



明阁得奖菜式 MING COURT AWARD-WINNERS

龙皇三弄 鲜虾浓汤脆米·葱爆龙虾球·金腿蛋白蒸龙虾 2014年度香港旅游发展局美食之最大赏银奖名菜	每位 458
罗勒珍果和牛粒 2013年度香港国际美食大奖至高荣誉金奖名菜	468
虾籽鲜菌麒麟东星斑 2003年度香港旅游发展局美食之最大赏金奖名菜	时价
浓汤花胶鸡丝羹 2011年度香港旅游发展局美食之最大赏金奖名菜	每位 128
龙皇披金甲 2009年度香港旅游发展局美食之最大赏银奖名菜	每位 168
窝烧滋补竹丝鸡炒饭 2011年度香港旅游发展局美食之最大赏金奖名菜	158

明阁精选美馐 MING COURT SIGNATURES

海底椰南北杏炖鹧鸪	每位 128
黄袍加身	每位 158
无锡干烧鲜虾球	268
海生虾炒蛋白	228 每位 108
松露和牛礼物盒	每位 168
明阁脆皮炸子鸡	每只 298 半只 158
脆皮乳猪炒饭	228 每位 68

恕不招待外来食物及饮品，如有查询，请与我们联系
如阁下有任何食物敏感，请与我们联系
所有价目需另加16.6%服务费





特色头盘 APPETIZER

玉桂上海烟熏鳕鱼	258
翠素野菜石榴果	68
陈醋蜇头鲜鲍	128
花雕熟醉膏蟹	258
招牌葱油鸡	108
滋味芝麻脆虾球	128
七味金砖豆腐	68
麻椒翡翠笋	68

明炉烧烤 BARBECUED

即烧化皮乳猪 需时40分钟	全只 988	半只 528
极品黑毛猪叉烧		198
潮莲脆皮鹅		198
生浸豉油鸡 需时30分钟	每只 298	半只 158
蜜汁吊烧江鳗鱼		168
烧味双色拼（烧鹅仔、叉烧 或 乳猪）		288

恕不招待外来食物及饮品，如有查询，请与我们联系
如阁下有任何食物敏感，请与我们联系
所有价目需另加16.6%服务费





四季汤羹 SOUP

爵士养生汤	3-4位例 488	6-8位例 898
羊肚菌山珍炖辽参		每位 228
菜胆天白菇炖花胶		每位 198
翠塘鲜虾羹		每位 108
酸辣烩乌鱼春汤		每位 88
老火靚汤 (仅限午市)	每位 68	3-5位例 268

燕窝 BIRD'S NEST

红梅烩官燕	每位 580
高汤炖官燕	每位 580
鲜蟹肉烩官燕	每位 580
浓鸡汤烩官燕	每位 580
上汤官燕酿竹笙	每位 228

恕不招待外来食物及饮品，如有查询，请与我们联系
如阁下有任何食物敏感，请与我们联系
所有价目需另加16.6%服务费





鲍鱼海味 ABALONE

蚝皇原只中东干鲍（15头）	每位 1080
蚝皇原只鲜鲍（4头）	每位 368
蚝皇原只大鲜鲍（3头，可开件）	每位 1588
一品鲍鱼翠绿（鲍鱼、海参、花菇）（4头）	每位 388
红烧花胶件	每位 268
蜜饯扣辽参	每位 228
XO酱客家酿辽参	每位 228
虾籽扒原条乌参	每位 108 一条4-6位用 628

生猛海鲜 LIVE SEAFOOD

时价

澳洲龙虾（上汤、姜葱炒、金蒜银丝蒸、花雕蛋白蒸、翡翠炒球）

小青龙（上汤、姜葱炒、金蒜银丝蒸、脆芝士炸、胡椒炒）

苏眉

提前一天预订

东星斑（清蒸、珊瑚蛋白蒸）

老虎斑（清蒸、虾籽麒麟炒、鲜花椒蒸）

海红斑（清蒸、鲜花椒蒸）

大连鲜鲍鱼（豆豉蒸、果皮蒸、XO酱炒）

三门膏蟹（清蒸、花雕蛋白蒸、姜葱焗、家乡粉丝焗）

帝王蟹（花雕蛋白蒸、香煎蟹柳烙、蟹皇烩饭）

提前一天预订

恕不招待外来食物及饮品，如有查询，请与我们联系

如阁下有任何食物敏感，请与我们联系

所有价目需另加16.6%服务费





海鲜类 SEAFOOD

蟹黄四川大虾球	328
油泡鲜螺片	388
酒酿粉丝蒸鳕鱼	每位 118
雪地藏龙	每位 188
油鸡枞鲜菌煎带子	228
焗酿蟹盖（可选芝士焗或酥炸）	每位 118

家禽，肉类 POULTRY AND MEAT

东坡慢煨牛脸颊	228
脆蒜葱煎澳洲和牛粒	468
无锡肉骨煲	158
巧手醋香黑豚肉	158
红酒火焰黑豚肉	188
窝烧陈皮沙姜煎鸡件	158

恕不招待外来食物及饮品，如有查询，请与我们联系
如阁下有任何食物敏感，请与我们联系
所有价目需另加16.6%服务费





各式时蔬，豆腐 VEGETABLE, BEAN CURD

榄菜黑豚肉碎炒龙豆	88
珊瑚映窗纱	188
羊肚菌百合翠豌豆	158
鱼汤冬菇花胶丝浸时蔬	158
大马站豆腐煲	158
各式时令翠蔬（清炒、上汤、蒜茸、姜汁、鱼汤、浓鸡汤）	118

主食，饭面 RICE AND NOODLE

阿拉斯加蟹肉桂花炒新竹米粉	158
窝烧金银蟹籽龙虾球炒饭	428
X.O酱鲜虾球野米炒饭	158
虾干葱油拌稻庭面	108
韭黄银芽豉油皇炒面	98
龙虾汤蟹皇鲜菇炆伊府面	218
羊肚菌五目饭	每位 68 加鲍鱼 每位 168

恕不招待外来食物及饮品，如有查询，请与我们联系
如阁下有任何食物敏感，请与我们联系
所有价目需另加16.6%服务费





南北甜品 DESSERT

原盅炖官燕（请选椰汁或杏仁汁）	每位 680
四季常春露	每位 68
现焗酥皮蛋挞（3件）	68
葛仙米冻津梨	每位 88
金丝蛋散（3件）	58
江南御点拼 枣泥山药糕、芒果山药糕（4件）	128
燕晶凝（4件）	158
四季鲜果盆	每位 68

恕不招待外来食物及饮品，如有查询，请与我们联系
如阁下有任何食物敏感，请与我们联系
所有价目需另加16.6%服务费





午市点心 LUNCH DIM SUM

龙虾鱼籽凤眼饺 (3件)	98
原只鲍鱼野菌酥	每位 98
笋尖鲜虾饺 (4件)	68
阿拉斯加蟹肉小笼包 (3件)	88
蛋白赛螃蟹 (3件)	58
韭香鲜虾水晶粉果 (3件)	58
瑶柱干蒸烧卖 (4件)	68
上海三丝春卷 (3件)	58
野菌和牛干层酥 (3件)	68
鲜虾黑豚生煎包 (3件)	68

恕不招待外来食物及饮品，如有查询，请与我们联系
如阁下有任何食物敏感，请与我们联系
所有价目需另加16.6%服务费

