

一人套餐

每份 \$ 78

花膠瑤柱灌湯餃 配 香炸素春卷

柱侯牛筋腩河粉

自家製水餃麵

日式粟米帶子鮮蝦稻庭烏冬

海鮮喇沙湯新竹米粉

蚶仔臘味蒸飯

蚶仔窩蛋牛肉蒸飯

配 中式例湯 或 檸檬茶 或 奶茶

升級 轉 即磨咖啡 加 \$ 15

泡沫咖啡、拿鐵咖啡 加 \$ 20

凍飲 另加 \$ 3

圖片只供參考



每份套餐加 \$ 20 配以下點心一款

每份套餐只可加配一款 點心 售完即止

陳皮牛肉球

脆炸鹹水角

蒸鮮竹卷

懷舊麻蓉包

玫瑰紅棗糕

潮州粉果

每日上午 11 時半至下午 5 時供應 中國茶/自來茶葉 每壺收費 \$ 15
轉肉 / 粉 / 麵每款需另加 5 元

每日上午 11 時半至下午 5 時供應

中國茶/自來茶葉 每壺收費 \$ 15

炒粉、麵、飯

(下午 5 時後為晚市時段，每款需另加 10 元)
轉肉/粉/麵每款需另加 10 元

乾炒牛肉河粉	\$ 108
雪菜肉絲炆米	\$ 98
菜遠排骨炒河粉	\$ 108
銀芽肉絲炒麵	\$ 108
生炒牛肉飯	\$ 118
星洲炒米	\$ 118
涼瓜牛肉 配煎生麵	\$ 118
星洲醬蝦球 配煎米粉	\$ 128
福建炒飯	\$ 118
羅漢齋炒麵	\$ 108
瑤柱蛋白炒飯	\$ 128
海皇黑松露煎蛋飯	\$ 138
櫻花蝦海鮮炒飯	\$ 118
太極鴛鴦飯	\$ 128
原隻南瓜焗海鮮飯	\$ 148



圖片只供參考

每日上午 11 時半至下午 5 時供應

中國茶/自來茶葉 每壺收費 \$ 15

點心



(下午 5 時後為晚市時段，每款需另加 5 元)

點心拼盤	\$ 68	懷舊花膠瑤柱灌湯餃	\$ 58
(蝦餃、燒賣、叉燒包各兩件)		蜆蚧鯪魚球	\$ 52
潮州粉果	\$ 28	豉油皇炒腸粉	\$ 58
晶瑩蝦餃	\$ 52	魚肚滑雞扎	\$ 42
蟹籽燒賣	\$ 48	煎釀茄子	\$ 38
豉蒜蒸排骨	\$ 38	蒸鮮竹卷	\$ 38
金銀蒜蒸鳳爪	\$ 35	脆炸鹹水角	\$ 28
陳皮牛肉球	\$ 38	香炸素春卷	\$ 35
蜜汁叉燒包	\$ 38	懷舊麻蓉包	\$ 35
原籠蒸馬拉糕	\$ 32	手工韭菜煎餃	\$ 42





孖寶

推介

孖寶 I

\$ 488

雞油花雕蒸馬友
黑草羊腩煲
配唐生菜

孖寶 II

\$ 268

菊花五蛇羹
臘味糯米飯

每日供應有限，售完即止。

相聚



逅

金海戲龍王
百花釀蟹鉗
上湯蒜子浸豆苗
清蒸大閘蟹
公蟹每隻約 6 兩
脆皮炸子雞
三色豆糕

每位 \$ 398
(4 位起)

敬請提前一天預訂

Please order 1 day in advance

查詢及預訂 Enquiry and Booking Tel: 2735 9817



湯、羹、雞

是日老火湯
是日老火湯
粟米魚肚羹
西湖牛肉羹
蟲草花蒸滑雞
乾蔥豆豉雞煲
蒜香腰果雞丁

蔥油雞

脆皮炸子雞

例窩 \$ 148
盅 \$ 48
例窩 \$ 148
例窩 \$ 148
例 \$ 128
例 \$ 108
例 \$ 128
半隻 \$ 168
全隻 \$ 318
半隻 \$ 168
全隻 \$ 318

餐前小食

香煎素鵝 碟 \$ 58
黃金豆腐粒 碟 \$ 48
涼拌拍青瓜 碟 \$ 48
陳醋雲耳仔 碟 \$ 48
皮蛋子薑 碟 \$ 58
椒鹽白飯魚 碟 \$ 62
椒鹽魷魚鬚 碟 \$ 62
鮑汁鳳爪 碟 \$ 68
滷水牛腩 碟 \$ 68

蔬菜

菜心 油麥菜 唐生菜
白菜仔 娃娃菜
涼瓜 勝瓜 芥蘭

烹調選擇：

清炒 椒絲腐乳 啫啫
上湯浸 蒜茸炒
麵醬 蝦醬

例 \$ 88

精選小菜

會所小炒皇	\$ 148	蝦球撈起粉絲煲	\$ 178
山根羅漢豆腐	\$ 98	鮮淮山雲耳炒蓮藕片	\$ 118
上湯魚腐浸娃娃菜	\$ 128	北菇鵝掌煲	\$ 178
肉鬆蒸水蛋	\$ 108	帶子賽螃蟹	\$ 148
海味粉絲雜菜煲	\$ 98	豉汁蒸鱸魚	\$ 158
豉汁帶子蒸豆腐	\$ 138	煎封黃花魚	\$ 158
雀巢黃金蝦球	\$ 198	脆皮牛坑腩	\$ 158
白飯魚煎滑蛋	\$ 128	紅酒燴牛尾煲	\$ 248
滑蛋蝦仁	\$ 128	陳皮馬蹄蒸牛肉餅	\$ 118
麻婆豆腐	\$ 98	雞油花雕蒸馬友	\$ 168
蝦子琵琶豆腐	\$ 108	梅菜扣肉煲	\$ 148
梅子炆鴨煲	\$ 168	鉢仔焗魚腸	\$ 168
臘味芋頭煲	\$ 128	客家釀豆腐	\$ 138
蓮藕炆豬手煲	\$ 138	臘味煲仔飯(3位起) 每位	\$ 68
砵酒/酥炸/薑蔥台山蠔	\$ 248	臘味糯米飯	\$ 158
菊花五蛇羹	\$ 128	臘味炒芥蘭	\$ 138
上湯浸豆苗	\$ 158	黑草羊腩煲 配唐生菜	\$ 348
蟹粉扒豆苗	\$ 228	紫菜炒菠菜	\$ 108

每日上午 11 時半至晚上 9 時供應

中國茶/自來茶葉 每壺收費 \$ 15

逢星期一至四，公眾假期除外，凡惠顧正價小菜一款，可以 \$ 8

加配 中式例湯 或 檸檬茶 或 奶茶 (凍飲 另加 \$ 3)



圖片只供參考

每日上午 11 時半至晚上 9 時供應

中國茶/自來茶葉 每壺收費 \$ 15

逢星期一至四，公眾假期除外，凡惠顧正價小菜一款，

可以 \$ 8 加配 中式例湯 或 檸檬茶 或 奶茶 (凍飲 另加 \$ 3)

肉類



脆皮燒腩仔 \$ 118

馬蹄土魷煎肉餅 \$ 118

鮮菠蘿咕嚕肉 \$ 128

順德欖醬骨 \$ 138

豉蒜涼瓜排骨煲 \$ 118

黑椒薯仔牛柳粒 \$ 148

柱侯牛筋腩煲 \$ 128

咖喱牛筋腩煲 \$ 138

金針雲耳牛腩煲 \$ 118

豉汁蒸排骨 \$ 128

梅菜蒸肉餅 \$ 108

鹹蛋黃肉餅蒸原條茄子 \$ 138

南瓜芋頭排骨煲 \$ 128

中式牛柳 \$ 168

豉蒜涼瓜炒牛肉 \$ 128

菜脯肉鬆涼瓜煎蛋角 \$ 118

欖菜肉鬆四季豆 \$ 108

鹹魚雞粒豆腐煲 \$ 98

魚香茄子煲 \$ 108

百花釀蟹鉗 每隻 \$ 52

(2 隻起)

師 傅 巧 手 菜

NEW



自家製片皮鴨

Peking Duck

每隻 Each \$ 528

半隻 Each \$ 298



兩食 或 三食

涼瓜枝竹炆鴨殼煲 \$ 128

七彩鴨鬆生菜包 \$ 128

百花釀脆皮雞

*Crispy Chicken Skin
with Minced Shrimp*

每隻 Whole 半隻 Half
\$ 528 \$ 268

家鄉碌鵝

Stewed King Goose

例牌 Regular
\$ 228

每隻 Whole 半隻 Half
\$ 788 \$ 398



特色八寶鴨

Eight Treasures Duck

每隻 Each
\$ 698



每日限量供應 · 敬請提前兩天預訂

Limited in daily, Please order 2 days in advance

Grilled US Angus **TOMAHAWK**

香烤美國安格斯

\$ 1,488

(For 3 - 4 people) (3 - 4 位用)



斧頭扒

安格斯牛肋骨

Grilled Angus **BEEF RIBS**



鐵板生燒
on Sizzling Plate

\$ 528

Crispy

BEEF RIBS

脆皮
牛肋骨

\$ 468



以上均配 時令蔬菜 及 脆炸薯角 With Seasonal Veggies & Potato Wedges

敬請提前兩天預訂

Please order 2 days in advance

ALL DAY Special Set

全日餐

Daily Soup
是日餐湯

with Avocado Salad 配牛油果沙律

- A Spaghetti with Pork Sausage in Spicy Tomato Sauce**
香辣茄汁豬肉腸意粉 \$ 118
- B Stewed Rice with Crab Meat & Fried Duck Foie Gras**
香煎鴨肝 配蟹肉燴飯 \$ 138
- C Capellini with Mushrooms & Fried Scallops**
香煎帶子 配雜菌天使麵 \$ 138

with Milk Tea or Lemon Tea
配奶茶或檸檬茶

加\$ 28 士多啤梨紅豆雪糕芭菲 或 法式焦糖燉蛋

Top up \$ 28 Strawberry & Red Bean Ice Cream Parfait or Crème Brûlée

飲品升級 Drinks Upgrade :

即磨咖啡	Fresh Brewed Coffee	\$ 15
拿鐵咖啡 或 泡沫咖啡	Caffe Latte or Cappuccino	\$ 20
凍飲	Iced Drinks	另加 Additional \$ 3

全日西式套餐 All Day Special Menu

配：每日西式湯

With Daily Soup

升級中式是日老火湯加 \$ 15

Upgrade to Chinese Daily Soup \$ 15

 Chef's Recommendation 廚師推介

- | | | |
|---|---|--------|
| A1 | 煙三文魚 配牛油果沙律
Avocado Salad with Smoked Salmon | \$ 128 |
| A2 | 蕃茄焗厚切無骨豬扒飯
Baked Rice with Thick Boneless Pork Chop in Tomatoes Sauce | \$ 128 |
| A3 | 安格斯牛肉漢堡包 配田園沙律
Angus Beef Burger with Green Salad | \$ 148 |
|  A4 | 鐵板燒 T 骨扒 配薯條
Grilled T-Bone Steak on Sizzling Plate, served with French Fries | \$ 198 |
|  A5 | 香煎比目魚柳 配薯菜及香辣雜果汁
Fried Flounder Fillet with Vegetables & Potatoes in Spicy Mixed Juice Sauce | \$ 158 |
| A6 | 香草煎豬鞍扒 配薯條
Fried Pork Rack with Herbs, served with French Fries | \$ 178 |
| A7 | 香烤澳洲頂級羊架 (2 件) 配薯菜及燒汁
Grilled Australian Lamb Rack (2 pcs) with Vegetables & Potatoes in Gravy | \$ 188 |
| A8 | 美國安格斯肉眼扒 (12 安士) 配薯菜及燒汁
Black Angus Rib Eyes (12 oz) with Vegetables & Potatoes in Gravy | \$ 298 |

配 檸檬茶 或 奶茶

加 \$ 28 士多啤梨紅豆雪糕芭菲 或 法式焦糖燉蛋

Top up \$ 28 Strawberry & Red Bean Ice Cream Parfait or Crème Brûlée

加配飲品 Top up with Beverage :

即磨咖啡

Fresh Brewed Coffee

\$ 15

拿鐵咖啡 或 泡沫咖啡

Caffe Latte or Cappuccino

\$ 20

凍飲

Iced Drinks

另加 Additional \$ 3

輕食 Light Menu

 *Chef's Recommendation* 廚師推介

- A** 烤沙嗲雞肉串 \$ 52
Chicken Satay Served with Peanuts Sauce
-  **B** 懷舊芝麻蝦多士 \$ 58
Sesame Shrimp Toast
- C** 煙三文魚蒜茸包 \$ 68
Garlic Bread with Smoked Salmon
- D** 香炸泰式魚餅 \$ 48
Fried Fish Cake
- E** 炸越南春卷 \$ 48
Fried Vietnamese Spring Rolls
- F** 蜜汁雞中翼 \$ 58
Honey-glazed Chicken Middle Wings
- G** 草地滾球會約翰輕食特餐 (煙肉、炒蛋、蕃茄扒、多士) \$ 42
KBGC John's Light Meal Choice (Bacon, Scramble Eggs, Grilled Tomato and Toasts)
- H** 英式啤酒脆漿炸魚薯條 \$ 72
Beer Battered Fish and Chips
- I** 椒鹽牛腩 \$ 58
Ox Tongue with Salt & Pepper
- J** 酥炸多春魚 \$ 58
Fried Capelin
-  **K** 寶雲酥焗青口 \$ 48
Provencal Roast Mussels
-  **L** 原味印度煎餅 配椰香咖喱汁 \$ 58
Paratha Plain with Coconut Curry Sauce
- M** 港式西多士 \$ 38
Hong Kong-Style French Toast
- N** KBGC 公司三文治 \$ 55
KBGC Club Sandwich
- O** 自選三文治 選二款: 煎蛋、火腿、煙肉、午餐肉、芝士片、生菜 \$ 38
Sandwich with 2 Choices of Fried Egg, Ham, Bacon, Luncheon Meat, Cheese or Lettuce
- P** 出前一丁 選二款: 煎蛋、火腿、煙肉、午餐肉、五香肉丁、生菜 \$ 55
Instant Noodle Soup with 2 Choices of Fried Egg, Ham, Bacon, Luncheon Meat, Pork Cubes or Lettuce
轉辛辣麵 加 \$ 5 Add on \$ 5 for change of Korean Spicy Noodle

加配飲品 Top up with Beverage :

檸檬茶 或 奶茶	Lemon Tea or Milk Tea	\$ 10
即磨咖啡	Fresh Brewed Coffee	\$ 15
拿鐵咖啡 或 泡沫咖啡	Caffe Latte or Cappuccino	\$ 20
凍飲	Iced Drinks	另加 Additional \$ 3



芝士

火腿拼盤

Cheese & Ham Platter



\$ 238

供應時間上午 11:30 時 - 晚上 9 時

Available from 11:30 am to 9 pm

小食 大拼盤

Assorted Platter

煙三文魚焗蒜蓉包 配 田園沙律

選配小食 三款 \$ 158

選配小食 四款 \$ 178



烤沙嗲雞串

Chicken Satay

蜜汁雞翼

Honey-glazed Chicken Wings

炸洋蔥圈

Fried Onion Rings

椒鹽牛腩

Ox Tongue with Salt & Pepper

越南春卷

Fried Vietnamese Spring Rolls

香脆薯角

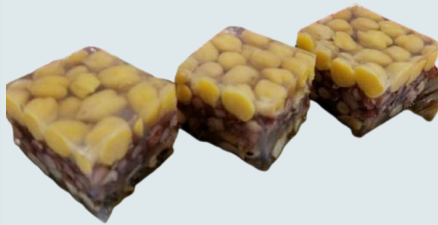
Crispy Potato Wedges

香脆薯條

French Fries

炸魚餅

Fried Fish Cake



三色豆糕
Red Bean, Chickpea & Black-eyed Bean Cake \$ 38



玫瑰紅棗糕
Chinese Red Dates Cake \$ 35

豆沙煎堆仔
Sesame Seed Balls \$ 35

懷舊蛋散
Sweet Egg Twists \$ 28

圖片只供參考

(下午 5 時後為晚市時段，每款需另加 5 元)

中甜 DESSERTS 西品 Menu.



焗酥皮香蕉伴雪糕 \$ 58

Baked Puff Pastry Banana with Ice Cream

士多啤梨紅豆雪糕芭菲 \$ 58

Strawberry and Red Bean Ice Cream Parfait

法式焦糖燉蛋 \$ 48

Crème Brûlée



單點西式甜品 可加配飲品

Top up with Beverage for a la carte Western Dessert

檸檬茶 或 奶茶	Lemon Tea or Milk Tea	\$ 10
即磨咖啡	Fresh Brewed Coffee	\$ 15
拿鐵咖啡 或 泡沫咖啡	Caffe Latte or Cappuccino	\$ 20
凍飲	Iced Drinks	另加 Additional \$ 3



限定小菜套餐

星期一

肉鬆蒸水蛋

或 紫菜炒菠菜

每份 \$ 108

豉汁蒸鱸魚

或 蓮藕炆豬手煲

每份 \$ 138

星期二

梅菜蒸肉餅

或 薑汁炒芥蘭

每份 \$ 108

粟米魚塊

或 豉汁蒸排骨

每份 \$ 138

星期三

豉蒜涼瓜排骨煲

或 蟲草花蒸滑雞

每份 \$ 108

客家釀豆腐

或 白飯魚煎滑蛋

每份 \$ 138

星期四

陳皮馬蹄蒸牛肉餅

或 欖菜肉鬆四季豆

每份 \$ 108

梅菜扣肉煲

或 會所小炒皇

每份 \$ 138

配 是日老火湯 及 絲苗白飯 及 甜品

逢星期一至星期四，全日供應，除公眾假期外
供應有限，售完即止。只限堂食，不設外賣
中國茶/自來茶葉 每壺收費 \$ 15