



雅 · 緻 · 和

我們熱愛傳統中菜筵中的故事及奧秘，致力發掘及傳承正宗中菜的烹調精粹，通過揉合從全球各地搜羅的頂尖食材，以及完美平衡傳統與現代的餐飲元素，總廚李師傅向客人呈獻菜式中的「鮮、香、貴」，務求締造一頓盡顯「雅·緻·和」之美的中菜餐飲體驗。

雅 飲茶文化源遠流長，以品茗為先，主張甘醇香幽的茶茗配襯雅致精點，互相輝映，故有「一盅兩件」之說法。「兩件」乃點心的代稱，講求蝦鮮、肉甜、油清、爽而不膩；再配以香郁味醇的茶葉，互補互消，回甘回味，散發馥鬱芬芳。

緻 我們深信中菜同樣擁有精緻細膩的一面。團隊於構建環境、精揀餐具、桌椅上花盡心思，希望做到精絲細心，而服務更是「壹玖捌叁」一直以來專注用心的一環，盡力為客人打造寧靜舒適的氛圍。

和 世界之大，食材之多樣，豐富了菜式的創作。香港作為中西薈萃之都，多元化的素材進一步推動中菜的發展，亦造就了不同層次的可能性；同時，食感、溫度及時間的掌握為菜餚帶來無窮的變化。燙、熱、溫、冷，必須做到精準無誤，絲毫不差，致力為客人打造別樹一格的味蕾盛宴。

「壹玖捌叁」誠意歡迎大家，邀請各位共享「雅·緻·和」的餐飲體驗。



MICHELIN
2025

MICHELIN
2024



第二十四屆中國文旅金馬獎
中國香港粵菜至尊大獎
中國香港粵菜烹飪大師
中國名菜

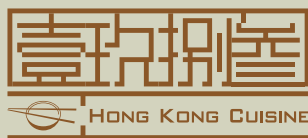


1983hkcuisine



hongkongcuisine1983





雅 • 緻 • 和

At Hong Kong Cuisine, we dedicate ourselves to sharing the many untold stories behind Chinese cuisine and our passion for uncovering Chinese skills and techniques. With a goal to preserve the essence, values and flavours of Chinese cuisine through the delicate balance between tradition and modernity, we take the best of what the world has to offer and elevate it with Chef Silas' signature style of elegance, balance, and innovation.

雅 | A PERFECT PAIRING

The integrity of yum cha culture, a time-honoured aspect of Chinese cuisine, lies in tea and dimsum. When perfectly paired in the art of tea tasting, the two complement to each other's splendour, with the Cantonese saying "one cup, two pieces" describing the harmonious flavours of fragrant teas with light and moreish dimsum that combines the best ingredients from the land and sea.

緻 | ATTENTION TO DETAIL

We believe Chinese cuisine should be an exquisite experience. To create the perfect environment for our guests to discover the art of Chinese dining, we've thoughtfully curated the selection of tableware and furniture whilst ensuring the levels of attention to detail in our service are next to none.

和 | THE ESSENCE OF CHINESE CUISINE

Staying true to the essence of Chinese cuisine, the balance of taste, temperature, and timing remains at the heart of our cooking. To drive the evolution of contemporary Chinese cuisine, we've embraced Hong Kong's melting pot of cultures and explored the abundance of ingredients the world has to offer to create a unique Chinese dining experience.

Hong Kong Cuisine sincerely welcomes you to discover the art of Chinese dining and delight in the elegance, balance, and innovation of our cuisine.

廚師推介

シェフのおすすめメニュー Chef's Recommendations

👍 煎翅配無骨鵝掌及鵝掌汁 (每位) \$950

骨なしガチョウの足の煮込みとパリパリフカヒレのフライパン焼き、
ガチョウの足のソース添え (一人分)
Pan fried crispy shark's fin with braised boneless goose web
and goose web sauce (per person)

仙鶴神針 (請於最少兩天前預訂) \$980

フカヒレ詰め鳩の煮込み (2日前までにご注文ください)
Braised pigeon stuffed with shark's fin
(please order at least two days in advance)

鮮花蟹炒大良牛乳水牛奶 (每位) \$360

大良式蟹、バッファローミルク、卵白炒め (一人分)
Da-liang style stir fried fresh crab meat with
Shunde milk chips, buffalo milk and egg white (per person)

黃燈籠辣椒醬蒸鱸魚拼 \$728

粉絲蒸海蝦配大地魚蝦米豉油
蒸しスズキの黄ピーマンチリソース添え、蒸しエビの春雨添え、
干しヒラメと干しエビの醤油
Steamed sea bass with yellow bell pepper chili sauce,
steamed prawns with vermicelli, served with
dried flounder fish and dried shrimp soy sauce

鐵板琵琶豆腐配辣碎肉汁 \$348

魚入豆腐団子焼きの鉄板焼き、辛い豚ひき肉ソース付き
Sizzling fried tofu and fish mixture with
spicy minced pork sauce

👍 冬菇豬肉釀遼參配辣番茄汁 (每位) \$680

(請於最少一天前預訂)
椎茸と豚ひき肉詰めナマコ、スパイシートマトソース添え (一人分)
(前日までにご注文ください)
Sea cucumber stuffed with Chinese mushroom and
minced pork, served with spicy tomato sauce (per person)
(please order at least one day in advance)

👍 蝦膠釀豬肋條配甜酸話梅汁 \$480

(請於最少一天前預訂)
海老のムース詰め骨なしショートトリブの炒め、甘酸っぱい干し梅ソース付き
(前日までにご注文ください)
Stir fried braised prawn mousse stuffed in boneless short ribs
with sweet and sour dried plum sauce
(please order at least one day in advance)

蟹粉花膠 (每位) \$880

毛ガニの卵と魚の浮き袋煮物 (一人分)
Braised fish maw with hairy crab roe (per person)

👍 冬瓜燕窩球配燒鴨海參汁 (每位) \$680

(請於最少一天前預訂)
冬瓜のツバメの巣詰め、焼き鴨とナマコソース添え (一人分)
(前日までにご注文ください)
Bird's nest stuffed winter melon ball with
roasted duck sea cucumber sauce (per person)
(please order at least one day in advance)

前菜

前菜 Appetizers

醬醋蘿蔔

大根の漬物
Pickled radish

鹵水法國鵝肝

フランス産フォアグラのボシェ 中華風マリネ添え
Poached French foie gras with Chinese marinade

麻醬腐竹

ゆばの胡麻ソースがけ
Bean curd sheet with sesame sauce

鹹蛋黃九層塔炸魚皮

塩卵黄身とタイバジルで唐揚げした魚の皮
Salted egg yolk Thai basil fish skin crisps

花螺配辣椒腐乳汁

巻貝のチリ豆腐ようソースがけ
Sea snails with chili fermented bean curd sauce

醬豬手卷拼青瓜卷、皮蛋

豚足の煮込みロール、キュウリとピータン付き
Braised pork knuckle roll with cucumber and century eggs

三杯雞腳筋

鶏足スジの生姜と中華ワインマリネ
Chicken foot tendons marinated with ginger and Chinese wine

花雕醉乳鴿

酔鳩の華雕酒マリネ
Drunken pigeon marinated with Hua-diao wine

黃骨魚天婦羅配明太子沙律醬

ナマズの天ぷら明太子ドレッシング添え
Catfish tempura with mentaiko dressing

大蝦及蝦膠脆米紙配日本青芥辣沙律醬

海老と海老ミンチのライスペーパー・クラッカー、わさびドレッシング添え
King prawn and minced prawn rice paper cracker with wasabi dressing

湯、羹

スープ料理 Soup

養生野菌湯 (每位)

ミックス野生キノコスープ (一人分)
Mixed wild mushroom broth (per person)

黃骨魚日本大根湯 (四至六位用)

ナマズと大根のナマズスープ煮込み (4-6 人分)
Braised catfish and daikon in catfish broth (for 4-6 persons)

海皇冬瓜盅 (四至六位用) (請於最少一天前預訂)

冬瓜とシーフードのスープ (4-6 人分) (前日までにご注文ください)
Double boiled winter melon soup with mixed seafood (for 4-6 persons) (please order at least one day in advance)

\$68



順德魚雲羹 (每位) (請於最少一天前預訂)

順德風魚頭スープ (一人分) (前日までにご注文ください)
Shunde style fish head soup (per person)
(please order at least one day in advance)

\$310

\$220

節瓜花生眉豆雞腳湯 (四至六位用)

ヘアリーメロン、ピーナッツ、黒目豆と鶏足のスープ (4-6 人分)
Hairy marrow soup with peanuts, black-eyed beans and chicken feet (for 4-6 persons)

\$460

\$88



龍蝦海鮮湯配脆米 (每位)

ロブスターと海鮮のスープ・クリスピーライス付き (一人分)
Lobster and mixed seafood soup with crispy rice (per person)

\$310

\$88

鮑魚

アワビ料理 Abalone

26 頭原隻日本禾麻鮑魚

日本産干し大間アワビ 26 頭サイズ姿煮
Braised whole Japanese Oma dried abalone (26 heads)

\$1,480

26 頭原隻日本皇冠吉品鮑魚

日本産特級干し吉浜 (キッピン) アワビ 26 頭サイズ姿煮
Braised whole Japanese Yoshihama dried abalone (26 heads)

\$2,600

16 頭原隻特選日本網鮑魚

日本産干しアワビ 16 頭サイズ姿煮
Braised whole Japanese Amidori dried abalone (16 heads)

\$2,800

22 頭南非鮑魚

南アフリカ産干しアワビ 22 頭サイズ姿煮
Braised whole South African dried abalone (22 heads)

\$680

家禽

鶏肉、鴨肉料理 Poultry

芝麻雞

ゴマチキン
Sesame chicken

\$350/\$680

半隻 半分 Half / 一隻 一羽 Whole

煙燻豉油雞

醤油チキンの燻製
Smoked soy sauce chicken

\$350/\$680

半隻 半分 Half / 一隻 一羽 Whole



脆皮炸雞 (請於最少一天前預訂)

唐揚げチキン (前日までにご注文ください)
Crispy chicken (please order at least one day in advance)

\$680

一隻 一羽 Whole

古法鹽焗雞 (請於最少一天前預訂)

塩焼きチキン (前日までにご注文ください)
Salt baked chicken (please order at least one day in advance)

\$780

一隻 一羽 Whole



招牌菜 ベストセラー Best sell



素菜 ベジタリアン料理 Vegetarian

另設加一服務費 サービス料金は別途 10%頂戴いたします All prices are subject to 10% service charge

👍 生炸脆皮乳鴿

サクサクハト揚げ
Crispy pigeon

\$260
一隻 一羽 Whole

海鮮

海鮮料理 Seafood

鮑汁鵝掌柚皮 (每位)

ガチョウの足、ポメロの皮とアワビ特製ソース煮 (一人分)
Braised goose web with pomelo peel in premium abalone sauce (per person)

\$188

👍 沙薑胡椒花螺

巻貝の砂生姜胡椒焼き
Baked sea snails with sand ginger and pepper

\$380

燒鴨馬蹄冬菇生菜包

潤餅皮及甜醬 (另加 \$48)

焼きアヒル、水栗としいたけのレタスのラップ
春巻きの皮と甘い豆のソース (追加料金 \$48)
Roasted duck with water chestnuts and Chinese mushroom lettuce wrap
Spring roll wrapper and sweet bean sauce (additional \$48)

\$310

玻璃蝦球配黃湯汁 (每位)

クリスタルキングエビ、鶏肉かぼちゃソース添え (一人分)
Crystal king prawn with chicken pumpkin sauce (per person)

\$238

南乳粉絲蝦球

エビと春雨の発酵赤豆腐ソース炒め
Stir fried prawns and bean vermicelli with fermented red bean curd sauce

\$380

👍 雞同鴨講 (鵝掌釀雞翼) (四件)

骨なしガチョウの足詰め鶏手羽先のうま煮 (四個)
Braised boneless goose web stuffed in chicken wings (4 pieces)

\$380

👍 順德陳皮鯪魚煎魚頭

陳皮入りウグイミンチ詰め魚頭の順徳スタイルフライパン焼き
Shunde style pan fried fish head stuffed with minced dace fish and dried tangerine

\$338

花膠北菇鵝掌煲

魚の浮袋、しいたけとガチョウの足の土鍋焼き
Braised fish maw, Chinese mushroom and goose web served in clay pot

\$680

👍 蟹粉龍蝦球 (每位)

ロブスターの毛ガニの卵炒め (一人分)
Stir fried lobster with hairy crab roe (per person)

\$480

肉類

肉料理 Meat

砵酒焗生蠔

牡蠣のポートワインソース
Baked oysters with port wine

\$480

薑蔥炒生蠔

生姜と玉ねぎの牡蠣炒め
Stir fried oysters with spring onion and ginger

\$480

紙包海山骨

クリスピー・スベアリブとエビペーストの紙包み焼き
Crispy spare ribs in shrimp paste en papillote

\$380

👍 麒麟星斑片

ハタ魚の切り身、雲南ハム、椎茸の蓮の葉蒸し
Steamed star grouper fillets with Yunnan ham and Chinese mushroom on lotus leaf

\$880

香炸芋絲腐皮卷

豚ひき肉と細切り里芋の豆腐皮巻き揚げ
Crispy minced pork and shredded taro bean curd sheet roll

\$268

上湯龍蝦

ロブスターの特級スープの炒め
Stir fried lobster in superior stock

時價

時價 Market Price

👍 拔絲伊比利亞豬咕嚕肉配豬油渣

イベリコ豚の酢豚、クリスピーポークラッド付き
Caramelized sweet and sour Iberico pork with crispy pork lard

\$380

古法紅燒龍躉魚鰭 (請於最少一天前預訂)

ハタのヒレの煮込み (前日までにご注文ください)
Braised giant grouper fin (please order at least one day in advance)

時價

時價 Market Price

👍 辣子豆卜炆牛腩煲

スパイシー牛ブリスケットと豆腐パフの土鍋煮込み
Braised spicy beef brisket with tofu puff served in clay pot

\$360

星斑兩食 (請於最少一天前預訂)

紅燒頭腩及

炒星斑球 (任選一款: 潤腸 / 蝦醬 / 自家製特級海味醬)

ハタ魚の2コース (前日までにご注文ください)
ハタ魚の腹と頭煮物 &
ハタ魚の切り身炒め (1つ選ぶ: 豚肉とレバーのサラミ / 海老ソース / 自家製の特級干しシーフードソース)
Star grouper (2 courses)
Braised star grouper belly and head &
Stir fried star grouper fillets (choose 1: preserved liver sausage/ shrimp paste/ homemade premium dried seafood sauce)
(please order at least one day in advance)

時價

時價 Market Price

水煮牛肉

四川風ゆで牛肉
Sichuan boiled beef

\$380

中式牛柳

牛フィレ肉の中華風炒め
Chinese style stir fried beef fillets

\$380

麵、飯

麵、ご飯 Noodles and Rice



沙嗲牛肉炒銀針粉

サテビーフと銀ピン麺炒め
Stir fried satay beef with silver pin noodle



生炒牛肉飯

牛肉のミンチチャーハン
Fried rice with minced beef

雪菜火鴨絲炆米

細切りローストダックと中華漬物の春雨煮込み
Braised vermicelli with shredded roasted duck and preserved vegetable

泰式肉碎炒飯

豚ひき肉タイ風チャーハン
Thai style fried rice with minced pork

瑤柱蛋白炒飯

卵白と干し貝柱チャーハン
Fried rice with conpoy and egg white

豉汁星斑兩面黃

スターハタと黒豆ソースの両面焼きヌードル
Two-faced pan fried noodle with star grouper, black bean sauce

其他

その他 Others

絲苗白飯

ごはん
Steamed rice

中國茗茶 (每位)

中国茶 (一人分)
Chinese Tea (per person)

開瓶費

アルコール類お持ち込み料金
Corkage

蔬菜

野菜料理 Vegetables



清炒時菜

季節野菜炒め
Stir fried seasonal vegetables

節瓜蝦米粉絲煲

ヘアリーメロン、干しエビと春雨の土鍋煮込み
Hairy marrow with dried shrimps and bean vermicelli served in clay pot

豬油渣炒水東芥菜

豚ラードとからし菜炒め
Stir fried mustard green with pork lard



鹹蛋黃冬瓜

冬瓜と塩卵黄身の炒め
Stir fried winter melon with salted egg yolk

上湯麻葉

ジューツの葉スープ
Jute leaves in superior broth

自家製特級海味醬蒸勝瓜

ヘチマの自家製の特級干しシーフードソース蒸し
Steamed loofah with homemade premium dried seafood sauce

啫啫蝦醬通菜

熱々空芯菜の海老ソース土鍋焼き
Sizzling water spinach with shrimp paste served in clay pot

野菌魚湯浸菜心

アブラナと野生キノコの特製魚スープ煮
Poached choy-sum with mixed wild mushrooms in premium fish stock



南乳羅漢齋

季節野菜の発酵豆腐煮込み
Braised seasonal vegetables with fermented red bean curd



豉汁虎皮尖椒

青唐辛子の黒豆ソース炒め
Pan fried green chili pepper with black bean sauce



招牌菜 ベストセラー Best sell



素菜 ベジタリアン料理 Vegetarian

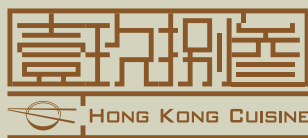
另設加一服務費 サービス料金は別途 10%頂戴いたします All prices are subject to 10% service charge

甜品

デザート Desserts

- | | | |
|---|--|-------|
|  | 蛋白杏仁茶
卵白とアーモンドの甘いスープ
Almond tea with egg white | \$88 |
|  | 脆蛋白配鮮柑桔忌廉及自家製陳皮雪糕
パブロワキンカンシャンティクリーム、自家製陳皮アイスクリーム付き
Pavlova with fresh Kumquat Chantilly cream and homemade dried tangerine ice cream | \$130 |
| | 焦糖雞蛋布丁配鮮橙蓉及鮮橙肉、伴香橙朱古力奶油及牛油薄脆
フレッシュオレンジピューレとフレッシュオレンジ入りクレームキャラメル、オレンジチョコレートガナッシュとクリスピーチュイル添え
Crème caramel with fresh orange purée and fresh orange, served with orange chocolate ganache and crispy tuile | \$88 |
| | 芋頭椰汁西米露配伯爵茶雪糕
タロイモ、ココナッツとサゴの甘いスープ、アールグレイアイスクリーム添え
Taro coconut sago sweet soup with Earl Grey ice cream | \$88 |
|  | 原隻椰皇奶凍啫喱配椰子奶泡及脆椰子片
ココナッツゼリーとココナッツパンナコッタの層、ココナッツフォームとサクサクココナッツフレーク添え、ココナッツの殻に入り
Layers of coconut jelly and coconut panna cotta with coconut foam and crispy coconut flakes, served in coconut shell | \$98 |
|  | 水蜜桃撻配水蜜桃吉士汁及水蜜桃雪芭
桃のタルト、桃のクレームアングレーズと桃のソルベ添え
Peach tart with peach crème anglaise and peach sorbet | \$138 |
| | 紅桑子開心果拿破崙配開心果汁及冰凍紅桑子粒
ラズベリーピスタチオミルフィーユ、ピスタチオソースと冷凍ラズベリードロップ添え
Raspberry pistachio mille feuille with pistachio sauce and frozen raspberry drops | \$180 |
| | 蜜餞檸檬皮蜂蜜檸檬奶油、檸檬啫喱及檸檬吉士配蜂蜜西柚汁
蜂蜜レモンカード、レモンゼリー、レモンカスタード詰めのレモンコンフィ、蜂蜜グレープフルーツソース添え。
Lemon confit stuffed with honey lemon curd, lemon jelly and lemon custard, served with honey grapefruit sauce | \$128 |
| | 干邑法國朱古力梳乎厘配朱古力汁及朱古力雪糕
アルマニャック・ヴァローナ・チョコレートスフレ、チョコレートソースとチョコレートアイスクリーム添え
Armagnac Varlhone chocolate soufflé with chocolate sauce and chocolate ice cream | \$200 |





雅・緻・和

伝統の中華料理のストーリーに魅せられて。古来からの調理の手法を発掘。「今」世界中で最も熱い食材を。「食」の中に新鮮さ、香り高さ、高貴さを追求。お客様に広東料理の持つ「雅」「緻」「和」を食べることで体験していただけたら。

雅

広東の飲茶文化は中国語の「品茗」という言葉で親しまれています。茶葉の芳醇な香りの優雅さと緻密さ。昔から中国語で「一盅两件」と言われ、その意味は広東人が朝から友人達と一つのポットのお茶と点心を二種類注文してゆっくり飲茶を楽しんだ習慣を言い表したものです。「两件」(二種類の点心)の点心に込められた意味は新鮮な海老、肉の旨味甘み、純粋な油、パリッと爽快で滑らかな口当たり。さらにお茶と一緒に飲むことで点心と茶葉が体に良いところを補い、必要のないところを消し合うと同時に甘美な美味しさが味わえるわけです。

緻

私達は中華料理が精妙な一面を持ちうることを深く信じています。お店の雰囲気、食器、食卓などがどれも絶妙な心配りで快適でゆっくりと食事を楽しめること。サービスこそが「壹玖捌叁」がずっと心がけてきたことの一つです。

和

世界に目を向け、広い食材、豊富な種類の野菜を用いて幅広く様々な可能性を。同時に食感や温度、リズムでさえも料理に変化を生みます。煮えたぎる熱さ、熱い、暖かい、冷たい、と計算し尽くした準備が必要です。