



Immerse in the imperial culture and savour exquisite flavours
from Northern and Southern China at Paradise Dynasty.

Capturing the finer points of bygone eras in contemporary style,
delve into the legend of Xiao Long Bao as we pay tribute to the time-honoured
delicacy with eight types of Xiao Long Bao. Touted as a world's first, our Xiao Long Bao
comes in never-tried-before flavours like crab roe, cheese, garlic, luffa gourd,
Szechuan and the king among kings – foie gras and black truffle.

Be awed by the experience, the refreshing take on delicacies and
the dragon's impeccable presence at Paradise Dynasty.

以猶如置身宮廷般古典的氛圍，品嚐著精緻美味的中國南北佳餚，
樂天皇朝打造了一場穿越於現代風格與歷史輝煌的味覺饗宴。

傳承了經典小籠包的製作精髓，樂天皇朝大膽加入創新元素，
創作風靡全球、口味迥異的八色小籠包，除了原味，
更打造出前所未有的蟹粉、起司、蒜香、糟溜絲瓜、川味
以及頂級的鵝肝和黑松露口味。八種不同口味的小籠包為
這個歷經百年的傳統小吃帶來創新的一面！

它保留經典中餐卻又匠心獨運地加以精緻化、現代化的手法，
令老饕在傳統美味中吃出驚喜。讓創新佳餚及宏偉裝潢相得益彰，
營造出樂天皇朝耳目一新的感官體驗。

皇朝小籠包的特色

Distinctive Features of our Xiao Long Bao

~ 每粒25克

25 grams each

~ 湯汁飽滿

Immensely filled with broth

~ 巧手18摺

Delicate 18 folds

~ 皮薄如紙

Intricately thin skin

~ 口感“Q”彈

Springy texture

~ 湯汁清甜不油膩

Non-oily delightful clear broth

每一籠小籠包出自

—— **藝術家之手** ——

An Artist's Masterpiece

招牌原味小籠包

Signature Original Xiao Long Bao



廚師特選 Chef's recommendation

🌶️ 辣 Spicy

🌿 素 Vegetarian

🌱 五辛素 Vegan

🥚 蛋奶素 Lacto-ovo Vegetarianism

繽紛八色由天然食材提煉而成

Colours are extracted from natural ingredients



A1

特色皇朝小籠包 (八色)

Specialty Dynasty Xiao Long Bao (8 flavours)

皇朝名物の八色ショウロンボウ



\$368 8 pc / 粒

單味 小籠包

SINGLE FLAVOUR
BASKET

オリジナルの味の小籠包

A2



招牌原味小籠包

Signature Original
Xiao Long Bao
ショウロンボウ

\$120 5 pc / 粒

\$192 8 pc / 粒

川味小籠包

Szechuan
Xiao Long Bao
四川風ピリ辛ショウロンボウ

\$145 5 pc / 粒

\$230 8 pc / 粒

A3



A4



蒜香小籠包

Garlic Xiao Long Bao
ニンニク入りショウロンボウ

\$145 5 pc / 粒

\$230 8 pc / 粒

起司小籠包

Cheese Xiao Long Bao
チーズ入りショウロンボウ

\$145 5 pc / 粒

\$230 8 pc / 粒

A5



A6



糟溜絲瓜小籠包

Luffa Gourd Xiao Long Bao
ヘチマのマリネ入りショウロンボウ

\$190 5 pc / 粒

\$304 8 pc / 粒

蟹粉小籠包

Crab Roe Xiao Long Bao
蟹みそ入りショウロンボウ

\$290 5 pc / 粒

\$464 8 pc / 粒

A7



A8



鵝肝小籠包

Foie Gras
Xiao Long Bao
フォアグラ入りショウロンボウ

\$400 5 pc / 粒

\$640 8 pc / 粒

黑松露小籠包

Black Truffle
Xiao Long Bao
トリュフ入りショウロンボウ

\$400 5 pc / 粒

\$640 8 pc / 粒

A9



圖片只供參考。價格不包括10%服務費。

Pictures are for illustration purposes only. Prices are subject to 10% service charge.

南北點心

DIM SUM

點心



B1

蘿蔔絲酥餅

Radish Pastry

切り干し大根の中華パイ

👉 \$138 3 pc / 粒



廚師特選 Chef's recommendation



辣 Spicy



素 Vegetarian



五辛素 Vegan



蛋奶素 Lacto-ovo Vegetarianism



B2

上海生煎包

Pan-fried Shanghai Pork Bun
上海焼き肉まん

\$155 3 pc / 粒



B3

聞香蔥油酥

Scallion Pastry
ネギパストリー

\$98 2 pc / 粒



B4

無錫鮮肉鍋貼

Pan-fried Pork Dumpling
焼き餃子

\$125 5 pc / 粒



B5

淮揚三絲春捲

Crispy Vegetable
Spring Roll
野菜春巻き

\$145 3 pc / 條



B6

紅油抄手

Pork Dumpling in
Hot Chilli Vinaigrette
ピリ辛ゆでワンタン



\$165 6 pc / 粒



B7

紅油鮮蝦豬肉抄手

Prawn and Pork Dumpling
in Hot Chilli Vinaigrette
ピリ辛海老ワンタン



\$198 6 pc / 粒



B8

鮮肉蒸餃

Steamed Pork Dumpling
蒸し豚の団子

\$155 6 pc / 粒



B9

鮮蝦豬肉蒸餃

Steamed Prawn and
Pork Dumpling
海老と豚肉の蒸し餃子

\$185 6 pc / 粒



B10

花蔬蒸餃

Steamed Vegetable Dumpling
野菜蒸し餃子

\$145 6 pc / 粒



廚師特選 Chef's recommendation



辣 Spicy



素 Vegetarian



五辛素 Vegan



蛋奶素 Lacto-ovo Vegetarianism



B11

黑金流沙包

Golden Charcoal Salted
Egg Yolk Custard Lava Bun

ゴールデンチャコール塩卵カスタード溶岩パン

🕒 \$138 3 pc / 粒



B12

海豹豆沙包

Steamed Bun with
Red Bean Filling

こしあんまん

🕒 \$135 3 pc / 粒



B13

皇朝手工干貝蘿蔔糕

Steamed Dynasty Carrot Cake
皇朝蒸し大根餅

\$108 / 份



B14

招牌港式臘肉芋頭糕

Steamed Yam Cake with
Cured Meat in Hong Kong Style
香港風生肉入り山芋餅の蒸し焼き

\$108 / 份

湯類

SOUP

スープ



C1

清燉雞湯

Double-boiled Chicken Soup

鶏肉蒸しスープ



\$220 / 位



廚師特選 Chef's recommendation



辣 Spicy



素 Vegetarian



五辛素 Vegan



蛋奶素 Lacto-ovo Vegetarianism



可素

C2

碧綠鮮魚羹

Sliced Fish with Vegetable and
Bamboo Shoot Soup
イシモチと野菜のとりみスープ

\$185 / 位



可素

C3

海鮮酸辣湯

Seafood Hot and Sour Soup
海鮮サンラータンスープ

\$140 / 位



C4

菜肉雲吞豬骨湯

Vegetable and Pork Wonton in
Signature Pork Bone Soup
野菜と豚肉入りワンタンスープ

\$210
6 pc / 粒



C5

鮮蝦豬肉雲吞豬骨湯

Prawn and Pork Wonton in
Signature Pork Bone Soup
海老ワンタン入り豚骨スープ

\$250
6 pc / 粒

涼菜

APPETISER

前菜



D1

心太軟

Steamed Glutinous Rice stuffed in Red Date
なつめのお餅

🍵 \$168 / 份



D2

涼拌黑木耳

Black Fungus in
Peppercorn Vinaigrette
きくらげの酢の物

🌶️ V \$95 / 份



D3

蒜香青瓜

Japanese Cucumber
with Minced Garlic
大蒜と胡瓜の酢の物

V \$90 / 份



D4

上海油燜筍

Stewed Bamboo Shoot in
Oyster Sauce
筍のオイスターソース煮込み

\$168 / 份



D5

松花皮蛋豆腐

Chilled Tofu with Century Egg
ピータン豆腐

\$138 / 份



廚師特選 Chef's recommendation



辣 Spicy



素 Vegetarian

V 五辛素 Vegan



蛋奶素 Lacto-ovo Vegetarianism



D6

燒椒皮蛋

Century Egg with
Vinaigrette and Chilli Oil
焼き唐辛子とピータンのピリ辛風味

🍴 \$188 / 份



D7

時蔬拌海蜇絲

Mixed Jellyfish with Seasonal
Vegetable in Scallion Oil
クラゲと野菜のねぎ油和え

\$198 / 份



D8

醋醬海蜇頭

Jellyfish in Soy Sauce Vinaigrette
クラゲの酢漬け

\$250 / 份



D9

香辣蒜泥白肉

Poached Pork with
Spicy Garlic Sauce
豚肉の大蒜和え

🍴 \$230 / 份



D10

李白醉雞

Drunken Chicken
よだれ鶏

\$320 / 份



D11

成都口水雞

Poached Chicken in
Szechuan Style
よだれ鶏

🍴 \$330 / 份

經典熱炒

HOT DISH

一品



E1

京醬肉絲 (附上餅皮6片)

Stir-fried Shredded Pork in Black Bean Sauce
served with Chinese Crêpe (6 piece)

豚ロースの京醬ソース絡め(ケーキ皮6個入り)

🍽️ \$360 / 份



廚師特選 Chef's recommendation



辣 Spicy



素 Vegetarian



五辛素 Vegan



蛋奶素 Lacto-ovo Vegetarianism



E2

蒜香排骨

Deep-fried Garlic Pork Rib
骨付き豚肉にんにく風味

\$360 / 份



E3

風味沙拉排骨

Deep-fried Pork Rib
tossed with Mayonnaise
骨付き豚肉マヨネーズサラダ風味

\$360 / 份



E4

菠蘿咕嚕肉

Crispy Sweet and Sour Pork
パイナップル入り酢豚肉

\$320 / 份



可素

E5

重慶麻婆豆腐

Ma Po Tofu
マーボー豆腐

🌶️ \$240 / 份



E6

瑤柱芙蓉賽螃蟹

Scrambled Egg White with Fish and Dried Scallop
帆立と蟹の卵とじ

🍳 \$298 / 份



E7

四川辣子雞丁

Spicy Szechuan Crispy Chicken
四川風ピリ辛鶏肉炒め

🔥 \$340 / 份



E8

宮保腰果雞丁

Kung Pao Chicken
鶏肉とピーナッツ炒め

🔥 \$320 / 份



E9

上海清炒蝦仁

Stir-fried Shrimp in
Shanghai Style
海老剥き身の中華炒め

\$450 / 份



E10

鮮蝦豆腐煲

Braised Tofu with Prawn in Claypot
豆腐と海老の土鍋煮込み

\$428 / 份



廚師特選 Chef's recommendation



辣 Spicy



素 Vegetarian



五辛素 Vegan



蛋奶素 Lacto-ovo Vegetarianism



E11

香辣水煮魚片 (🌶️小辣/🌶️🌶️中辣/🌶️🌶️🌶️大辣)

Poached Sliced Fish in Szechuan Chilli Oil
(🌶️ less spicy/🌶️🌶️ spicy/🌶️🌶️🌶️ very spicy)
白身魚の重慶風ピリ辛煮込み



\$468 / 小

\$668 / 大



E12

醃鳳梨蒸鮮鱸魚

Steamed Sea Bass with Pickled Pineapple and Fermented Soybean
スズキの蒸し焼き パイナップルのピクルスと発酵大豆添え

\$358 / 小

\$488 / 大



E13

糖醋魚片

Sweet and Sour Fish
揚げ魚の甘酢炒め

\$360 / 份

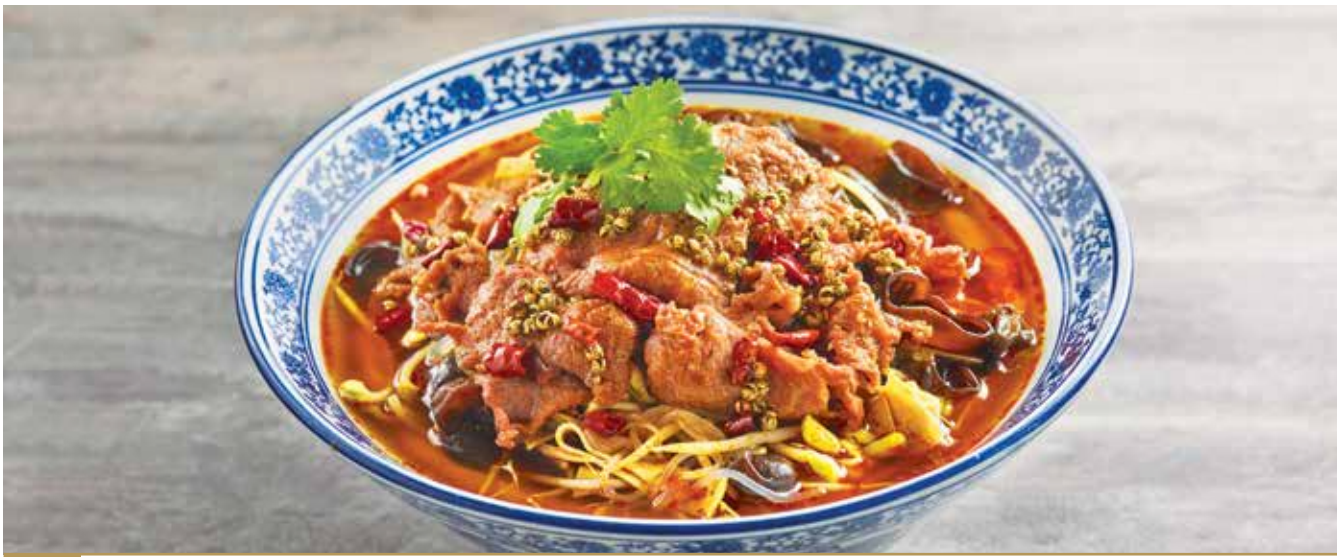


E14

揚州糟溜滑魚片

Sliced Fish with
Chinese Wine Sauce
揚州風魚の酒粕煮込み

\$360 / 份



E15

川味水煮牛肉 (🌶️小辣/🌶️🌶️中辣/🌶️🌶️🌶️大辣)
Poached Marbled Beef in Szechuan Chilli Oil
(🌶️ less spicy/🌶️🌶️ spicy/🌶️🌶️🌶️ very spicy)
四川風牛肉煮込み

🌶️ \$388 / 小
\$568 / 大



E16

黑胡椒牛肉
Black Pepper Beef
牛肉の黒胡椒炒め

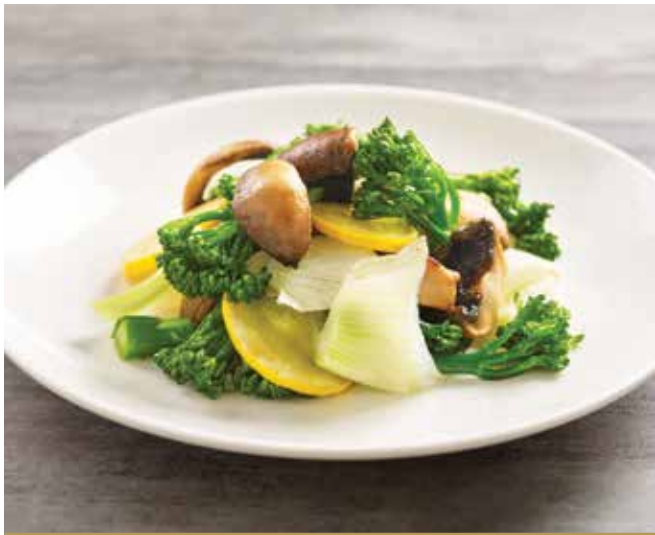
🌶️ \$420 / 份



E17

京蔥爆家常牛肉
Stir-fried Beef with Scallion
牛肉と葱の炒め

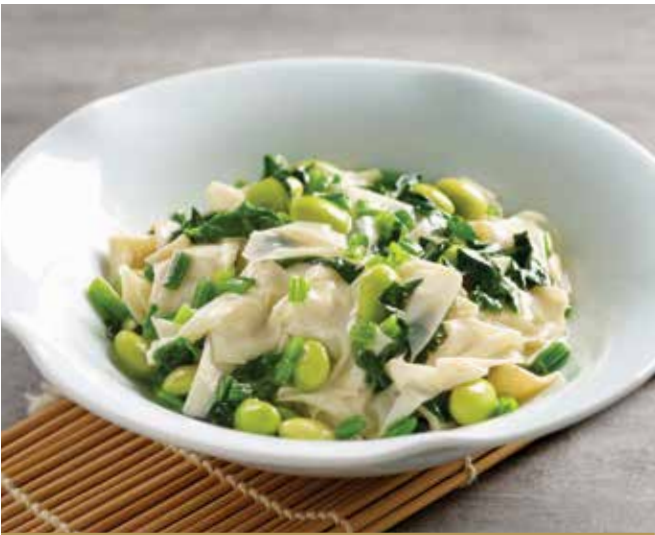
\$420 / 份



E18

草菇拌炒時蔬
Stir-fried Assorted Mushroom
and Seasonal Vegetable
きのここと季節の野菜の炒め物

🌱 \$350 / 份



E19

雪菜毛豆腐衣
Stir-fried Preserved Vegetable with
Edamame and Beancurd Skin
枝豆とゆばと雪菜の炒め物

🌱 \$270 / 份



廚師特選 Chef's recommendation

🌶️ 辣 Spicy

🌱 素 Vegetarian

🌱 五辛素 Vegan

🌱 蛋奶素 Lacto-ovo Vegetarianism



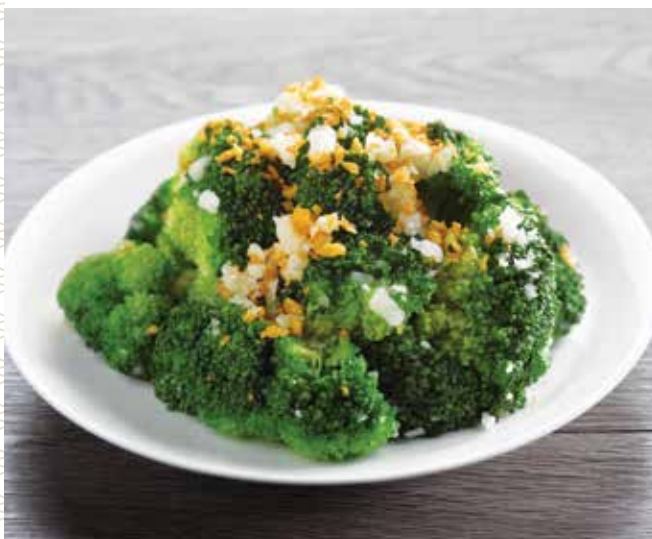
可素

E20

乾煸四季豆

Stir-fried French Bean with Minced Pork and Preserved Olive Vegetable
挽き肉といんげん豆の炒め

🍴 \$280 / 份



E21

蒜蓉炒西蘭花

Stir-fried Broccoli with
Minced Garlic
ブロッコリーのんにく炒め

✓ \$260 / 份



E22

蒜片炒水蓮菜

Stir-fried White Water Snowflake
with Sliced Garlic
スイレンコンのんにく炒め

✓ \$210 / 份



E23

黃金蒜子上湯苋菜

Poached Chinese Spinach with
Garlic in Superior Broth
ゆでたほうれん草とニンニクフライのボワレ スーベリアブросを添えて

\$260 / 份



季節供應
Seasonal
Supply

E24

蒜蓉炒大豆苗

Stir-fried Pea Shoot with
Minced Garlic
大豆の苗のニンニクソース炒め

✓ \$360 / 份

主食

RICE &
NOODLE
ご飯、麺



G1

雪菜鹹肉炒年糕

Wok-fried Rice Cake with Salted Meat and Preserved Vegetable
セリホンと塩豚肉入り中華もち炒め

🔥 \$250 / 份



G2

上海炒年糕

Wok-fried Rice Cake with Pork and Vegetable in Shanghai Style
中華もち炒め

\$240 / 份



G3

木須肉炒拉麵

Stir-fried La Mian with Shredded Pork and Black Fungus
豚ロースの中華もち炒め

\$230 / 份



廚師特選 Chef's recommendation



辣 Spicy



素 Vegetarian



五辛素 Vegan



蛋奶素 Lacto-ovo Vegetarianism



G4

上海炒飯

Fried Rice in Shanghai Style
上海チャーハン

\$270 / 份



G5

揚州炒飯

Fried Rice in Yang Zhou Style
揚州チャーハン

\$270 / 份



G6

雪菜蝦仁炒飯

Fried Rice with Shrimp and
Preserved Vegetable
セリホンと海老チャーハン

\$270 / 份



G7

肉絲蛋炒飯

Egg Fried Rice with Shredded Pork
細切り豚肉付きの卵チャーハン

\$220 / 份



G8

時蔬蛋炒飯

Egg Fried Rice with
Assorted Vegetable
野菜盛り合わせの卵チャーハン

🍴 \$220 / 份

拉麵

LA MIAN AND SIGNATURE PORK BONE SOUP

ラーメンと特製豚骨スープ



H1 菜肉雲吞豬骨湯拉麵

La Mian with Vegetable Pork Wonton in Signature Pork Bone Soup
ワンタン麵

\$260 / 份



H2 鮮蝦豬肉雲吞豬骨湯拉麵

La Mian with Prawn and Pork Wonton in
Signature Pork Bone Soup
海老ワンタンの豚骨スープ麵

\$280 / 份



H3 蒜香排骨豬骨湯拉麵

La Mian served with Fragrant Garlic
Pork Rib in Signature Pork Bone Soup
骨付き豚肉麵

\$288 / 份



H4 清燉雞湯拉麵

La Mian served with Double-boiled
Chicken Soup
鶏肉蒸しスープ麵

\$268 / 份



H5 京味炸醬拉麵

La Mian with Minced Meat and
Mushroom Sauce (Dry)
ジャージャー麵

🌶️ \$185 / 份



廚師特選 Chef's recommendation



辣 Spicy



素 Vegetarian

🌱 五辛素 Vegan



蛋奶素 Lacto-ovo Vegetarianism



H6

開陽蔥油拌麵

La Mian with Scallion Oil (Dry)
干し海老と葱和え麵

\$160 / 份



H7

皇朝擔擔拉麵

La Mian with 'Dan Dan' Sauce
(Spicy Sesame and Peanut)
ピリ辛タンタン麵

🍴 \$180 / 份



H8

紅油抄手拌麵

La Mian with Pork Dumpling in
Hot Chilli Vinaigrette (Dry)
ピリ辛ワンタン和え麵

🍴 \$228 / 份



H9

紅油鮮蝦豬肉抄手拌麵

La Mian with Prawn and
Pork Dumpling in Hot Chilli
Vinaigrette (Dry)
紅油鮮蝦抄手拌麵 ピリ辛海老ワンタンの和え麵

🍴 \$258 / 份

甜品

DESSERT

デザート



- J1 香煎豆沙鍋餅**
Pan-fried Pancake with Red Bean Paste
小豆の鍋焼きもち   **\$168 / 份**



- J2 香煎南瓜餅**
Pan-fried Pumpkin Pastry
かぼちゃの鍋焼きもち   **\$120 3 pc / 粒**



- J3 黑糖香草奶凍**
Vanilla Milk Panna Cotta
with Brown Sugar
ブラウンシュガー入り バニラミルクのパンナコッタ **\$88 / 位**



- J4 擂沙湯圓**
Glutinous Rice Ball topped
with Peanut Powder
ピーナッツの白玉団子 **\$128 4 pc / 粒**



J5

宮廷驢打滾

Chilled Glutinous Rice Roll with Red Bean Paste topped with Soy Bean Powder
餡子入り黄な粉もち

🍵 \$115 3 pcs / 粒



J6

薑茶黑芝麻湯圓

Black Sesame Glutinous Rice Ball served in Ginger Soup
白玉団子入りの生姜スープ

\$98 2 pc / 粒



J7

酒釀蛋黑芝麻湯圓

Black Sesame Glutinous Rice Ball in Fermented Rice Wine with Egg Drop
黒ごまもち米のおにぎり(発酵酒入り)卵とじデザートスープ

\$118 2 pc / 粒



J8

檸檬蘆薈桂花蜜

Chilled Aloe Vera and Osmanthus Jelly in Honey Lemon Juice
アロエと蜂蜜のレモンジュース

🍵 \$88 / 位



J9

桃膠紅棗桂圓湯 (熱/冷)

Double-boiled Peach Resin with Red Date and Dried Longan Soup (Hot/Chilled)
もものジュレ スープ(ホット/チルド)

🍵 \$120/ 位

飲料

BEVERAGE

飲み物

K1

可樂 (附檸檬片)

Coke (with Sliced Lemon)
コーラ (スライスしたレモンを添えて)

\$68

K2

無糖可樂 (附檸檬片)

Coke Zero Sugar (with Sliced Lemon)
ゼロコーラ (スライスしたレモンを添えて)

\$68

K3

雪碧 (附檸檬片)

Sprite (with Sliced Lemon)
ズブライト (スライスしたレモンを添えて)

\$68

K4

可爾必思

Calpis
カルピス

\$68

K5

日本青森丸搾蘋果汁

Japan Aomori Apple Juice
青森りんごジュース

\$188 杯/Glass
\$550 瓶/Bottle

K6

洛神烏梅汁 (熱/冷)

Roselle Sour Plum Juice
(Hot/Chilled)
ローゼルサワー梅ジュース (ホット/チルド)

\$88 杯/Glass
\$398 扎/Jug

K7

馬蹄竹蔗水 (熱/冷)

Water Chestnut Drink
(Hot/Chilled)
グワイミズ (ホット/チルド)

\$88 杯/Glass
\$398 扎/Jug

K8

黃金蕎麥茶 (熱)

Golden Buckwheat Tea (Hot)
黄金そば茶

\$98 壺/Pot

K9

金萱烏龍茶 (熱)

Jin Xuan Oolong Tea (Hot)
黄金そば茶

\$98 壺/Pot

K10

玫瑰鐵觀音 (熱)

Rose Tie Guan Yin Tea (Hot)
ローズ 鉄観音茶

\$98 壺/Pot

K11

依雲天然礦泉水

Evian Mineral Water (500ml)
エビアンミネラルウォーター

\$95

K12

沛綠雅氣泡天然礦泉水

Perrier Sparkling Mineral Water (330ml)
ペリエ発泡ミネラルウォーター

\$95

K13

檸檬片

Sliced Lemon
レモンスライス

\$70



廚師特選 Chef's recommendation



辣 Spicy



素 Vegetarian



五辛素 Vegan



蛋奶素 Lacto-ovo Vegetarianism

酒類

ALCOHOL

アルコール

K14

台灣金牌啤酒

Taiwan Beer (300ml)
台灣ビール

\$110

K15

麒麟啤酒一番榨

Kirin Ichiban Shibori Raw Beer (330ml)
麒麟一番搾り生ビール

\$140

K16

陳年紹興酒

V.O. Shaoshing Wine (600ml)
紹興酒 (古酒)

\$550

K17

58度金門高粱

58° Kinmen Kaoliang Liquor (600ml)
金門高粱酒58度

\$1,200

K18

智利聖海倫娜酒場夏多內白酒

Santa Helena Siglo De Oro
Chardonnay
サンタ・ヘレナ シグロ・デ・オロ シャルドネ

\$1,200

K19

德國沃洛斯城堡蕾絲琳白酒

B.Schloss Vollrads Summer
Riesling Qba (Dry)
シュロス・フォルラーツ ゾンマー・クーペアー・トロッケン

\$1,800

K20

智利聖海倫娜酒場卡本內 蘇維儂紅酒

Santa Helena Siglo De Oro Cabernet Sauvignon
サンタ・エレナ シグロ・デ・オロ カベルネ・ソーヴィニヨン

\$1,200

K21

法國杜道1號紅酒

B.Dourthe Number 1 Bordeaux Aoc
Rouge (Merlot, Cabernet Sauvignon)
ドゥルト ヌメロ・アン ルージュ

\$1,800

K22

日本梅酒

Umeshu
梅酒

\$268 (120ml)

\$1,500 (750ml)

K23

約翰走路黑牌12年威士忌

Johnnie Walker Black Label
12 Years (700ml)
ジョニーウォーカー ブラックラベル12年

\$1,500

圖片只供參考。價格不包括10%服務費。

Pictures are for illustration purposes only. Prices are subject to 10% service charge.

開創餐飲娛樂新思維

在這個東方的美食天堂，樂天餐飲集團提供的具有超凡價值的美食菜單，
匯集了各種類型的餐館概念和外燴服務。

我們保證提供發自內心的優質服務，每一種不同的餐飲概念
營造出獨特的就餐氣氛，從大量的美食中捕捉璀璨的中華文化。

為了給顧客一個最佳的美食體驗和感受，
我們的使命在於不斷地提高與改進。樂天餐飲集團結合傳統與創新，
正如我們的名字一樣，美食烹製於天堂。

以多種餐飲概念，全球超過 100 家餐館為您服務。

Creating New Dimensions of Dining Pleasure

Poised as a diners' paradise for Oriental cuisine, the Paradise Group offers
gourmet menus of exceptional value in a wide variety of restaurant concepts
together with a catering arm.

Promising a sensorial experience with service from the heart, every concept immerses
the diner in an atmosphere that captures the finer points of Chinese culture, particularly
the finest from its rich array of culinary delights.

True to our mission to improve, enhance and create for our customers' ultimate
experiential enjoyment, the Paradise Group marries tradition with innovation
- a match that, as they say, is made in heaven.

*Serving you from more than 100 restaurants globally
across multiple dining concepts.*

備註

以上另須附加10%服務費。

自備酒水須酌收清瓶費。

以上圖片僅供參考，以實際出菜為準。

Disclaimer

Prices are subject to additional 10% service charge.

Corkage fee applies.

Menu pictures are for illustration purposes only.