



金唐集團秉承忠誠為顧客服務的原則。承蒙各界人士多年惠顧及支持。  
本酒家全體仝寅謹致衷心感謝。

Golden Century Group management and staff would like to express our heart  
thanks and appreciation to customers and friends who have been supported  
loyally and advising us through the years.

營業時間 中午十二時至凌晨四時  
Business Hours 12.00noon - 4.00am

恕不接受支票結帳  
恕不接受酒水和食物分開付款  
茗茶每位二元  
最低消費每位二十元

貴賓房最低消費(食物)  
十人以下八百元  
十人以上每位八十元

No personal or company cheque accepted.  
Please note that we do not do separated bills.  
Chinese Tea \$2 per head  
Minimum charge \$20 per head

Private Room minimum charge (food only)  
10 people or less \$800  
10 people up \$80 per head

溫馨提示 部份菜餚或含食物過敏原，如味精、堅果、花生油等。  
Friendly reminder: Some dishes may contain food allergens.  
E.g. MSG; Nuts; peanut oil, etc.

紐省公眾假期附加費: 10%  
A surcharge of 10% applies on the public holidays in NSW





本地生蠔刺身  
Natural Local Rock Oysters  
本場生がき



凉拌拍黃瓜  
Cold Cut Cucumber with Garlic Sauce  
キュウリの冷菜ガリックソース和え



三式炸盤  
Fried Mixed Entrees 3 kinds in a serve  
ミックス前菜 揚げ物3種



涼醬茄子  
Sauced Egg Plant Cubes  
冷し茄子のソースかけ



蝦餃  
Prawn Dumpling Steamed or Fried  
ぎょうざ 焼き又は蒸し



春卷  
Fried Spring Rolls  
春卷



燒賣點心  
Dim Sim Steamed or Fried  
シューマイ 焼き又は蒸し

# 頭盤

Starters 前菜

本地生蠔刺身 半打  
Natural Local Rock Oysters 1/2 dozen  
本場生がき ダース  
18.00

101

凉拌拍黃瓜  
Cold Cut Cucumber with Garlic Sauce  
キュウリの冷菜ガリックソース和え  
7.50

102



三式炸盤  
Fried Mixed Entrees 3 kinds in a serve  
ミックス前菜 揚げ物3種  
8.50

103



涼醬茄子  
Sauced Egg Plant Cubes  
冷し茄子のソースかけ  
7.50

104



蝦餃 4個  
Prawn Dumpling Steamed or Fried 4 in a serve  
ぎょうざ 焼き又は蒸し 4 個入り  
10.50

105

春卷 4個  
Fried Spring Rolls 4 in a serve  
春卷 4 個入り  
7.50

106



燒賣點心 4個  
Dim Sim Steamed or Fried. 4 in a serve  
シューマイ 焼き又は蒸し、4 個入り  
7.50

107

生菜包 2個  
San Choy Bow 2 in a serve  
レタス巻き 2 個入り  
11.50

108



鹵水豆腐  
Marinated Bean Curd  
漬け豆腐  
7.50

109

芝麻海帶  
Stripped Seaweed  
海藻の胡麻ドレッシング和え  
7.50

110

■ 素 Vegetarian ベジタリアン ★ 廚師推介 . Chef's Recommendation . シェフのおすすめ

圖片僅供參考 . 出品以實物為準  
Images are for reference only 參照用圖像





蜜汁叉燒  
BBQ Pork  
BBQ ポーク



脆皮燒肉  
Roast Pork  
ローストポーク



家鄉毛豆  
Country Style Edamame Soybeans  
中華枝豆



三文魚刺身  
Salmon -Sashimi  
サーモンの刺身



滷水牛展  
Marinated Beef Shank  
牛すね肉のマリネ



滷水鴨下巴  
Marinated Duck Chin  
カモの下顎のマリネ

# 頭盤

Starters 前菜

蜜汁叉燒  
BBQ Pork  
BBQ ポーク  
11.50

111



脆皮燒肉  
Roast Pork  
ローストポーク  
11.50

112



家鄉毛豆  
Country Style Edamame Soybeans  
中華枝豆  
7.50

113

三文魚刺身  
Salmon -Sashimi  
サーモンの刺身  
25.00

114



滷水牛展  
Marinated Beef Shank  
牛すね肉のマリネ  
11.50

115

滷水鴨下巴  
Marinated Duck Chin  
カモの下顎のマリネ  
10.50

116

齋春卷 4 個  
Fried Vegetarian Spring Rolls 4 in a serve  
野菜春卷 4 個入り  
7.50

117



炒粒粒  
Stir-Fried Mixed Bits with Pickles and Nuts  
ピクルスとナッツの炒め物  
10.50

118

■ 素 Vegetarian ベジタリアン ★ 廚師推介 . Chef's Recommendation . シェフのおすすめ

圖片僅供參考 . 出品以實物為準  
Images are for reference only 參照用圖像





魚頭豆腐芥菜湯  
Fish Head Bean Curd Vegetable in Soup  
魚と豆腐の野菜スープ



蟹肉粟米羹  
Crab Meat & Sweet Corn Soup  
カニとスイートコーンのスープ



酸辣湯  
Hot and Sour Soup  
辛味のサワースープ

# 羹湯類

Soup per person 一人前

每位

蟹肉燴燕窩 201  
★  
Bird's Nest Soup with Crab Meat  
鳥の巣とカニのスープ  
81.00

紅燒雞絲燕窩 202  
Bird's Nest Soup with Shredden Chicken  
鳥の巣 とチキンのスープ  
81.00

魚頭豆腐芥菜湯 203  
★  
Fish Head Bean Curd Vegetable in Soup  
魚と豆腐の野菜スープ  
7.50

蟹肉粟米羹 204  
★  
Crab Meat & Sweet Corn Soup  
カニとスイートコーンのスープ  
7.50

酸辣湯 205  
★  
Hot and Sour Soup  
辛味のサワースープ  
7.50

錦繡瑤柱羹 206  
Combination Conpoy Soup  
野菜と貝柱のスープ  
10.00

八珍豆腐羹 207  
Combination Bean Curd Soup  
豆腐のコンビネーションスープ  
7.50

粟米羹 208  
Sweet Corn Soup  
カニとスイートコーンのスープ  
6.50

雲吞湯 209  
Short Soup  
ワンタンスープ  
7.50

■ 素 Vegetarian ベジタリアン ■ 辣 HOT 辛味 ★ 廚師推介 . Chef's Recommendation . シェフのおすすめ

圖片僅供參考 . 出品以實物為準  
Images are for reference only 參照用圖像





龍蝦刺身兩食  
Live Lobster -Sashimi  
活きロブスターの刺身



上湯龍蝦  
Steamed Lobster with Supreme Sauce  
ロブスターと上湯スープの煮物



椒鹽龍蝦  
Deep Fried Lobster with Salt and Pepper  
ロブスターの塩こしょう揚げ物



薑蔥焗龍蝦  
Braised Lobster with Ginger and Shallot  
ロブスターのしょうがとネギ風味煮物

# 龍蝦類

Live Lobster ロブスター

- 301

★

龍蝦刺身兩食  
Live Lobster 2 Courses  
活きロブスター2 コース  
Lobster meat with Wasabi and Kikkoman soy sauce  
Lobster shell and claws with ginger and shallot or deep-fried with chili  
ロブスターの刺身 ワサビ醤油 + ロブスターの揚げ物 チリ風味
- 302

上湯龍蝦  
Steamed Lobster with Supreme Sauce  
ロブスターと上湯スープの煮物
- 303

椒鹽龍蝦  
Deep Fried Lobster with Salt and Pepper  
ロブスターの塩こしょう揚げ物
- 304

★

薑蔥焗龍蝦  
Braised Lobster with Ginger and Shallot  
ロブスターのしょうがとネギ風味煮物
- 305

四川龍蝦  
Lobster with Szechuan Sauce  
四川風ロブスター
- 306

蒜子牛油焗龍蝦  
Braised Lobster with Garlic and Butter  
ロブスターのニンニクとバター焼き

\* Subject to Market Price





堂灼游水鮑  
Sliced Live Abalone Steam-boat  
アワビのしゃぶしゃぶ



蠔皇原只鮑魚  
Whole Abalone with Oyster Sauce  
まるごとアワビのオイスターソース炒め

# 鮑魚類

Abalone アワビ

堂灼游水鮑  
Sliced Live Abalone Steam-boat  
アワビのしゃぶしゃぶ  
Market Price

401



油泡游水鮑  
Abalone Slices with Vegetables  
スライスアワビと野菜  
Market Price

402

清蒸游水鮑  
Steamed Abalone with Ginger and Shallot  
アワビのしょうがとネギ風味の蒸し物  
Market Price

403



蠔皇原只鮑魚  
Whole Abalone with Oyster Sauce each  
まるごとアワビのオイスターソース炒め  
大 Large 139.00 / 中 Medium 104.00 / 細 Small 77.00

404



碧綠鮮鮑片  
Abalone Slices with Vegetables  
スライスアワビと野菜の炒め物  
83.00

405

海參扒鮮鮑  
Braised Abalone with Beche-De-Mer  
アワビとなまこのソース煮  
83.00

406

北菇鮮鮑甫  
Braised Abalone with Chinese Mushrooms  
しいたけとアワビのソース煮  
83.00

407

★ 廚師推介・Chef's Recommendation・シェフのおすすめ

圖片僅供參考・出品以實物為準  
Images are for reference only 參照用画像





# 蟹類

King and Mud Crab カニ料理

皇帝蟹 / 三食  
Live King Crab / 3 Courses  
たらばガニ / 3 コース

薑蔥肉蟹  
Mud Crab with Ginger and Shallot  
カニの煮込み、しょうがとネギ風味

金沙粉絲蟹  
Braised Mud Crab with Diced Meat and Vermicelli in Hot Pot  
中華春雨のカニ土鍋煮込み

皇帝蟹三食  
Live King Crab 3 Courses  
たらばガニ 3 コース  
蟹身椒鹽 + 薑蔥 + 蟹黃伊麵  
Deep Fried King Crab with Salt and Pepper + Braised King Crab with Ginger & Shallot  
+ Braised noodles with crab roe  
カニの唐辛子風味 + カニの煮込み、しょうがとネギ風味 + カニ卵入り焼そば

薑蔥肉蟹  
Mud Crab with Ginger and Shallot  
カニの煮込み、しょうがとネギ風味

椒鹽肉蟹  
Deep Fried Mud Crab with Salt and Pepper  
カニの塩こしょう炒め

四川肉蟹  
Mud Crab Szechuan Style  
カニの四川風炒め

清蒸肉蟹  
Steamed Mud Crab  
カニの姿蒸し

花雕焗蟹  
Mud Crab with Chinese Hua Chiew  
カニの老酒風味の炒め物

金沙粉絲蟹  
Braised Mud Crab with Diced Meat and Vermicelli in Hot Pot  
中華春雨のカニ土鍋煮込み

皇子蟹  
Snow Crab  
アサリのXOジャン炒め

\* Subject to Market Price

■ 辣 HOT 辛味 ★ 廚師推介 . Chef's Recommendation . シェフのおすすめ

圖片僅供參考 . 出品以實物為準  
Images are for reference only 參照用画像





XO炒蜆 米粉底  
Live Pippies with XO Sauce on Fried Vermicelli  
アサリのXOジャン炒め

游水生蝦  
Live Prawn  
活きエビ

# 游水海鮮

Catch of The Day 本日のシーフード

XO炒蜆 米粉底  
Live Pippies with XO Sauce on Fried Vermicelli  
アサリのXOジャン炒め

601



游水生蝦  
Live Prawn  
活きエビ

602



游水星班  
Live Coral Trout  
活きハタ

603



游水三刀  
Live Red Morwong  
活き鯛

604



游水青衣  
Live Parrot Fish  
活きブダイ

605



游水明鱈  
Live Barramundi  
活きパラマンディー

606



游水鱸魚  
Live Perch  
活きすずき

607

生猛帶子  
Live Scallop  
活きホタテ

608

\* Subject to Market Price

..... 烹調方法 Cooking Method

\\ 清蒸 Steamed 蒸し

\\ 油浸 Fried 揚げ

\\ 蒜子陳皮蒸 Steamed with Garlic & Dried Peels ニンニクオレンジピール蒸し

\\ 煎封 Pan Fried with Gravy 焼き

\\ 紅燒 Braised 醤油風味

\\ 兩食- 炒球, 蒸頭腩 Two Courses - Stir Fried & Steamed 2 コース-上身の炒め物, 頭 と腹身の蒸し物

\\ 滾粥 / 滾湯 Sliced in Steam Boat [Porridge /Broth] お粥 / スープ煮

■ 辣 HOT 辛味 ★ 廚師推介 . Chef's Recommendation . シェフのおすすめ

圖片僅供參考 . 出品以實物為準  
Images are for reference only 參照用画像





椒鹽鮮魷  
Salt and Pepper Squid  
新鮮イカの塩とこしょう入りの揚げ物



蒜子蝦球  
Garlic Prawns  
車えびのニンニク炒め



時菜班片  
Cod Fillet Sauteed with Vegetables  
ハタのスライスと季節の野菜の炒め物

# 海鮮類

Seafood シーフード

701  
★  
椒鹽鮮魷  
Salt and Pepper Squid  
新鮮イカの塩とこしょう入りの揚げ物  
26.50

702  
蒜茸蒸鮮魷  
Fresh Squid Steamed with Garlic  
イカのニンニク入り蒸し物  
31.50

703  
椒鹽焗雙脆  
Salt and Pepper Squid and White Bait  
イカとワカサギの揚げ物  
26.50

704  
★  
蒜子蝦球  
Garlic Prawns  
車えびのニンニク炒め  
38.00

705  
時菜蝦球  
Stir-fried Prawns with Vegetables  
車えびと季節の野菜の炒め物  
38.00

706  
★  
四川蝦球  
Prawns Sauteed Szechuan Style  
四川風えびのチリソース炒め  
38.00

707  
時菜班片  
Cod Fillet Sauteed with Vegetables  
ハタのスライスと季節の野菜の炒め物  
31.50

708  
油泡石班球  
Supreme of Garoupa Ball Sauteed  
ガルーパーのソテー  
38.00

709  
荷豆炒海鮮  
Seafood Sauteed with Snowpeas  
シーフードといんげんの炒め物  
38.00

710  
椒鹽三文魚頭  
Salt and Pepper Salmon Head  
鮭の唐辛子風味揚げ  
21.00

■ 辣 HOT 辛味 ★ 廚師推介 . Chef's Recommendation . シェフのおすすめ

圖片僅供參考 . 出品以實物為準  
Images are for reference only 參照用圖像





# 海鮮類

Seafood シーフード

鮮蘆筍炒帶子 Braised Scallops with Fresh Asparagus ホタテとアスパラの炒め物	711
椒鹽蝦球 Deep Fried Prawns with Salt and Pepper 車えびの唐辛子風味炒め	★ 712
蜜糖炸蝦 Honey King Prawns えびの甘味揚げ	★ 713
滑蛋鮮蝦仁 Shrimps with Scrambled Egg むきえびと卵の炒め物	714
椒鹽焗大蝦 Salt and Pepper King Prawns in Shell 殻付き車えびのスパイスチリ炒め	715
蒜茸蒸大蝦 Steamed Prawns in Shell with Chopped Garlic 車えびの蒸し物ニンニク風味	716
鮮蘆筍炒帶子 Braised Scallops with Fresh Asparagus ホタテとアスパラの炒め物	★ 717
XO醬蜜豆炒帶子 Scallops Sauteed with XO Sauce and Honey Beans ホタテのXO醬炒め	718
油泡鮮帶子 Sauteed Scallops ホタテのソテー	719
時菜炒帶子 Scallops Stir-fried with Vegetables ホタテと季節の野菜の炒め物	720
椒鹽焗銀魚 Salt and Pepper White Bait ワカサギの揚げ物	

■ 辣 HOT 辛味 ★ 廚師推介 . Chef's Recommendation . シェフのおすすめ

圖片僅供參考 . 出品以實物為準  
Images are for reference only 參照用圖像



# 雞肉類



蔥油炸子雞  
Crispy Skin Chicken with Ginger and Shallot  
鶏肉のしょうがとネギ風味の揚げ物



沙爹雞柳  
Satay Chicken  
サテーチキン

脆皮生炸雞  
Crispy Skin Chicken  
鳥のから揚げ  
21.00

801



蔥油炸子雞  
Crispy Skin Chicken with Ginger and Shallot  
鶏肉のしょうがとネギ風味の揚げ物  
24.00

802



沙爹雞柳  
Satay Chicken  
サテーチキン  
24.00

803



菜膽上湯雞  
Steamed Chicken with Green Vegetable  
鶏肉と野菜の煮物  
29.50

804

薑蔥霸王雞  
Steamed Chicken with Ginger and Shallot  
鶏肉のしょうがとネギ風味の蒸し物  
21.00

805

東江鹽焗雞  
Salted Chicken  
鶏肉塩漬けの蒸しあげ  
21.00

806

蜜糖雞球  
Honey Chicken  
揚げチキンのハニーソース煮込み  
24.00

807

四川雞球  
Chicken Sauteed Szechuan Style  
鶏の四川風炒め  
24.00

808

■ 辣 HOT 辛味 ★ 廚師推介 . Chef's Recommendation . シェフのおすすめ

圖片僅供參考 . 出品以實物為準  
Images are for reference only 參照用圖像





# 鴨肉類

Poultry チキン 鴨料理

北京片皮鴨  
Peking Duck / 2 Courses  
特製北京ダック / 2 コース  
半隻 Half 4pcs 43.00 / 全隻 Whole 8pcs 84.00

明爐燒鴨  
Roast Duck Served Warm  
ローストダック  
半隻 Half 41.00

梅醬炸鴨  
Deep Fried Duck with Plum Sauce  
鴨肉の揚げ物、プラムソースがけ  
29.50

北菇扒鴨  
Steamed Duck with Chinese Mushrooms  
鴨肉とマッシュルームのソース煮  
38.00

八珍扒鴨  
Combination Steamed Duck  
鴨肉の五目蒸し、又はフライ  
41.00

蟹肉扒鴨  
Steamed Duck with Crab Meat Sauce  
鴨肉とカニの蒸し物  
41.00

紅燒乳鴿  
Deep Fried Pigeon  
ハトの揚げ物 一羽分  
每隻 33.00

★ 廚師推介・Chef's Recommendation・シェフのおすすめ

圖片僅供參考・出品以實物為準  
Images are for reference only 參照用画像





黑椒牛柳粒  
Beef with Black Pepper  
細切り牛ひれ肉の黒こしょう炒め



乾燒牛柳絲  
Shredded Beef Peking Style  
牛ひれ肉のチリソース炒め

Beef 牛肉料理

# 牛肉類

1001  
★  
黑椒牛柳粒  
Beef with Black Pepper  
細切り牛ひれ肉の黒こしょう炒め  
33.00

1002  
★  
乾燒牛柳絲  
Shredded Beef Peking Style  
牛ひれ肉のチリソース炒め  
30.50

1003  
時菜炒牛肉  
Braised Beef with Vegetables  
薄切り牛肉と野菜の炒め物  
24.00

1004  
蠔油扒牛肉  
Braised Beef with Oyster Sauce  
薄切り牛肉のオイスターソース炒め  
26.50

1005  
沙爹牛肉  
Satay Beef  
サテービーフ  
26.50

1006  
四川牛肉  
Szechuan Beef  
牛肉の四川風炒め  
26.50

1007  
豉汁牛肉  
Braised Beef with Black Bean Sauce  
薄切り牛肉のブラックビーンソース炒め  
26.50

1008  
中式牛柳  
Fillet Steak Cantonese Style  
牛肉のステーキ / 広東風  
33.00

1009  
味菜牛柳絲  
Stripped Beef with Pickled Vegetable  
細切り肉と野菜炒め  
30.50

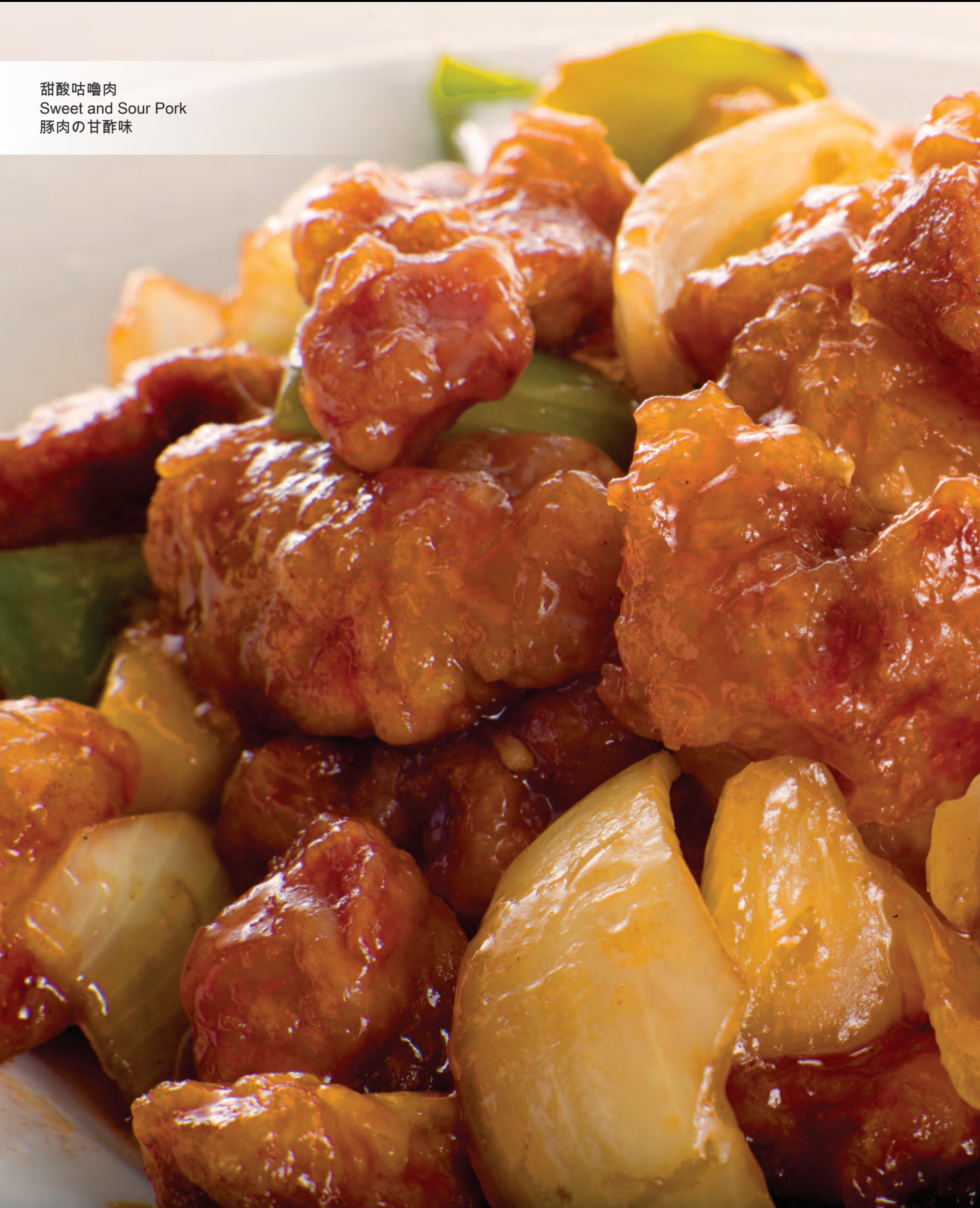
■ 辣 HOT 辛味 ★ 廚師推介 . Chef's Recommendation . シェフのおすすめ

圖片僅供參考，出品以實物為準  
Images are for reference only 參照用圖像





椒鹽排骨  
Fried Pork Spare Ribs with Spiced Salt and Pepper  
骨付き豚肉の唐辛子炒め



甜酸咕嚕肉  
Sweet and Sour Pork  
豚肉の甘酢味

# 豬肉類

Pork 豚肉料理

椒鹽排骨 1101  
Fried Pork Spare Ribs with Spiced Salt and Pepper ★  
骨付き豚肉の唐辛子炒め 26.50

甜酸咕嚕肉 1102  
Sweet and Sour Pork ★  
豚肉の甘酢味 26.50

時菜炒肉片 1103  
Braised Pork Fillet with Vegetables  
豚肉のスライスと季節の野菜の炒め物 26.50

京都肉排骨 1104  
Pork Ribs Peking Style  
骨付き豚肉 / 北京風ポークリブ 26.50

火腩炒芥蘭 1105  
Braised Roast Pork with Chinese Broccoli  
豚肉と野菜の炒め物 26.50

梅醬肉片 1106  
Pork Fillet with Plum Sauce  
豚ひれ肉のスライスのプラムソース炒め 26.50

咸魚蒸肉餅 1107  
Minced Pork Steamed with Salted Fish ★  
魚の塩漬けと豚挽き肉の蒸し物 26.50

■ 辣 HOT 辛味 ★ 廚師推介 . Chef's Recommendation . シェフのおすすめ

圖片僅供參考 . 出品以實物為準  
Images are for reference only 參照用圖像





海鮮豆腐煲  
Seafood and Bean Curd Hot Pot  
シーフードと豆腐の煮物



啫啫滑雞煲  
Sizzling Chicken Hot Pot  
シーズリングチキンの煮物



蘿蔔牛筋腩煲  
Beef Brisket and Tendon with Turnip Hot Pot  
大根と牛筋の煮物



蒙古羊肉煲  
Mongolian Lamb Hot Pot  
ラム肉のしゃぶしゃぶ / モンゴル風

# 煲仔類

HotPot 鍋料理

1201	★	海鮮豆腐煲 Seafood and Bean Curd Hot Pot シーフードと豆腐の煮物 41.00
1202		啫啫滑雞煲 Sizzling Chicken Hot Pot シーズリングチキンの煮物 25.00
1203	★	蘿蔔牛筋腩煲 Beef Brisket and Tendon with Turnip Hot Pot 大根と牛筋の煮物 24.00
1204	★	蒙古羊肉煲 Mongolian Lamb Hot Pot ラム肉のしゃぶしゃぶ / モンゴル風 25.00
1205		咸魚雞粒豆腐煲 Salted Fish with Diced Chicken and Bean Curd Hot Pot 塩干し魚と鶏粒の豆腐土鍋煮込み 24.00
1206		梅菜扣肉煲 Steamed Pork and Pickles Hot Pot 豚肉と高菜の煮物 25.00
1207		金沙粉絲蝦碌煲 King Prawns in Shell and Vermicelli with Pork Meat Hot Pot えびとはるさめの煮物 43.00

★ 廚師推介・Chef's Recommendation・シェフのおすすめ

圖片僅供參考・出品以實物為準  
Images are for reference only 參照用画像





清炒四蔬  
Heavenly Braised Four Vegetables  
4 種類の野菜のさっぱり炒め



魚湯浸時菜  
Seasonal Vegetables in Fish Broth  
季節野菜のスープ煮



鮮腐竹扒時蔬  
Braised Fresh Bean Curd with Seasonal Vegetables  
季節野菜と中華の湯葉の煮込み



靈芝菇扒菜膽  
King Mushrooms with Vegetables  
靈芝茸と野菜炒め



雙菇扒菜膽  
Braised Two Kinds of Mushrooms and Vegetables  
2 種類のキノコと野菜炒め

# 蔬菜類

Vegetable 野菜料理

1301  
★  
清炒四蔬  
Heavenly Braised Four Vegetables  
4 種類の野菜のさっぱり炒め  
21.50

1302  
魚湯浸時菜  
Seasonal Vegetables in Fish Broth  
季節野菜のスープ煮  
18.50

1303  
鮮腐竹扒時蔬  
Braised Fresh Bean Curd with Seasonal Vegetables  
季節野菜と中華の湯葉の煮込み  
29.00

1304  
★  
靈芝菇扒菜膽  
King Mushrooms with Vegetables  
靈芝茸と野菜炒め  
29.00

1305  
雙菇扒菜膽  
Braised Two Kinds of Mushrooms and Vegetables  
2 種類のキノコと野菜炒め  
29.00

1306  
蟹肉扒西蘭花  
Crab Meat with Broccoli  
カニとブロッコリーのソース煮  
29.00

1307  
上湯時蔬  
Seasonal Vegetables in Broth  
季節野菜のスープ煮  
18.50

1308  
豉油王蒸茄子  
Steamed Egg Plant with Special Soy Sauce  
特製しょうゆのなす蒸し  
18.50

1309  
★  
蠔油芥蘭  
Poached Chinese Broccoli with Oyster Sauce  
野菜のオイスターソース炒め  
16.00

1310  
★  
椒絲腐乳西生菜  
Poached Lettuce with Salted Bean Curd Sauce  
白菜の腐乳ソース  
16.00

■ 素 Vegetarian ベジタリアン ★ 廚師推介 . Chef's Recommendation . シェフのおすすめ

圖片僅供參考 . 出品以實物為準  
Images are for reference only 參照用圖像





麻婆扒豆腐  
Bean Curd Grandma Style  
マーボー豆腐



椒鹽豆腐角  
Salt and Pepper Fried Bean Curd  
豆腐の塩こしょう煮込み

# 豆腐類

豆腐料理

麻婆扒豆腐  
Bean Curd Grandma Style  
マーボー豆腐  
19.50

1401



紅燒燴豆腐  
Braised Pan-fried Bean Curd  
豆腐のチリソース煮込み  
19.50

1402

椒鹽豆腐角  
Salt and Pepper Fried Bean Curd  
豆腐の塩こしょう煮込み  
19.50

1403



豉油王蒸豆腐  
Steamed Bean Curd with Special Soy Sauce  
豆腐の醤油蒸し  
18.50

1404

羅漢扒豆腐  
Bean Curd Braised with Vegetable - Lawhon Style  
豆腐と野菜のソース煮  
23.00

1405

■ 素 Vegetarian ベジタリアン ■ 辣 HOT 辛味 ★ 廚師推介 . Chef's Recommendation . シェフのおすすめ

圖片僅供參考 . 出品以實物為準  
Images are for reference only 參照用圖像





# 粉麵飯

Rice and Noodles  
ビーフン、焼きそば、ラーメン、ご飯類

- 1501

★

揚州炒飯  
Fried Rice  
チャーハン  
15.00
- 1502

海鮮炒飯  
Seafood Fried Rice  
シーフード炒飯  
27.00
- 1503

菠蘿雞粒炒飯  
Fried Rice with Pineapple and Chicken Meat  
パイナップル入り鶏肉チャーハン  
19.50
- 1504

★

福建炒飯  
Fried Rice Fujian Style  
福建風チャーハン  
25.00
- 1505

咸魚雞粒炒飯  
Fried Rice with Salted Fish and Chicken Meat  
塩漬け魚と鶏肉のチャーハン  
19.50
- 1506

★

乾炒牛河  
Stir-fried Rice Noodles with Beef  
牛肉とビーフンの炒め物  
19.50
- 1507

星州炒米  
Fried Vermicelli - Singapore Style  
シンガポール風焼きそば  
19.50
- 1508

乾燒伊麵  
Braised Deep-fried Noodles  
中華風焼きそば  
19.50
- 1509

★

什燴炒麵  
Combination Fried Noodles  
五目焼きそば  
27.00
- 1510

絲苗白飯  
Boiled Rice per person  
ご飯 一人前  
3.00

★ 廚師推介・Chef's Recommendation・シェフのおすすめ

圖片僅供參考・出品以實物為準  
Images are for reference only 参照用画像





海鮮粥  
Porridge with Seafood  
海の幸のおかゆ

油條  
Fried Bread  
中華風揚げパン

花卷 蒸 / 炸  
Threaded Bun Stream / Fried  
馒头 蒸かす / 唐揚

# 粥類

每位

おかゆ 一人前  
[晚上十時後供應 From 10pm Only]  
Rice Porridge

自助生滾粥  
Self Cook Plain Porridge  
おかゆ / トッピング自由  
4.00

海鮮粥  
Porridge with Seafood  
海の幸のおかゆ  
21.50

鮑魚滑雞粥  
Porridge with Abalone and Chicken  
あわびと鶏肉のおかゆ  
29.00

班片粥  
Porridge with Cod Fillet  
ハタのスライスのおかゆ  
17.50

皮蛋瘦肉粥  
Porridge with Pork and Preserved Egg  
豚肉とピータンのおかゆ  
15.00

明火白粥  
Plain Porridge  
おかゆ  
3.00

油條  
Fried Bread  
中華風揚げパン  
4.00

上湯水餃  
Super Short Soup  
水ぎょうざ  
16.00

鮮蝦雲吞  
Wonton Soup  
むきえび入りのワンタン  
16.00

花卷 蒸 / 炸  
Threaded Bun Stream / Fried  
馒头 蒸かす / 唐揚  
4.00

★ 廚師推介 . Chef's Recommendation . シェフのおすすめ

圖片僅供參考 . 出品以實物為準  
Images are for reference only 參照用圖像





393-399 Sussex Street Sydney NSW 2000 Australia  
Open 7 Days 12 noon - 4am  
T +612 9212 3901 F +612 9211 6292  
info@goldencentury.com.au www.goldencentury.com.au



The Star, Pirrama Road Sydney NSW 2009 Australia  
Lunch 11.30am - 5.00pm  
Dinner 5.30pm - 11.00pm Sun-Thu  
5.30pm - 12.00am Fri/Sat  
T +612 9566 2328 F +612 9552 3773  
thecentury@goldencentury.com.au www.thecentury.com.au