開始接受預訂 - 不設指定廳房
紫荊軒	11:00 – 15:00 16:00 – 23:00 11:00 – 23:00	\$4,000/席 \$7,200/席 \$9,600/席	\$5,000/席 \$9,000/席 \$12,000/席	6個月前開始接受預訂
三樓 宴會全廳	11:00 – 15:00 16:00 – 23:00	\$80,000 \$120,000		1年前開始接受預訂 - 如席數超過 10 席，則需繳付 訂金及填妥宴會預訂按金表格
玫瑰廳 百合廳	11:00 – 15:00 16:00 – 23:00	\$1,500 \$3,000		6個月前開始接受預訂

3. 廳房取消預訂守則

倘若會員需要取消廳房預訂，須於預訂的日期前最少兩天親臨或致電通知地錦廳或中菜廳取消，並且須於早上 11 時正前通知方可免費取消，否則，本俱樂部將收取相對於每席最低消費金額的 50%作為取消費用。

例子：預訂的日期為 2026 年 6 月 1 日，會員須於 2026 年 5 月 30 日早上 11 時正前親臨或致電取消。

如有任何查詢，歡迎致電 3580 0701 與地錦廳 或 2397 4951 與中菜廳聯絡。

特此通知，敬希垂注。

又一村花園俱樂部
管理層 謹啟

7 Cassia Road, Yau Yat Chuen, Kowloon, Hong Kong. 香港九龍又一村高槐路七號
Tel 電話 (852) 2397 4311 Fax 傳真 (852) 2397 4419 E-mail 電子信箱 mailbox@yyccclub.org



精選小菜

孜然羊肋排

1688 六件/\$239

蜜汁火方配蝴蝶餅

1505 \$149

鹹魚茸煎肉餅

1551 八件/\$129

瑤柱蟹肉粉絲煲

2180 \$229

鮮冬菇腐竹煮蕃茄

1325 \$109

南瓜芋頭茨實煲

1557 \$109

脆脆冰川茄子

1159 \$99

客家煎釀豆腐

1214 \$159

脆瓜雲耳鯪魚球

1937 \$129

魚湯蝦干浸菜心

1103 \$139

濃雞湯花膠 稻庭烏冬

1446 \$129

金銀蒜龍躉片 蒸陳村粉

2274 \$259

櫻花蝦 蟹肉脆米炒飯

726 \$199

精選小食

無骨酸辣豬手粒

1035 \$89

醬油蘿蔔

1040 \$69

麻辣青瓜雲耳

1029 \$69

蒜片牛粒

1010 \$119

麻辣口水雞

948 \$69

蒜香雞中翼

7193 六隻/\$69

沙薑豬手

939 \$69

椒鹽豆腐

1036 \$69

日式鹽燒牛舌

7196 六串/\$79

藤椒魚皮

1041 \$69

紅燒 BB 鴿

980 \$48

椒鹽秀珍菇

1028 \$72

合時煲仔飯

1705 臘味油鴨 煲仔飯 例\$299

1701 鴛鴦腸臘肉 煲仔飯 例\$289

1703 鹹魚肉餅 煲仔飯 例\$279

1711 欖角排骨 煲仔飯 例\$279

1706 北菇滑雞 煲仔飯 例\$279

另加臘味 臘腸/鮮潤腸/臘肉/鵝肝腸 每件/\$38

鹹魚 每件/\$55 臘鴨脾 每隻/\$55

<< 即叫即煲，制作需時約三十分鐘 >>

杏汁燉豬肺湯

2014 位/\$72

羊肚菌螺頭雞湯

2028 位/\$89

螺頭雞燉脊仔翅

1466 位/\$189

精選小菜

葡汁焗釀蟹蓋

1974 兩隻起 \$149

西蘭花珊瑚蚌

1232 例/\$259

京蔥雙椒魷魚圈

1998 例/\$169

一夜干馬友魚

1916 條/\$188

可選擇食法
(潮式凍食) (生焗)
(普寧豆醬蒸)
(薑絲蒸) (香煎)
(梅子香芹蒸)

撈汁鮮花甲

2280 例/\$169

蟹肉蒸水蛋

1267 例/\$199

鮮花椒蒸筍殼魚

2134 條/\$528

海皇粉絲煲

1994 例/\$198

海鮮仔寶

A

清蒸東星斑
避風塘南非鮑魚
四隻

1923 壹套/ \$498

B

上湯焗波士頓龍蝦
配伊麵
豉油皇乳鴿兩隻

1926 壹套/ \$498

C

豆卜火腩炆台灣沙巴
薑蔥汕尾晨州蠔

1939 壹套/ \$498

大龍躉兩味

翡翠炒斑球
果皮蒸頭腩

1920 壹份/ \$518

無骨脆肉鯪片

酸菜煮/翡翠炒
水煮/鮮花椒蒸

1917 例/ \$199

廚師介紹

貴妃清遠雞

1037 壹隻/ \$320

1038 半隻/ \$160

菇絲紅棗蒸清遠雞

1829 半隻/ \$180

柱候醬炆鵝煲

1885 例/ \$249

花雕醉乳鴿

910 壹隻/ \$ 99

沙薑煎焗雞芥蘭煲

1811 例/ \$149

燒汁牛仔骨煲

1629 例/\$169

芋茸潤腸焗菠菜

1230 例/\$139

黑椒有骨元蹄

1522 例/\$399

清蒸臘味油鴨

1755 例/\$159

燒西班牙豬肋排

963 例/\$300

蓮藕炆腩仔

1521 例/\$139

江蘇太湖大閘蟹

五隻以上優惠價

每隻/ \$228

每隻/ \$198



咸亨花雕皇 廿五年葫蘆樽

大葫蘆樽 /\$628

細葫蘆樽 /\$168

古越龍山八年

每支 /\$488

海鮮孖寶

A

清蒸東星斑

避風塘南非鮑魚(四隻)

\$498

B

上湯焗波士頓龍蝦伊麵

豉油皇乳鴿兩隻

\$498

C

豆卜火腩炆台灣沙巴

薑蔥油尾晨州蠔

\$498

餐牌內容如有更改,恕不另行通告

海味三寶推介

螺頭雞燉脊仔翅

每位\$189

30頭鮑汁花膠筒伴烤南瓜

每位\$129

翡翠蝦子遼參

每支\$59

餐牌內容如有更改,恕不另行通告

魚翅花膠套餐

餐前小食

厚切叉燒

避風塘鮑魚

皮蛋酸薑

蜜汁鳳尾魚

香蒜焗老虎蝦

螺頭雞燉脊仔翅

鮑汁花膠筒伴烤南瓜菜遠

普寧豆醬蒸馬友魚

上湯菜胆雞

櫻花蝦蟹肉脆米炒飯

薑汁燉鮮奶

鴛鴦美點

鮮果拼盤

每席菜價 \$7380 包茶芥 (12位用)

六位用精選套餐

餐前小食
掠拌海蜇
脆皮素鵝
鳳尾魚

北京片皮鴨
生菜包鴨松
螺頭雞燉脊仔翅
蝦子刺參柚皮
清蒸東星斑
黑松露水晶標
鮮果併盤

每席菜價 \$2880 包茶芥 (6位用)



又一村花園俱樂部 Yau Yat Chuen Garden City Club

六小碟

脆皮燒肉、酸辣無骨豬手、厚切叉燒

青瓜海蜆、豉油皇鴨胸、南水牛展

*Crispy Roasted Pork, Spicy & Sour Pork Knuckle, Honey Barbecued Pork
Cucumber & Seafood w/ Soybean Oil, Marinated Duck Breast Marinated Beef short*

翡翠花枝帶子

Sautéed Scallops & Sliced cuttlefish w/ Vegetables

杏香炸蝦丸

Fried Shrimp Ball w/ Almonds

蟹肉扒雙蔬

Braised Seasonal Vegetables w/ Crab Meat

紅燒雞絲翅

Braised Shark-fin Soup w/ Chicken Meat

翡翠六頭鮑魚鵝掌

Braised Whole Abalone Goose Webs w/ Vegetables

清蒸虎杉斑

Steamed Fresh Grouper

脆皮吊燒雞

Deep-fried Crispy Chicken

瑤柱蛋白炒飯

Fried Rice w/ Conpoy & Egg White

金瑤炆伊麵

Braised Conpoy & Mushrooms w/ "E-fu" Noodles

蓮子百合紅豆沙

Red Bean Soup w/ Lotus Seed

鴛鴦美點 或 福壽蟠桃

Chinese Petits Fours or Birthday Bun

鮮果拼盤

Fruit Plates

每席 \$8888.

(十二位用/per table of 12 persons)

燒西班牙黑毛豬肋排

Barbecued Spanish Pork Ribs

千島海鮮卷

Thousand Island Seafood Roll

西蘭花蝦球

Sautéed Prawn Ball w/ Vegetables

蟹肉扒雙蔬

Braised Seasonal Vegetables w/ Crab Meat

紅燒鮑參翅肚羹

Braised Shark-fin Soup w/ Assorted Dried Seafood

翡翠炒龍躉球

Sautéed Grouper Ball w/ Vegetables

菜皮蒸龍躉頭腩

Steamed Grouper Belly w/ Tangerine Peel

脆皮吊燒雞

Deep-fried Crispy Chicken

福建炒飯

Fried Rice in "Fukienese Style"

干燒伊麵

Braised Mushrooms w/ "E-fu" Noodles

蓮子百合紅豆沙

Red Bean Soup w/ Lotus Seed

鴛鴦美點 或 福壽蟠桃

Chinese Petits Fours or Birthday Bun

鮮果拼盤

Fruit Plates

每席 \$6888.

(十二位用/per table of 12 persons)

鴻運乳豬全體

Barbecued Whole Suckling Pig

荔蓉脆帶子

Deep fried mashed Taro stuffed whole Scallops

百花炸蟹鉗

Deep fried Crab Claw w/ Shrimp Mousse

瑤柱扒雙蔬

Braised Seasonal Vegetables w/ Conpoy

紅燒蟹肉翅

Braised Shark's Fin Soup w/ Crab Meat

翡翠澳洲三頭鮑魚鵝掌

Braised Australia Abalone Goose Webs w/ Vegetables

清蒸虎杉斑

Steamed Fresh Grouper

芝麻鹽焗雞

Baked Chicken w/ Sesame in Rock Salt

櫻花蝦蟹肉脆米炒飯

Sakura Shrimp & Crab Meat Crispy Rice Fried Rice

上湯水餃伊麵

Fresh Shrimp Dumplings w/ "E-fu" Noodles in Soup

蓮子百合紅豆沙

Red Bean Soup w/ Lotus Seed

鴛鴦美點 或 福壽蟠桃

Chinese Petits Fours or Birthday Bun

鮮果拼盤

Fruit Plates

每席 \$10,380

(十二位用/per table of 12 persons)

(以上每席菜價包茶芥，指定啤酒或汽水十二罐) (Price includes Chinese Tea, Beer or Soft Drink 12 can per table)

04.2026

九龍又一村高槐路七號 電話：31887238 圖文傳真：23974419 電子郵箱：chinese.restaurant@yycclub.org