

十市

一人套餐

每份 \$82

豉油皇炒麵 配手工韭菜煎餃

柱侯牛筋腩生麵

紫菜四寶米線 配煎蛋

海鮮喇沙湯新竹米粉

钵仔窩蛋牛肉蒸飯

钵仔豉蒜排骨鳳爪蒸飯

钵仔北菇蒸雞飯

配 中式例湯 茶 或 檸檬茶 或 奶茶



圖片只供參考

升級 轉 即磨咖啡 加 \$ 15

泡沫咖啡、拿鐵咖啡 加 \$ 20

凍飲 另加 \$ 3

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

金銀蒜蒸鳳爪

脆炸鹹水角

蒸鮮竹卷

懷舊麻蓉包

懷舊蛋散

潮州粉果



每日上午11時30分至下午5時供應
中國茶 / 自來茶葉 每壺 \$18 絲苗白飯每碗 \$15
轉肉 / 粉 / 麵每款需另加5元

每日上午11時30分至下午5時供應

中國茶/自來茶葉 每壺 \$ 18

絲苗白飯 每碗 \$ 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

雪菜肉絲炆米	\$ 98
乾炒牛肉河粉	\$ 108
菜遠排骨炒河粉	\$ 108
銀芽肉絲炒麵	\$ 108
羅漢齋炒麵	\$ 108
星洲炒米	\$ 118
涼瓜牛肉 配煎生麵	\$ 118
星洲醬蝦球 配煎米粉	\$ 128
薑米菜粒炒飯	\$ 98
福建炒飯	\$ 118
生炒牛肉飯	\$ 118
太極鴛鴦飯	\$ 128
瑤柱蛋白炒飯	\$ 128
海皇黑松露煎蛋飯	\$ 138
石鍋櫻花蝦海鮮炒飯	\$ 138
石鍋鮑汁鮑魚雞粒炒飯	\$ 168



每日上午11時30分至下午5時供應

中國茶/自來茶葉 每壺 \$ 18

絲苗白飯 每碗 \$ 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	\$ 62
(蝦餃、燒賣、叉燒包各兩件)		蜆蚧鯪魚球	\$ 55
潮州粉果	\$ 28	豉油皇炒蝦米腸粉	\$ 58
晶瑩蝦餃	\$ 55	魚肚滑雞扎	\$ 45
蟹籽燒賣	\$ 52	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	\$ 32
陳皮牛肉球	\$ 38	香炸素春卷	\$ 38
蜜汁叉燒包	\$ 38	懷舊麻蓉包	\$ 38
原籠蒸馬拉糕	\$ 32	手工韭菜煎餃	\$ 48



圖片只供參考

每日上午11時30分至9時30分時供應

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 \$ 152

例 窩 \$ 152

例 \$ 128

例 \$ 118

例 \$ 128

半隻 \$ 168

全隻 \$ 318

半隻 \$ 172

全隻 \$ 328

餐前小食

香煎素鵝 碟 \$ 68

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 \$ 68

椒鹽魷魚鬚 碟 \$ 68

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 通菜

烹調選擇：

清炒 椒絲腐乳 啫啫

上湯浸 蒜茸炒

麵醬 蝦醬

例 \$ 88

中國茶/自來茶葉 每壺 \$ 18

絲苗白飯 每碗 \$ 15

精選小菜

蝦米粉絲節瓜煲	\$ 118	蝦球撈起粉絲煲	\$ 178
山根羅漢豆腐	\$ 108	鮮淮山雲耳炒蓮藕片	\$ 125
上湯魚腐浸勝瓜	\$ 138	北菇鵝掌煲	\$ 178
肉鬆蒸水蛋	\$ 118	帶子賽螃蟹	\$ 158
海味粉絲雜菜煲	\$ 118	豉汁蒸鱸魚	\$ 158
豉汁帶子蒸豆腐	\$ 148	煎封黃花魚	\$ 158
雀巢黃金蝦球	\$ 198	雞油花雕蒸馬友	\$ 178
白飯魚煎滑蛋	\$ 128	梅子炆鴨煲	\$ 178
滑蛋蝦仁	\$ 128	紅酒燴牛尾煲	\$ 248
麻婆豆腐	\$ 108	陳皮馬蹄蒸牛肉餅	\$ 118
蝦子琵琶豆腐	\$ 118	蝦醬通菜牛肉煲	\$ 138
金銀蛋浸莧菜	\$ 98	沙爹牛肉粉絲煲	\$ 128
鮮茄雞蛋煮牛肉	\$ 118	中式甜酸豬肉排	\$ 138
會所小炒皇	\$ 148	紅燒冬瓜炆三層肉	\$ 128
砵酒/酥炸/薑蔥台山蠔	\$ 248	甜酸脆皮蝦球	\$ 168
金銀蒜蒸勝瓜	\$ 98	客家釀豆腐	\$ 148
冬林上素	\$ 138	迷你海皇冬瓜盅	\$ 358
啫啫通菜煲	\$ 88		

每日上午11時30分至晚上9時30分供應 中國茶/自來茶葉 每壺\$18 絲苗白飯每碗\$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）



四人同行 美味同享

迷你海皇冬瓜盅

咖喱牛筋腩煲

金銀蛋浸莧菜

雞油花雕蒸馬友

脆皮炸子雞

斑蘭千層糕

甜蜜糖水

\$ 998

4位用



每日供應日有限、售完即止。

必選 孖寶

孖寶 I \$ 348

雞油花雕蒸馬友
梅子炆鴨煲



孖寶 II \$ 348

北菇鵝掌煲
蝦球撈起粉絲煲



圖片只供參考

每日供應日有限、售完即止。

肉類

每日上午11時30分至晚上9時30分供應

中國茶/自來茶葉 每壺 \$ 18 絲苗白飯 每碗 \$ 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)



脆皮燒腩仔 \$ 128

馬蹄土魷煎肉餅 \$ 128

鮮菠蘿咕嚕肉 \$ 148

順德欖醬骨 \$ 148

豉蒜涼瓜排骨煲 \$ 128

黑椒薯仔牛柳粒 \$ 148

柱侯牛筋腩煲 \$ 138

咖喱牛筋腩煲 \$ 148

金針雲耳牛腩煲 \$ 128

豉汁蒸排骨 \$ 128

梅菜蒸肉餅 \$ 118

鹹蛋黃肉餅蒸原條茄子 \$ 148

南瓜芋頭排骨煲 \$ 138

中式牛柳 \$ 168

豉蒜涼瓜炒牛肉 \$ 138

菜脯肉鬆涼瓜煎蛋角 \$ 128

欖菜肉鬆四季豆 \$ 118

鹹魚雞粒豆腐煲 \$ 108

魚香茄子煲 \$ 118

百花釀松葉蟹鉗 每隻 \$ 62

(2隻起)



師 傅 巧 手 菜



自家製片皮鴨

每隻 \$ 528 半隻 \$ 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

每隻 \$ 528 半隻 \$ 268



家鄉八寶鴨

每隻 \$ 788



足料靚湯推介

大 中

(10-12位用) (6-8位用)

花膠螺頭燉雞湯

\$ 988 \$ 688

滋陰潤肺爵士湯

\$ 888 \$ 628

粉葛赤小豆豬雜湯

\$ 888 \$ 628

大白菜杏汁燉豬肺湯

\$ 888 \$ 628

川芎白芷燉魚頭湯

\$ 788 \$ 588

茶樹菇/姬松茸/蟲草花 螺頭燉雞湯

\$ 788 \$ 588

原隻椰皇螺頭燉雞湯

每位 \$ 82



圖片只供參考

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

\$ 548

Crispy **BEEF RIBS** 脆皮

\$ 488



牛肋骨

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 Green Salad & Garlic Bread 配 田園沙律及蒜蓉包

🍃 A Curry Vegetable & Boiled Egg, served with Rice
咖喱雜菜烩蛋 配白飯 \$ 108

B Baked Bolognese Penne
芝士肉醬焗長通粉 \$ 118

C Clam Spaghetti with White Wine, Herbs & Olive Oil
白酒香草欖油鮮蜆意粉 \$ 128

with Milk Tea or Lemon Tea
配 奶茶 或 檸檬茶

轉意粉 或 沙律 或 飯 或 薯菜 · 需另加5元

Upgrade for Spaghetti or Salad or Rice or Potatoes & Vegetables for an additional \$5

加 \$ 32 任何雪糕芭菲 或 法式焦糖燉蛋

Top up \$ 32 any 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

🍃 Vegetarian 素食

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 | 香煎帶子凱撒沙律
Caesar Salad with Fried Scallops | \$ 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 Salad Green | \$ 148 |
| A4 | 香煎比目魚 配薯蓉及刁草汁
Fried Halibut Fillet with Mashed Potatoes in Dill Sauce | \$ 168 |
|  A5 | 美國野雞仔 配薯條及沙律
Roasted Cornish Game Hen with French Fries & Salad | \$ 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 | 鐵板燒T骨牛扒 配薯條
Grilled T-Bone Beef Steak on Sizzling Plate, served with French Fries | \$ 198 |

配 檸檬茶 或 奶茶

With Lemon Tea or Milk Tea



轉意粉 或 沙律 或 飯 或 薯菜 · 需另加5元

Upgrade for Spaghetti or Salad or Rice or Potatoes & Vegetables for an additional \$5

加 \$ 32 任何雪糕芭菲 或 法式焦糖燉蛋
Top up \$ 32 any 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** 迷你吞拿魚酥皮盒 \$ 78
Tuna Mini Puff Pastry Cups
- 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** 椒鹽牛脷 \$ 58
Ox Tongue with Salt & Pepper
-  **J** 酥炸魷魚圈 \$ 68
Fried Squid Rings
-  **K** 烤羊肉串燒 \$ 58
Lamb Skewer
-  **L** 薯蓉焗田螺 \$ 68
Baked Mushrooms with Escargots
- M** 港式西多士 \$ 42
Hong Kong-Style French Toast
- N** KBGC公司三文治 \$ 58
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 \$ 58
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

Assorted Platter

大拼盤

煙三文魚焗蒜蓉包 配 田園沙律

選配小食

三款 \$ 158 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



斑蘭千層糕 \$ 38
Pandan Layer Cake

玫瑰紅棗糕 \$ 35
Chinese Red Dates Cake

豆沙煎堆仔 \$ 38
Sesame Seed Balls

懷舊蛋散 \$ 28
Sweet Egg Twists

冰凍即飲鮮椰青 \$ 58
Fresh Young Coconut

(下午5時後為晚市時段，每款需另加5元)

中甜 DESSERTS 西品 Menu.

朱古力蘋果卷配雪糕 \$ 58
Chocolate & Apple Roll with Ice Cream

抹茶榛子朱古力雪糕芭菲 \$ 62
Matcha & Hazelnut Chocolate Ice Cream Parfait

士多啤梨紅豆雪糕芭菲 \$ 62
Strawberry & 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

海味粉絲雜菜煲 或 蝦子琵琶豆腐 每份 \$ 112

順德欖醬骨 或 豉汁蒸鱸魚 每份 \$ 148

星期二

麻婆豆腐 或 肉鬆蒸水蛋 每份 \$ 112

黑椒薯仔牛柳粒 或 鹹蛋黃肉餅蒸原條茄子 每份 \$ 148

星期三

梅菜蒸肉餅 或 陳皮馬蹄蒸牛肉餅 每份 \$ 112

客家釀豆腐 或 煎封黃花魚 每份 \$ 148

星期四

鹹魚雞粒豆腐煲 或 魚香茄子煲 每份 \$ 112

柱侯牛筋腩煲 或 帶子賽螃蟹 每份 \$ 148

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 \$ 18

請注意，本餐廳部分菜式可能含有致敏原。

Please be advised that some of our dishes may contain allergens.