

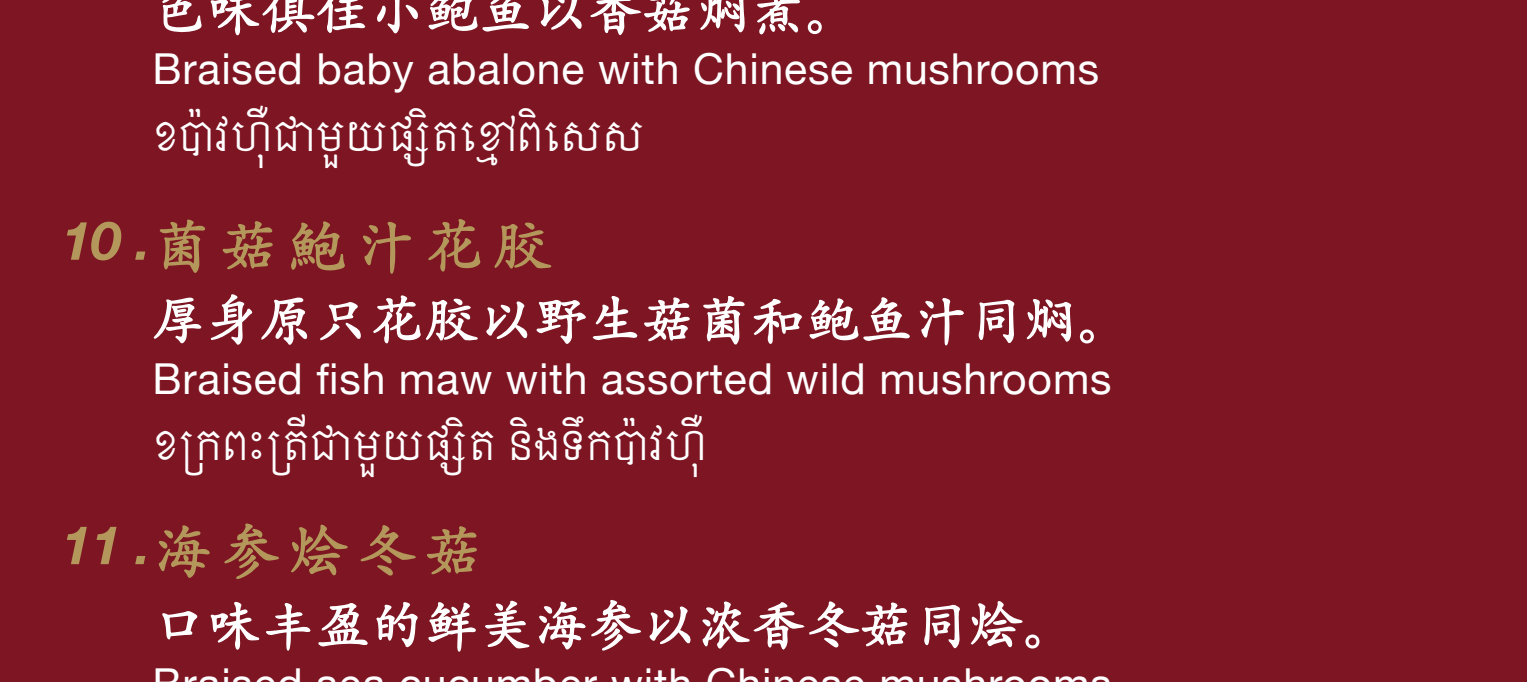
# FORTUNE PALACE

# 御品軒

## 前菜

Appetisers • អាហារសម្រួល

- XO 酱熏鸭**  
以上等XO秘制酱汁炭火慢烤而成。  
Smoked duck breast with XO sauce ទារង្សជាមួយទឹកជ្រូលក់អ៊ុចម្អូ
- 辣蒜拌猪蹄**  
肥美猪蹄以特制秘酱焗至入味。  
Marinated pork shank with a spicy garlic sauce សាច់ក្អែនជើងគោជាមួយខ្លឹមខ្យល់ និងខ្លឹមស
- 沙律鲜果虾**  
鲜虾灼熟冰镇缓上鲜果拌成沙拉。  
Chilled prawns with fresh fruit and orange scented mayonnaise សាឡាត់បង្កាជាមួយផ្លែឈើ និងទឹកជ្រូលក់ម៉ាយ៉ូណែសែសជាតិក្រូច
- 醉鸡**  
花雕醉鸡冰镇腌入佐料入味。  
Drunken chicken soaked in Chinese wine មន្ទីរស្រវឹង
- 醋柳凉拌云耳**  
爽脆黑木耳以酸甜黑醋拌之。  
Marinated black fungus with black vinegar dressing ញ៉ាំផ្លិតស្លឹកក្រូចច្រូកកណ្តុរ
- 蒜香捞牛腱**  
香蒜快炒肥美牛腱再以慢火炖煮软脰。  
Marinated beef shank with leeks and garlic សាច់ក្អែនជើងគោជាមួយខ្លឹមខ្យល់ និងខ្លឹមស
- 酸辣捞海蜇**  
泰式风味酸辣脆爽口凉拌海蜇。  
Marinated jellyfish with a Thai style spicy and sour sauce សារាយសមុទ្រឆ្ងល់សជាតិជ្ជូរហ័រ



**香煎三文鱼佐芥末酱油**  
烧灼三文鱼配以山葵酱及生油，惊艳美味。  
Seared salmon with wasabi and soy ត្រីសាណ៍ម៉ុនចៀនជាមួយតាសាប៊ី និងទឹកស៊ីអ៊ុន

## 珍馐海味

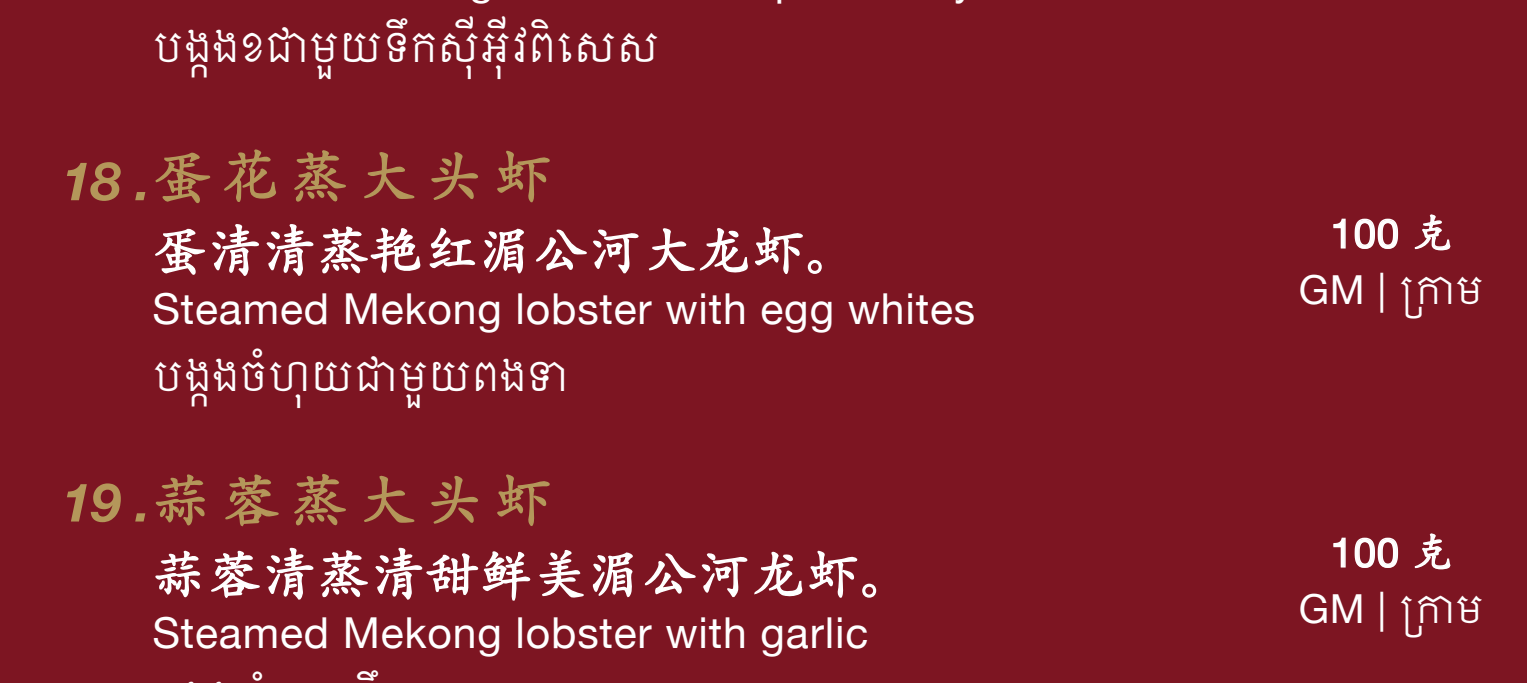
Premium Seafood • អាហារសមុទ្រពិសេស

- 鲜澳洲龙虾 烹法任选**  
空运上等澳洲龙虾无论炒烩风味俱佳  
100 克 GM | ក្រាម  
បង្កងទាត់អូស្ត្រាលី កម្ទីងតាមចំណូលចិត្ត
- 鲍鱼仔冬菇**  
色味俱佳小鲍鱼以香菇焖煮。  
Braised baby abalone with Chinese mushrooms ខ្នុរ៉ាវហ្នឹងជាមួយផ្លិតខ្មៅពិសេស
- 菌菇鲍汁花胶**  
厚身原只花胶以野生菇菌和鲍鱼汁同烩。  
Braised fish maw with assorted wild mushrooms ខ្នុរ៉ាវព្រៃជាមួយផ្លិត និងទឹកខ្នុរ៉ាវហ្នឹង
- 海参烩冬菇**  
口味丰盈的鲜美海参以浓香冬菇同烩。  
Braised sea cucumber with Chinese mushrooms ខណ្ឌឯសមុទ្រជាមួយផ្លិតក្នុងផ្កាឆី
- 鲍汁烩刺参**  
优质滑Q刺参以鲍鱼汁烩煮。  
Braised spiky sea cucumber with abalone sauce ខណ្ឌឯសមុទ្រជាមួយទឹកខ្នុរ៉ាវហ្នឹង



**原只南非干鲍**  
棕酱焖煮原只南非顶级干鲍。  
Braised whole African abalone with brown sauce ខ្នុរ៉ាវហ្នឹងអាហ្នឹកខាងត្បូងជាមួយទឹកជ្រូលក់ពិសេស

- 老虎斑**  
肉质鲜美的石斑无论清蒸、红烧、煎炸皆宜。  
100 克 GM | ក្រាម  
Tiger Grouper ត្រីតុកតែ ចំហុយជូរហ័រ ឬបំពងជូរហ័រ
- 笋壳**  
肉质优质清甜以酱蒸、甜酸或煎炸口味皆宜。  
100 克 GM | ក្រាម  
Sand goby ត្រីផ្លី
- 海鲈**  
肉质软绵可酱蒸、马来栈炸或甜酸皆宜。  
100 克 GM | ក្រាម  
Sea bass ត្រីឆ្កែង
- 鳕鱼**  
肉质雪白适以清蒸或红烧。  
100 克 GM | ក្រាម  
Cod ត្រីទឹកកក

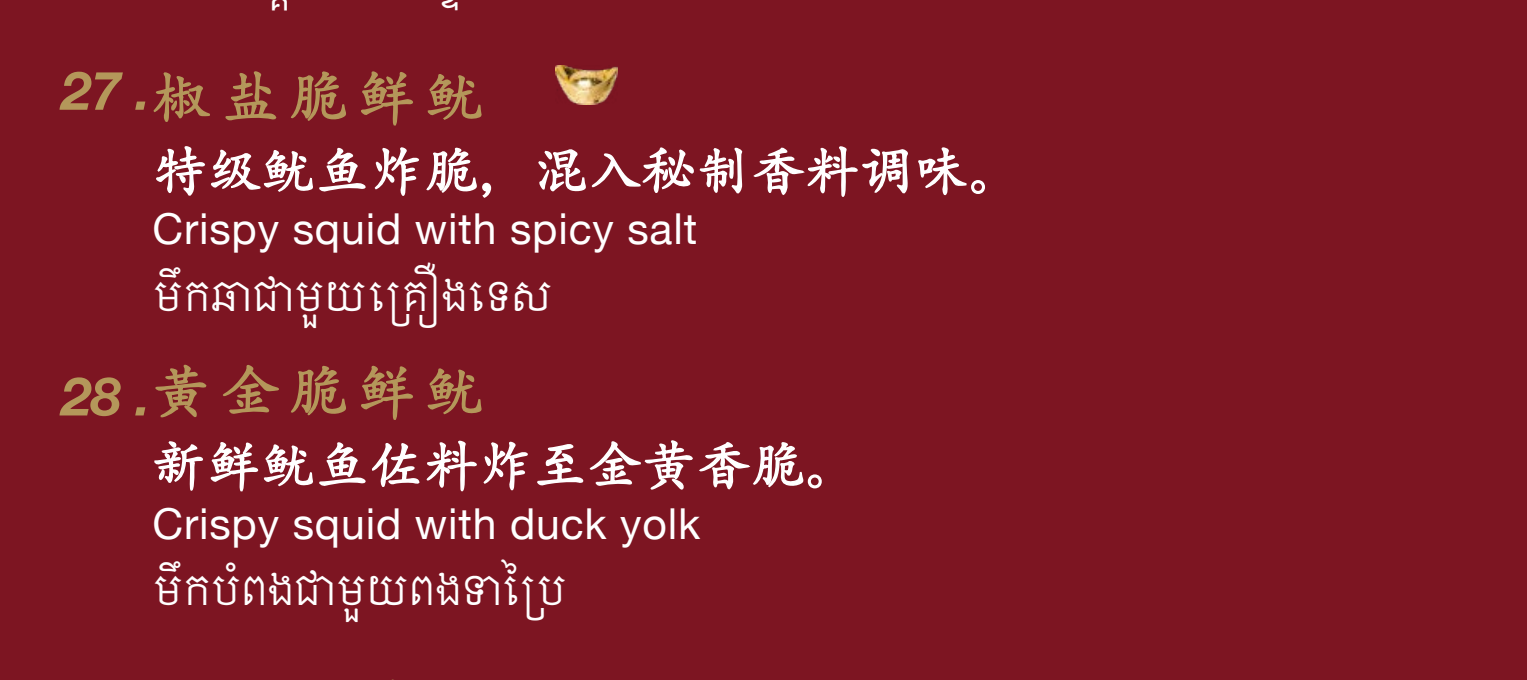


**星斑**  
原汁原味清蒸名贵星斑。  
100 克 GM | ក្រាម  
Steamed Tiger Garoupa ត្រីតុកតែក្រហម

## 做法 | Choice of Preparation | របៀបចម្អួន

- 瓦煲红烧 | Braised in Clay pot | ឧក្នុងឆ្នាំងដី
- 豉油皇蒸/炸 | Special Soy Sauce - Steamed or Fried | ទឹកស៊ីអ៊ុនពិសេស - ចំហុយ ឬចៀន
- 潮州蒸 | Steamed Teochew Style | ចំហុយបែបទាវជីវ
- 酱蒸/炸 | Chili Bean Sauce - Steamed or Fried | ទឹកជ្រូលក់ពិសេស - ចំហុយ ឬចៀន
- 泰式炸 | Deep Fried Thai Style | បំពងបែបថៃ
- 甜酸炸 | Sweet and Sour Sauce | ទឹកជ្រូលក់ជូរអែម
- 马来栈炸 | Deep Fried with Prawn Paste | បំពងបែបម៉ាឡេស៊ី

- 豉油皇大头虾**  
上等酱油勾勒出湄公河龙虾的千般滋味。  
100 克 GM | ក្រាម  
Stir fried Mekong lobster with special soya sauce បង្កងខណ្ឌជាមួយទឹកស៊ីអ៊ុនពិសេស
- 蛋花蒸大头虾**  
蛋清清蒸艳红湄公河大龙虾。  
100 克 GM | ក្រាម  
Steamed Mekong lobster with egg whites បង្កងចំហុយជាមួយពងទា
- 蒜蓉蒸大头虾**  
蒜蓉清蒸清甜鲜美湄公河龙虾。  
100 克 GM | ក្រាម  
Steamed Mekong lobster with garlic បង្កងចំហុយខ្លឹមស
- 黄金软壳蚱**  
咸蛋黄拌炒香脆软壳蟹。  
Stir fried golden soft shell crab ក្អាមស្កុកទន់បំពងស្អុយពងទាប្រៃ
- 椒盐软壳蚱**  
酥脆软壳蟹以椒盐调味即成。  
Crispy soft shell crab with fragrant salt ក្អាមស្កុកទន់បំពងអំបិលរៀមច



**辣子烧大头虾**  
蒜辣鲜虾爆炒，烧出芬芳浓郁口感。  
100 克 GM | ក្រាម  
Stir fried Mekong lobster with garlic and chilli បង្កងឆាអំបិលរៀមច

- 豉汁蒸带子豆腐**  
选上等生抽与带子和豆腐齐蒸，最香滑细嫩。  
Steamed tofuu and scallops with soy sauce តោហ្នឹងនិងលៀសសមុទ្រចំហុយជាមួយសៀងខ្មៅ
- 松露油烩金银贝**  
香煎带子以蛋白同烩，缀上松露油提鲜。  
Pan-fried scallops with egg white and truffle oil លៀសសមុទ្រឆាជាមួយពងទានិងផ្លែកាយ
- 干烧辣虾球**  
香辣蒜蓉辣椒快火炒虾球。  
Stir fried prawns with garlic and chilli sauce បង្កាឆាជាមួយទឹកម្ទេស និងខ្លឹមស
- 香芒脆虾球**  
脆香大虾球淋上酸甜开胃芒果昔。  
Crispy prawns with mango sauce បង្កាបំពងស្រួយជាមួយទឹកជ្រូលក់ស្វាយ
- 风味铁板虾球**  
快炒虾肉佐鲜香香料。  
Aromatic stir fried prawns on a sizzling plate សាច់បង្កាឆាលើបន្ទះដែក
- 椒盐脆鲜鱿**  
特级鱿鱼炸脆，混入秘制香料调味。  
Crispy squid with spicy salt មីកឆាជាមួយគ្រឿងទេស
- 黄金脆鲜鱿**  
新鲜鱿鱼佐料炸至金黄香脆。  
Crispy squid with duck yolk មីកបំពងជាមួយពងទាប្រៃ
- 石锅芭蕉爆鲜鱿**  
成年老抽快炒鲜鱿。  
Stir fried squid with spicy sauce in a stone pot ឆាមីកឆ្នាំងដីពិសេស (ហ័រ)



**XO 酱炒西芹带子**  
新鲜肥美带子同炒清脆西芹与秘制XO酱。  
Stir fried scallops with celery and XO sauce សាច់ត្រីសមុទ្រឆាជាមួយសែលើ និងទឹកជ្រូលក់អ៊ុចម្អូ

## 肉类

Meats • សាច់

- 脆皮童子鸡**  
童子鸡以腌料入味，先以开水淋熟，再用热油炸至金黄。  
Crispy spring chicken ស្លាបមាត់បំពង
- 螺头炆鸡球**  
螺头炆至软身和鸡肉同炆。  
Braised chicken with conch ខណ្ឌមាត់ជាមួយខ្យង
- 自选汁澳洲安格斯西冷牛扒**  
香煎牛扒上品可自选多款酱汁。  
Pan fried Black Angus beef with black pepper sauce សាច់គោចៀនពិសេស
- 烧汁铁板牛肉**  
选用嫩滑牛柳和洋葱快炒。  
Stir fried beef with onions on a sizzling plate សាច់គោឆាលើបន្ទះដែកជាមួយខ្លឹមបារាំង
- 川椒澳洲安格斯西冷牛粒**  
精选嫩滑牛柳以本地著名贡页黑椒酱快炒而成。  
Stir fried black angus sirloin beef with spicy sauce សាច់គោចៀនជាមួយទឹកជ្រូលក់ហ័រ
- 青胡椒澳洲安格斯西冷牛粒**  
翠绿葱段加入姜片与牛肉拌炒。  
Stir fried black angus sirloin beef with fresh green pepper សាច់គោចៀនជាមួយម្រេចស្រស់



**川汁烧排骨**  
麻辣川酱焖煮肥嫩排骨。  
Stir fried pork ribs with Sichuan sauce ឆ្នឹងជំនីជ្រូកឆាជាមួយទឹកជ្រូលក់ស៊ីឈ្លួន

- 梅菜蒸肉饼**  
肥瘦均匀的碎猪肉以梅菜脯蒸。  
Steamed minced pork with preserved cabbage សាច់ជ្រូកចំប្រាំងចំហុយជាមួយស្ពៃក្រៀម
- 香口南乳排骨**  
排骨以烧烤酱腌烤至肉质刚熟鲜嫩。  
Deep fried red fermented tofu pork ribs ឆ្នឹងជំនីបំពងជាមួយតោហ្នឹក្រហម
- 铁板川汁烧羊排**  
肥瘦适中的羊排以四川酱汁焖炒入味。  
Lamb cutlets with Sichuan spices on a sizzling plate ឆ្នឹងជំនីចៀនចៀនជាមួយទឹកជ្រូលក់ស៊ីឈ្លួនលើបន្ទះដែក
- 炭烧化皮乳猪**  
金黄酥脆明火烤制乳猪。  
Suckling pig សាច់ជ្រូកខ្លី
- 虾酱爆花腩**  
虾酱快炒五花肉，极之惹味。  
Stir fried pork belly with shrimp paste សាច់ជ្រូកបំពងឆាជាមួយទឹកជ្រូលក់បង្កា



**黑椒汁香煎鹅肝**  
香煎鹅肝淋上本地特产黑椒酱汁。  
Pan-fried foie gras with black pepper sauce ធ្វើមកចៀនពិសេសជាមួយទឹកជ្រូលក់ទ្រេចខ្មៅ



明炉烧烤

Barbecue Specialities • បីបីយូពិសេស

- 41. 金界烧乳鸽
42. 明炉烧肥鸭
43. 御品轩一桶鸡
44. 明炉烧叉烧
45. 明炉烧火腩
46. 御品轩烧鹅



御品北京片皮烤鸭 (两做)

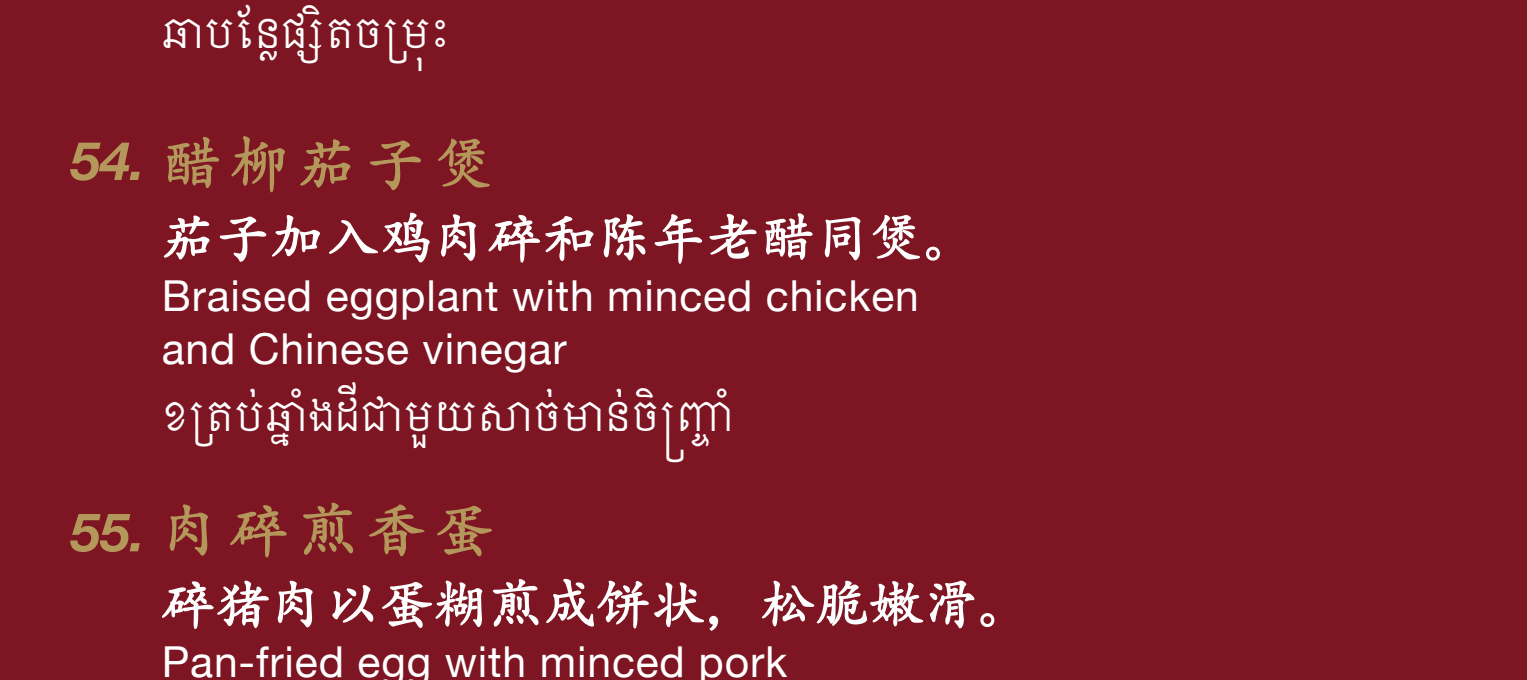
御品招牌脆皮烤鸭, 切成片皮与薄面皮及生菜伴吃。肉可炒面或熬汤。



私房小菜

Home Style Dishes • មួយលក់ណា: គ្រួសារ

- 47. 麻婆辣豆腐
48. 家乡烧豆腐
49. 香菇贝汁滑豆腐



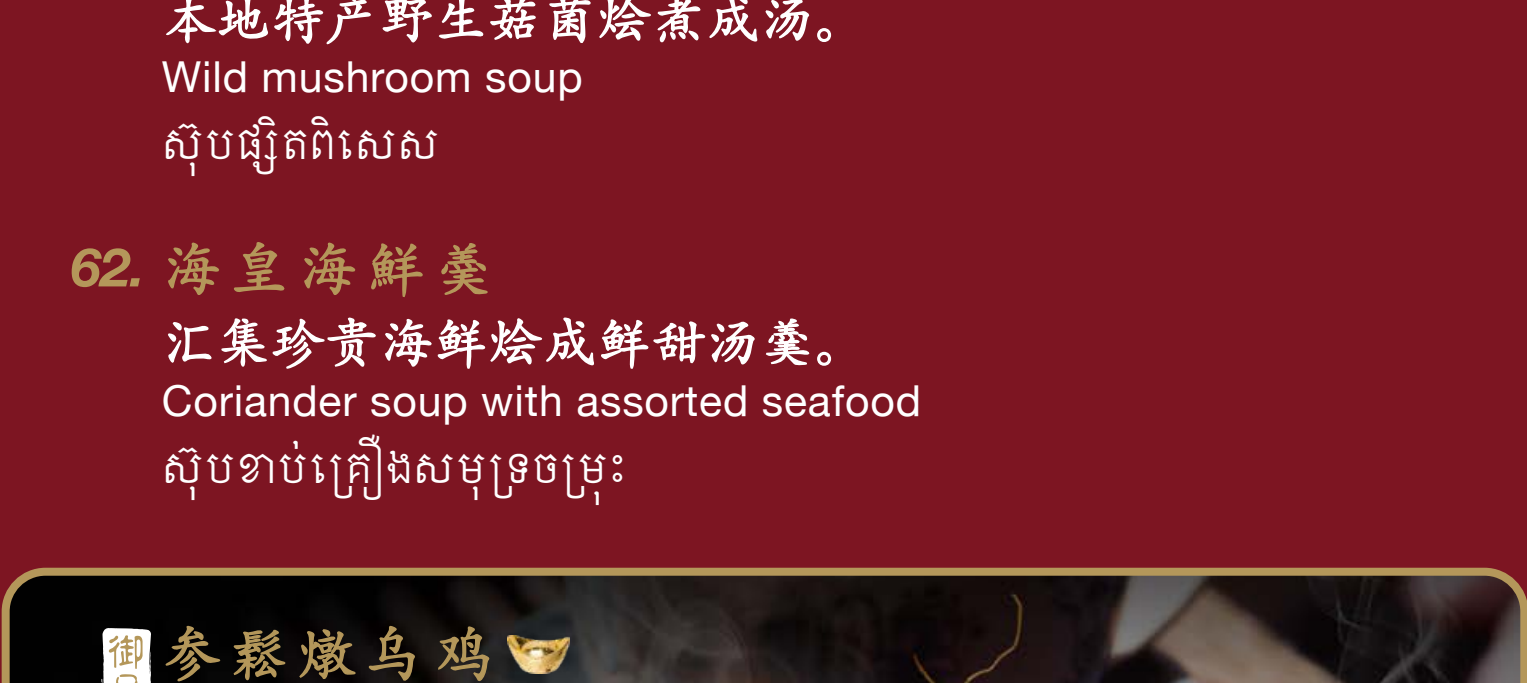
- 50. 葱油蒸豆腐
51. 蚬皇滑豆腐



- 52. 花胶爆西芹
53. 烟肉生炒菜心
54. 牛油爆菌菇



- 55. 肉碎煎香蛋
56. 健康烩时蔬



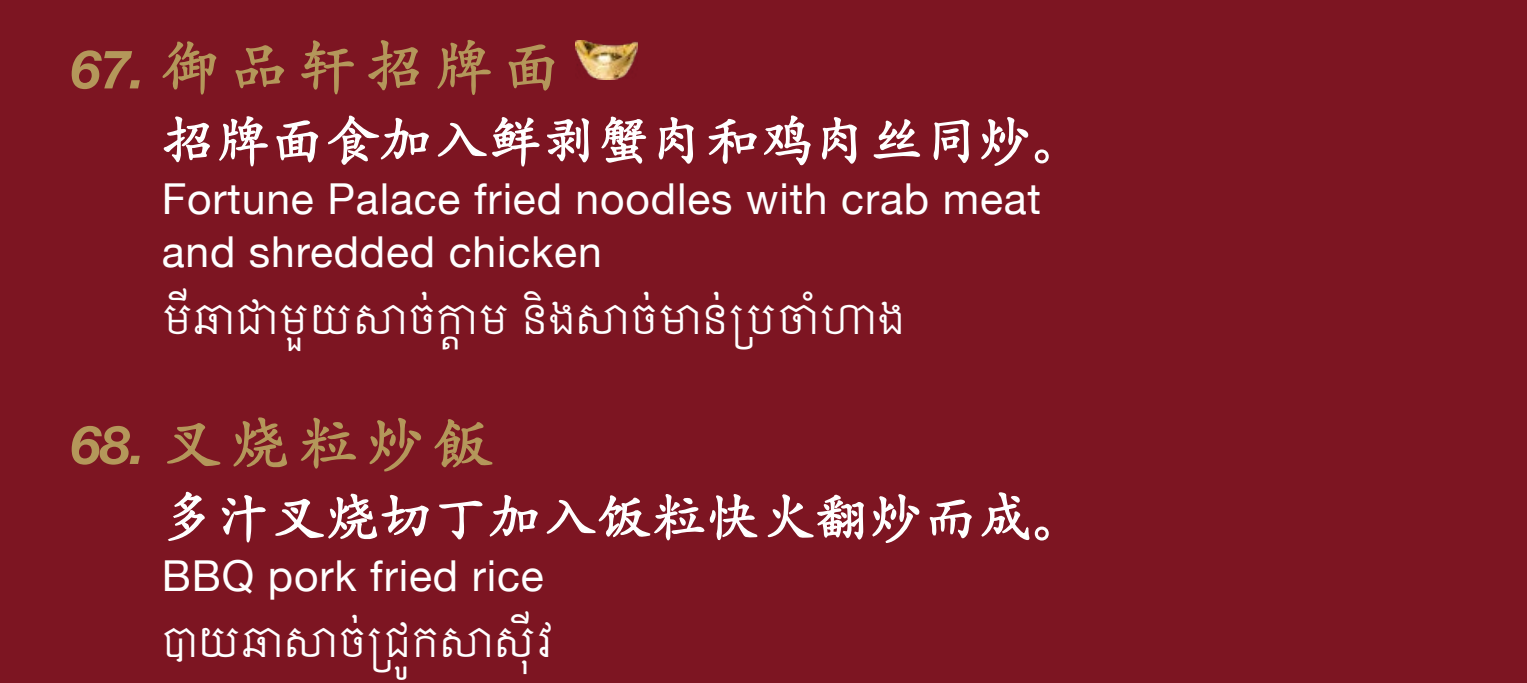
- 57. 虾酱煲仔通心菜
58. 鸳鸯芦笋贝



汤羹

Soup • ស៊ុប

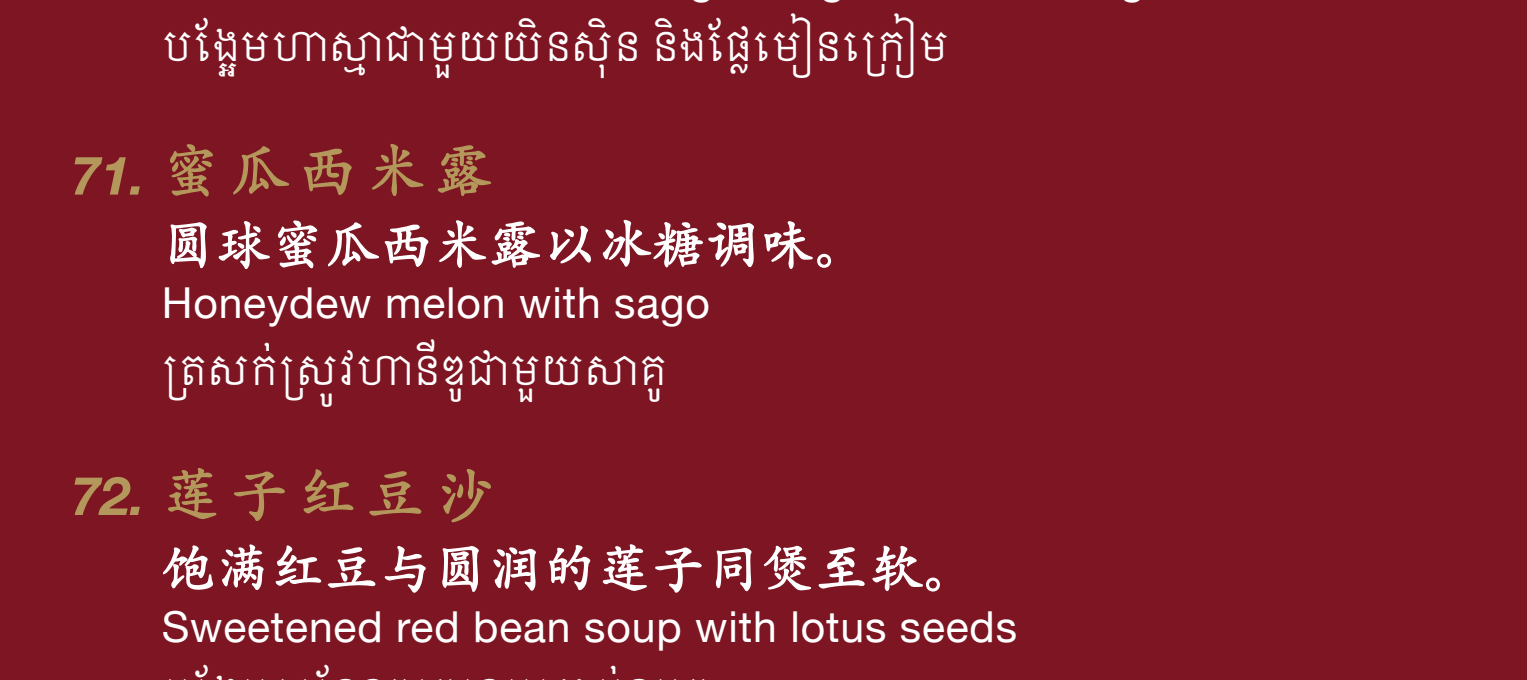
- 58. 虫草燉花胶
59. 螺头燉肉脯汤



- 60. 四川酸辣羹
61. 什锦菌菇汤



- 62. 海皇海鲜羹
63. 参茸燉乌鸡



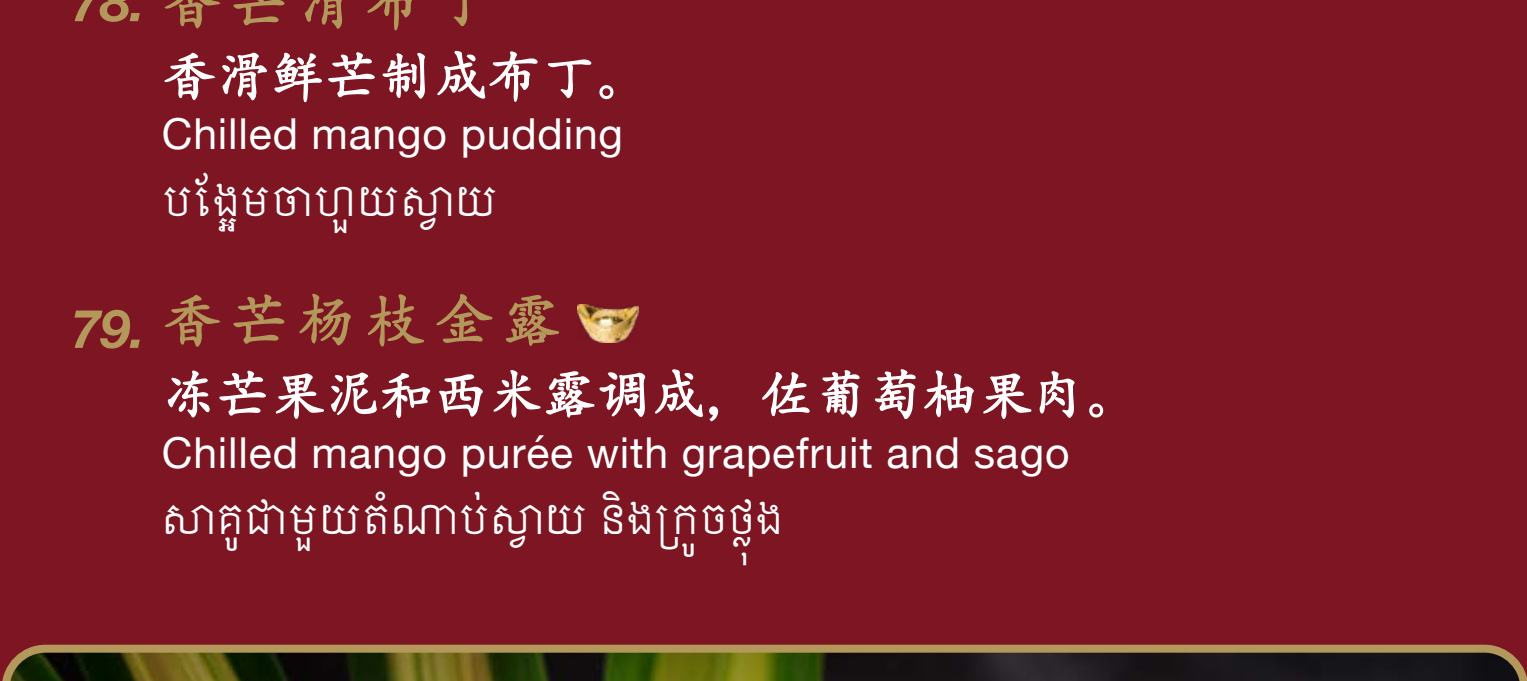
主食

Noodles & Rice • មី កុយទាវ និងបាយ

- 63. 湄公龙虾炆云吞面
64. 肉碎捞面线



- 65. 豉汁牛肉河
66. 米酒肉碎面线汤



- 67. 御品轩招牌面
68. 叉烧粒炒饭



- 69. 海皇浓汤泡饭



甜品

Desserts • បង្កែម

- 70. 参茸圆肉燉雪蛤
71. 蜜瓜西米露



- 72. 莲子红豆沙
73. 西米花生糊



- 74. 酥皮靚蛋挞



- 75. 香口芝麻糰
76. 风味南瓜饼



- 77. 香叶酥脆饼
78. 香芒滑布丁



- 79. 香芒杨枝金露

