

香港米其林星級餐廳

—— 大戶人家的私廚美饌 ——

有隱世廚神之稱的“富哥”鄭錦富，以深厚粵菜功夫、時令食材、細膩有層次的調味，創造出獨門料理，完美呈現最不平凡的私房菜色，就像到大戶人家享用私家名廚為您悉心料理的盛宴。

Their classic gourmet dishes are prepared by famous Head Chef Cheng from his hand-picked list of fresh ingredients and with his innovative recipes and dexterous skills.

The dishes are just like those made by the private chief of noble families.

鄭錦富

—— 香港米其林星級主廚 ——





Fu's Kitchen Top 10

富哥十大名菜



紅燒和牛肉



龍蝦湯泡飯



燕窩釀鳳翼



脆皮炸子雞

10 TOP



豉椒炒肚尖

		NT\$
富哥招牌炒飯 / 例	Fried Rice in Fu's Kitchen Style 富哥特製チャーハン	340
👍 紅燒和牛肉 / 份 牛肉產地 澳洲 9 級	Braised Australia Wagyu Beef 牛肉の醤油煮	380
家鄉蒸龍膽 / 例	Steamed Giant Grouper with Scallion-Ginger Oil リンドウの蒸し物	420
招牌琵琶豆腐 / 例	Stewed Minced Assorted Meat with Tofu エビのすり身入り豆腐揚げ	380
琥珀咕嚕黑毛豬 / 例	Sweet & Sour Black Pork with Walnut 酢豚(台湾黒毛豚肉)	380
👍 豉椒炒肚尖 / 例	Sauteed Pig's Tripe Tip in Black Bean Sauce 豚の胃のトウチ炒め	460
👍 燕窩釀鳳翼 / 支	Bird's Nest Stuffed in Chicken Wing ツバメの巣の鶏手羽詰め	560
紅燒牛腩煲 牛肉產地 美國Prime	Braised U.S. Beef Brisket 牛肉の土鍋煮・醤油風味	560
👍 龍蝦湯泡飯 / 例	Crispy Rice & Assorted Seafood in Lobster Soup 伊勢海老の湯漬け	1,080
👍 脆皮炸子雞 / 隻	Crispy Fried Chicken 鶏肉の素揚げ	1,080

👍 主廚推薦

Chef's Recommendation

シェフのおすすめ

各項價目均須加一成服務費

All above prices are subject to 10% service charge.

上記メニューの料金にサービス料10%を加算させていただきます

自備酒水須酌收酒水服務費 葡萄酒每瓶300元 烈酒每瓶500元

Please note that there is corkage charge of NT\$300 per bottle of wine and NT\$500 per bottle of spirits.

当店にお酒をお持ち込みになる際は、持ち込み料をいただいております。ワインは1本NT\$300、スピリッツ類は1本NT\$500

精選點心類

Selected Dim Sum



鮑魚燒賣皇



富哥招牌蝦餃皇



招牌網通腸粉



金黃流沙包



富哥私房蘿蔔糕



蜂巢芋頭角



名人坊脆皮叉燒包



金銀蒜長春卷



主廚推薦

Chef's Recommendation
シェフのおすすめ

圖片僅供參考

Picture for reference only.
写真はただ参考にするが

各項價目均須加一成服務費

All above prices are subject to 10% service charge.
上記メニューの料金にサービス料10%を加算させていただきます



		NT\$
👍 富哥招牌蝦餃皇 / 顆	Prawn Dumpling in Fu's Kitchen Style エビ入り蒸しギョーザ	130
👍 鮑魚燒賣皇 / 2顆	Abalone Shao-Mai アワビ入りシューマイ	180
👍 招牌網通腸粉 / 例	Crispy Rice Roll with Shrimp 特製蒸しライスヌードル	180
👍 富哥私房蘿蔔糕 / 4塊	Chef Fu's Radish Cake 富哥特製大根餅	108
👍 金銀蒜長春卷 / 4條	Deep-fried Shrimp Roll エビのすり身入り揚げ春巻	180
👍 名人坊脆皮叉燒包 / 3粒	Crispy BBQ Pork Bun 焼きチャーシューまん	180
金銀蒜蒸鮮排骨 / 例	Steamed Pork Spare Ribs with Garlic 豚スペアリブのガーリック蒸し	118
👍 蜂巢芋頭角 / 2粒	Deep-fried Taro Dumpling 中華風タロイモケーキ	108
👍 金黃流沙包 / 2粒	Steamed Creamy Custard Bun カスタードまん	88
豉汁蒸鳳爪 / 例	Steamed Chicken Feet in Black Bean Sauce 鶏のツメのトウチ蒸し	118

自備酒水須酌收酒水服務費 葡萄酒每瓶300元 烈酒每瓶500元

Please note that there is corkage charge of NT\$300 per bottle of wine and NT\$500 per bottle of spirits.

当店にお酒をお持ち込みになる際は、持ち込み料をいただいております。ワインは1本NT\$300、スピリッツ類は1本NT\$500

肉類

Meat & Poultry

秘製八寶鴨



主廚推薦

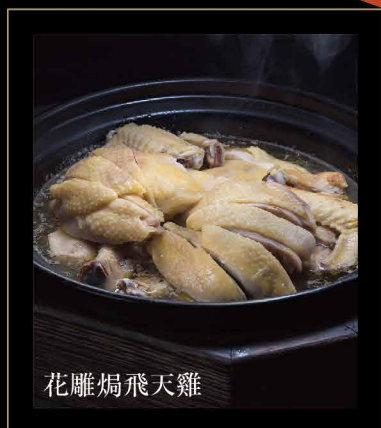
Chef's Recommendation
シェフのおすすめ

圖片僅供參考

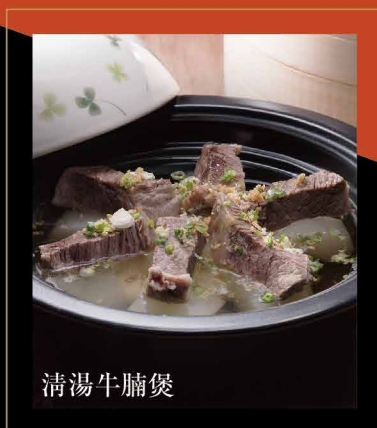
Picture for reference only.
写真はただ参考にするが

各項價目均須加一成服務費

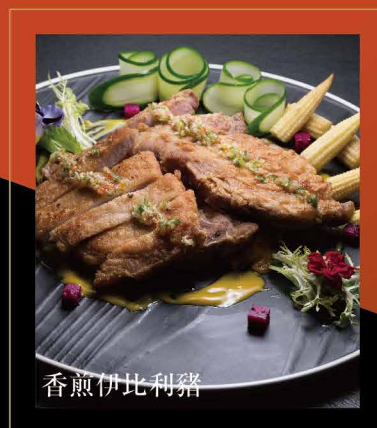
All above prices are subject to 10% service charge.
上記メニューの料金にサービス料10%を加算させていただきます



花雕焗飛天雞



清湯牛腩煲



香煎伊比利豬

			NT\$
生菜包和牛鬆 / 例	牛肉產地 澳洲9級	Wok-fried Diced Australia Beef wrapped in Lettuce 和牛そぼろのレタス包み	360
👍 清湯牛腩煲 / 例	牛肉產地 美國Prime	Braised U.S. Beef Brisket in Consommé 牛肉のスープ煮込み	560
蒜片極品牛肉粒 / 例	牛肉產地 美國Prime	Wok-fried U.S. Beef Cubes with Sliced Garlic 牛肉ブロックとニンニクの炒め	580
👍 香煎伊比利豬 / 例		Pan-fried Iberian Pork イベリコ豚のグリル	980
香煎頂級肋眼 / 10盎司	牛肉產地 美國Prime	Pan-fried Supreme U.S. Beef Ribeye Steak リブアイ パンフライ	1,180
👍 花雕焗飛天雞 / 隻		Baked Chicken with Hua Diao Wine 鶏肉の花彫酒漬け	1,380
👍 秘製八寶鴨 / 隻		Duck Stuffed with the Eight Treasures 特製ハッポウアヒル	1,380

自備酒水須酌收酒水服務費 葡萄酒每瓶300元 烈酒每瓶500元

Please note that there is corkage charge of NT\$300 per bottle of wine and NT\$500 per bottle of spirits.

当店にお酒をお持ち込みになる際は、持ち込み料をいただいております。ワインは1本NT\$300、スピリッツ類は1本NT\$500

海之珍味 Seafood



砂鍋龍蝦銀絲煲



頭抽皇焗生蠔

蟹肉蒸芙蓉 / 例

Steamed Eggs with Crab Meat
カニ添え蒸し玉子

NT\$
360

頭抽皇大蝦 / 隻

Fried King Prawn with Premium Deluxe Soy Sauce
エビの炒め物/特製タレ風味

380

👍 頭抽皇焗生蠔 / 4粒

Baked Oyster with Supreme Soy Sauce
カキのグリル/特製タレ風味

420

魚香海鮮茄子煲 / 例

Eggplant & Pork with Assorted Seafood in Casserole
魚とナスの土鍋煮

480

金瓜海鮮豆腐煲 / 例

Pumpkin & Tofu with Assorted Seafood in Casserole
カボチャと魚介類の豆腐煮込み

480

👍 主廚推薦

Chef's Recommendation
シェフのおすすめ

圖片僅供參考

Picture for reference only.
写真はただ参考にするが

各項價目均須加一成服務費

All above prices are subject to 10% service charge.
上記メニューの料金にサービス料10%を加算させていただきます



花雕蒸活龍蝦



花雕芙蓉蒸沙公

		NT\$
XO醬蘆筍炒龍膽球/例	Wok-fried Giant Grouper & Asparagus with XO Sauce アスパラガスとハタのXOソース炒め	560
👍 花雕芙蓉蒸沙公 (1kg)/例	Steamed Crab & Sticky Rice Cake with Hua Diao Wine カニの花彫酒蒸し	3,200
避風塘沙公 (1kg)/例	Deep-fried Crab with Spicy Chilli Garlic カニと揚げニンニクの炒めもの	3,200
👍 花雕蒸活龍蝦/例	Steamed Lobster with Hua Diao Wine ロブスターの花彫酒蒸し	3,200
上湯焗龍蝦伊麵/例	Sautéed Lobster with Egg Noodle ロブスター入り蒸し麵	3,200
👍 砂鍋龍蝦銀絲煲/例	Lobster with Vermicelli in Casserole ロブスターと春雨の土鍋煮	3,200

自備酒水須酌收酒水服務費 葡萄酒每瓶300元 烈酒每瓶500元

Please note that there is corkage charge of NT\$300 per bottle of wine and NT\$500 per bottle of spirits.

当店にお酒をお持ち込みになる際は、持ち込み料をいただいております。ワインは1本NT\$300、スピリッツ類は1本NT\$500

極品料理
Celebrity Cuisine



鮑汁花膠扣遼參



27頭吉品鮑

	NT\$
20頭吉品鮑/隻 Braised 20 Heads Yoshihama Abalone in Oyster Sauce 20頭吉浜産アワビのオイスターソース煮	7,800
 27頭吉品鮑/隻 Braised 27 Heads Yoshihama Abalone in Oyster Sauce 27頭吉浜産アワビのオイスターソース煮	3,800
富哥吉品鮑/隻 Braised 40 Heads Yoshihama Abalone in Oyster Sauce 40頭吉浜産アワビのオイスターソース煮	980
蠔皇原隻鮑魚/隻 Superior Abalone in Oyster Sauce アワビのオイスターソース煮	1,800
蟹肉大生翅(水沙勾)/3兩 Braised Superior Shark's Fin with Crab Meat カニ入りフカヒレスープ	2,800
砂鍋大排翅(水沙勾)/3兩 Stewed Shark's Fin in Casserole フカヒレの土鍋煮	2,400
砂鍋大排翅(水沙勾)/1.5兩 Stewed Shark's Fin in Casserole フカヒレの土鍋煮	1,200
雞汁紅燒官燕/位 Braised Bird's Nest in Chicken Soup ツバメの巢の醤油煮	1,500
 鮑汁花膠扣遼參/位 Braised Fish Maw and Spiky Sea Cucumber in Abalone Sauce 魚の腹身とナマコのオイスターソース煮	2,580
鮑汁遼參扣鵝掌/位 Braised Goose Web with Spiky Sea Cucumber in Abalone Sauce ナマコとガチョウの掌のアワビソース煮	1,380
鮑汁花膠扣鵝掌/位 Braised Goose Web with Fish Maw in Abalone Sauce 魚の腹身とガチョウの掌のアワビソース煮	1,380

主廚推薦

Chef's Recommendation

シェフのおすすめ

各項價目均須加一成服務費

All above prices are subject to 10% service charge.

上記メニューの料金にサービス料10%を加算させていただきます

自備酒水須酌收酒水服務費 葡萄酒每瓶300元 烈酒每瓶500元

Please note that there is corkage charge of NT\$300 per bottle of wine and NT\$500 per bottle of spirits.

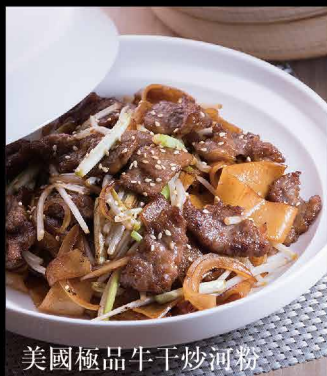
当店にお酒をお持ち込みになる際は、持ち込み料をいただいております。ワインは1本NT\$300、スピリッツ類は1本NT\$500

飯麵類

Rice & Noodles



蝦球湯伊麵



美國極品牛干炒河粉



石鍋櫻花蝦拌飯

	NT\$
<p>四季靚煲湯 / 位</p> <p>Daily Soup</p> <p>四季の煮込みスープ</p>	140
<p> 石鍋櫻花蝦拌飯 / 例</p> <p>Stir-fried Dried Baby Shrimp & Rice in Hot Stone Pot</p> <p>サクラエビのピビンバ</p>	280
<p>薑粒蟹肉炒飯 / 例</p> <p>Fried Rice with Crab Meat & Ginger</p> <p>カニ入りチャーハン</p>	340
<p>蟹肉炒粉絲 / 例</p> <p>Fried Bean Vermicelli with Crab Meat</p> <p>カニと春雨の炒め物</p>	340
<p> 美國極品牛干炒河粉 / 例 牛肉產地美國Prime</p> <p>Stir-fried U.S. Prime Beef with Flat Rice Noodles</p> <p>牛肉レバーの焼きライスヌードル</p>	340
<p>星洲炒米粉 / 例</p> <p>Singapore-Style Fried Rice Noodles</p> <p>シンガポール風焼きビーフン</p>	340
<p> 蝦球湯伊麵 / 例</p> <p>Sautéed Prawns with Egg Noodle</p> <p>エビ入りタン麺</p>	680

 主廚推薦
Chef's Recommendation
シェフのおすすめ

圖片僅供參考
Picture for reference only.
写真はただ参考にしますが

各項價目均須加一成服務費
All above prices are subject to 10% service charge.
上記メニューの料金にサービス料10%を加算させていただきます

田園時蔬

Green Vegetables



香港芥藍



上湯鮮蘆筍



芥菜心

	NT\$
季節時蔬 / 例 Seasonal Vegetable 旬の野菜炒め	220
👍 芥菜心(口味:白灼、蠔油、清炒、蒜香) / 例 (季節供應) Chinese Mustard Baby Leaf (Seasonal Limited) (Cook Method: Poached、Oyster Oil、Stir-fried、Wok-fried with Garlic) からし菜の茎 (種類:おひたし、オイスターソース炒め、炒め、ニンニク炒め)	260
👍 香港芥藍(口味:白灼、蠔油、清炒、蒜香) / 例 Hong Kong Kale (Cook Method: Poached、Oyster Oil、Stir-fried、Wok-fried with Garlic) カイラン (種類:おひたし、オイスターソース炒め、炒め、ニンニク炒め)	290
👍 上湯鮮蘆筍(進口) / 例 Sautéed Asparagus in Supreme Broth アスパラのお湯引き	380
銀杏山藥炒蘆筍 / 例 Stir-fried Ginkgo with Asparagus & Yam 銀杏と山芋のアスパラ炒め	380

自備酒水須酌收酒水服務費 葡萄酒每瓶300元 烈酒每瓶500元

Please note that there is corkage charge of NT\$300 per bottle of wine and NT\$500 per bottle of spirits.

当店にお酒をお持ち込みになる際は、持ち込み料をいただいております。ワインは 1本NT\$300、スピリッツ類は 1本NT\$500

點心類

Dim Sum



黑椒和牛煎包

		NT\$		
酸辣小籠包 / 粒	Sour and Chilli Soup Dumpling ショウロンポウ 辛酸っぱい味	48		
港式咖哩豬肚	Curry Pork Tripe カレーガツ	98		
皇橋焗燒餅 / 2粒	Baked Crispy Pancake 金華ハム、ネギ、豚肉入り中華餅	98		
蜜糖蜂巢糕 / 3粒	Honey Cake 中華風カステラ/蜂蜜口味	98		
酥皮鮑魚蓋 / 粒	Abalone Mushroom Tart アワビパイ	98		
蔥花煎腸粉 / 例	Pan-fried Rice Roll with Scallion ネギ入り蒸しライスヌードル	108		
鮑魚咸水角 / 2粒	Deep-fried Abalone in Rice Dumpling アワビ、豚肉入り揚げギョーザ	108		
📍 黑椒和牛煎包 / 2粒	<table border="1"><tr><td>牛肉產地</td></tr><tr><td>澳洲9級</td></tr></table> Pan-fried Australia Wagyu Beef Bun 牛肉入り中華饅頭	牛肉產地	澳洲9級	108
牛肉產地				
澳洲9級				
紅油雲吞 / 6粒	Pork Wonton in Chilli Oil 四川風ラー油ワンタン	120		
香菇雞粒煲仔飯 / 例	Chicken & Mushroom Rice in Casserole 椎茸と鶏肉の煮込みごはん	120		



富哥魚翅灌湯餃



脆皮富貴包

		NT\$
珍珠糯米雞 / 2粒	Sticky Rice with Scallop in Lotus Leaf もち米と鶏肉の蒸し団子	160
瑤柱燒賣皇 / 3粒	Scallop Shao-Mai シューマイ、ホタテ添え	160
👍 富哥魚翅灌湯餃 / 位	Braised Superior Shark's Fin in Soup Dumpling フカヒレ入りスープギョーザ	380
👍🌿 脆皮富貴包 / 3粒	Crispy BBQ Vegetable Bun パリパリ富貴まんじゅう	120
🌿 名人鮮蔬春卷 / 3條	Deep-fried Vegetable Roll 野菜春巻き	120
🌿 松露野菌素粉糰 / 3粒	Steamed Rice Roll with Truffle and Wild Mushroom トリュフ、きのこ入り蒸しギョーザ	120
🌿 牛蒡網通素腸粉 / 例	Steamed Rice Roll with Burdock & Mushroom しいたけ入りライスヌードル蒸し/ゴボウ添え	120
🌿 杏汁燕窩煎堆 / 位	Bird's Nest with Almond Cream Pastry アーモンド入り揚げ団子	260

🌿 蛋奶素點心 Vegetarian lacto-ovo Dim Sum

👍 主廚推薦

Chef's Recommendation

シェフのおすすめ

各項價目均須加一成服務費

All above prices are subject to 10% service charge.

上記メニューの料金にサービス料10%を加算させていただきます

自備酒水須酌收酒水服務費 葡萄酒每瓶300元 烈酒每瓶500元

Please note that there is corkage charge of NT\$300 per bottle of wine and NT\$500 per bottle of spirits.

当店にお酒をお持ち込みになる際は、持ち込み料をいただいております。ワインは1本NT\$300、スピリッツ類は1本NT\$500

甜點類

Desserts

卵白入りアーモンドスープ
Sweet Almond Soup with Egg White
蛋白杏仁茶 位

NT\$ 118

カシューナッツ入りスイートスープ
Cashew Nut Sweet Soup
生磨腰果露 位

118

杏仁汁と桃の木のやにの煮込み
Double-boiled Peach Resin
with Almond Soup
杏汁燉桃膠 位

140

ハスモー入りアーモンドスープ
Double-boiled Hasma with
Almond Soup
杏汁燉雪蛤 位

180

ツバメの巣入り氷砂糖スープ
Double-boiled Bird's Nest with
Crystal Sugar
冰花燉官燕 位

1,500

ツバメの巣入りアーモンドスープ
Double-boiled Bird's Nest with
Almond Soup
杏汁燉官燕 位

1,500

ツバメの巣入りココナッツスープ
Sweet Coconut Soup with
Bird's Nest
椰汁燉官燕 位

1,500

各項價目均須加一成服務費

All above prices are subject to 10% service charge.

上記メニューの料金にサービス料10%を加算させていただきます

自備酒水須酌收酒水服務費 葡萄酒每瓶300元 烈酒每瓶500元

Please note that there is corkage charge of NT\$300 per bottle of wine and NT\$500 per bottle of spirits.

当店にお酒をお持ち込みになる際は、持ち込み料をいただいております。ワインは1本NT\$300、スピリッツ類は1本NT\$500