

FORTUNE
PALACE



欢迎来到“御品軒”

“御”为尊贵，“品”为质量，御品軒作为一家屡获殊荣、尊崇食尚的顶级中餐厅，以美食之都香港和马来西亚的精致中华料理而名传千里。

Welcome to Fortune Palace

A multi-award-winning Chinese restaurant celebrated for its refined cuisine inspired by the culinary capitals of Hong Kong and Malaysia.

សូមស្វាគមន៍មកកាន់ Fortune Palace

ភោជនីយដ្ឋានចិនឈ្នះពានរង្វាន់អន្តរជាតិដែលមានម្ហូបចិន
លំនាំបែបហុងកុង និងម៉ាឡេស៊ី



WORLD
LUXURY
RESTAURANT
AWARDS
WINNER
2016 - 2023

柬埔寨王国顶级中式美饌之巔

Exquisite Chinese cuisine in the Kingdom of Cambodia

ម្ហូបចិនវសជាតិដើមភ្នំរាជធានីភ្នំពេញលើសគេក្នុងព្រះរាជាណាចក្រកម្ពុជា

荣获2016 - 2023年度世界奢华餐厅大奖

ពានរង្វាន់ភោជនីយដ្ឋានប្រណីតលំដាប់ពិភពលោកប្រចាំឆ្នាំ 2016 ដល់ 2023



招牌菜 | House Speciality | ម្ហូបណែនាំដោយមេចុងភៅ

前菜

Appetisers • អាហារសម្រន់

1. XO 酱熏鸭

以上等XO秘制酱汁炭火慢烤而成

Smoked duck breast with XO sauce | ទាញើរជាមួយទឹកជ្រលក់អ៊ីចអូ

2. 辣蒜拌圆蹄

肥美猪蹄以特制秘酱拌至入味

Marinated pork shank
with a spicy garlic sauce

សាច់ក្អួនជើងជ្រូកប្រឡាក់ជាមួយទឹកជ្រលក់
ខ្លឹមរសជាតិហ៊ីរ

3. 沙律鲜果虾

鲜虾灼熟冰镇缀上鲜果拌成沙拉

Chilled prawns with fresh fruit
and orange-scented mayonnaise

សាលាដបង្ហាជាមួយផ្លែឈើ និងទឹកជ្រលក់
ម៉ាយ៉ូណែសរសជាតិក្រូច

4. 醉鸡

花雕醉鸡冰镇腌至入味

Drunken chicken soaked in Chinese wine | មាន់ស្រវឹង

5. 醋溜凉拌云耳

爽脆黑木耳以酸甜黑醋拌之

Marinated black fungus with black vinegar dressing | ញ៉ាំង្រិតស្លឹកក្រចៀកកណ្តុរ

6. 蒜香捞牛腱

香蒜快炒肥美牛腱再以慢火焖煮软脆

Marinated beef shank
with leeks and garlic

សាច់ក្អួនជើងគោជាមួយខ្លឹមខ្យល់
និងខ្លឹមស

7. 酸辣捞海蜇

泰式风味酸脆爽口凉拌海蜇

Marinated jellyfish with Thai-style
spicy and sour sauce

សារាយសមុទ្រញ៉ាំងសជាតិជូរហ៊ីរ

御品軒

香煎三文鱼配芥末酱油 🍣

烧灼三文鱼配以山葵酱及生抽，惊艳美味

Seared salmon with wasabi and soy sauce

ត្រីសាលម៉ុនចៀនជាមួយវ៉ាសាប៊ី និងទឹកស៊ីអ៊ីវ



1



3

汤羹

Soups • ស៊ុប

8. 虫草炖花胶

滋补圣品花胶以珍贵药材虫草精炖而成

Double-boiled fish maw soup with cordyceps | ស៊ុបក្រពះត្រីជាមួយផ្កាថ្នាំចិន

9. 螺头炖肉脯汤

弹滑螺头铺以肉脯及红枣同炖

Double-boiled conch soup with pork and red dates | ស៊ុបខ្យងជាមួយសាច់ជ្រូក

10. 四川酸辣羹

肉丝和豆腐加入酸醋和辣酱煮成羹汤

Szechuan hot and sour soup | ស៊ុបជូរហ៊ីរស៊ីឃ្លាន

11. 什锦菌菇汤

本地特产野生菇菌烩煮成汤

Wild mushroom soup | ស៊ុបផ្សិតពិសេស

12. 海皇海鲜羹

汇集珍贵海鲜烩成鲜甜汤羹

Assorted seafood soup | ស៊ុបខាប់គ្រឿងសមុទ្រចម្រុះ



御
品
軒

参松炖乌鸡



慢炖参须乌鸡，祛热滋补

Double-boiled chicken soup with ginseng

ស៊ុបមាន់ខ្មៅយិនស៊ីន



珍馐海味

Premium Seafood • គ្រឿងសមុទ្រពិសេស

13. 生猛澳洲龙虾 烹法任选 (浓汤烩, xo酱炒, 柠汁炒)

空运上等澳洲龙虾无论炒烩风味俱佳

Australian lobster (cooked with superior stock or lemon cream sauce, or stir-fried in XO sauce)

បង្កងនាគអូស្ត្រាលី កម្ទីងរបៀប ចម្អិនតាមចំណូលចិត្ត

14. 鲍鱼仔冬菇

色味俱佳小鲍鱼以香菇焖煮

Braised baby abalone with Chinese mushrooms | ខំប៉ារ៉ាប៊ីជាមួយផ្សិតខ្មៅពិសេស

15. 菌菇鲍汁花胶

厚身原只花胶以野生菇菌和鲍鱼汁同焖

Braised fish maw with assorted wild mushrooms | ខំក្រពះត្រីជាមួយផ្សិត និងទឹកប៉ារ៉ាប៊ី

16. 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 | ខំលឿងសមុទ្រជាមួយផ្សិតក្នុងផ្កាងងឹ

17. 鲍汁烩刺参

优级滑Q刺参以鲍鱼汁烩煮

Braised spiky sea cucumber with abalone sauce | ខំលឿងសមុទ្រជាមួយទឹកប៉ារ៉ាប៊ី



15



17

御
品
軒

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

ឧប្បវហ័រអាហ្វ្រិកខាងត្បូងជាមួយទឹកជ្រូលកំពិសេស



鲜美海鲜

Fresh Seafood • គ្រឿងសមុទ្រស្រស់

18. 老虎斑 (娘惹式/清蒸或脆炸)

肉质清甜或爽滑适合清蒸或脆炸

Tiger Grouper (Nyonya-style, steamed or golden fried)

ត្រីតុកកែ ចំហុយជូរហ៊ីរ ឬបំពងជូរហ៊ីរ

19. 笋壳

肉质优级清甜以酱蒸、甜酸或煎炸口味皆宜

Sand goby | ត្រីដីរី

20. 海鲈

肉质软绵可酱蒸、马来炸或甜酸皆宜


Sea bass | ត្រីឆ្កែ

21. 鳕鱼

肉质雪嫩适以清蒸或红烧

Cod | ត្រីទឹកកក

做法 | Choice of Preparation | របៀបចម្អិន

- A. 瓦煲红烧 | Braised in Clay pot | ឧកុងឆ្នាំងដី 
- B. 鼓油皇蒸/炸 | Special Soy Sauce - Steamed or Fried | ទឹកស៊ីអ៊ីវពិសេស - ចំហុយ ឬចៀន
- C. 潮州蒸 | Steamed Teochew Style | ចំហុយបែបទាវជីវ
- D. 酱蒸/炸 | Chili Bean Sauce - Steamed or Fried | ទឹកជ្រលក់ពិសេស - ចំហុយ ឬចៀន
- E. 泰式炸 | Golden Fried Thai Style | បំពងបែបថៃ
- F. 甜酸炸 | Sweet and Sour Sauce | ទឹកជ្រលក់ជូរអែម
- G. 马来栈炸 | Golden Fried with Prawn Paste | បំពងបែបម៉ាឡេស៊ី



御
品
軒

清蒸星斑鱼 🐟

原汁原味清蒸星斑

Steamed Star Grouper

ត្រីតុកកែក្រហម



鲜美海鲜

Fresh Seafood • គ្រឿងសមុទ្រស្រស់

22. 豉油皇大头虾

上等酱油勾勒出湄公河龙虾的千般滋味

Stir-fried Mekong lobster with special soya sauce | បង្កើតជាមួយទឹកស៊ីអ៊ីវពិសេស

23. 蛋花蒸大头虾

蛋清清蒸艳红湄公河大龙虾

Steamed Mekong lobster with egg white | បង្កើតជាមួយពងទា

24. 蒜蓉蒸大头虾

蒜蓉清蒸清甜鲜美湄公河龙虾

Steamed Mekong lobster with garlic | បង្កើតជាមួយខ្ទឹមស

25. 黄金软壳蟹 🍲

咸蛋黄拌炒香脆软壳蟹

Stir-fried golden soft shell crab | ក្រុមស្លកទន់បំពងស្អុលពងទាប្រៃ

26. 椒盐软壳蟹

酥脆软壳蟹以椒盐调味即成

Crispy soft shell crab with fragrant salt | ក្រុមស្លកទន់បំពងអំបិលម្រេច



御品軒

辣子烧大头虾

蒜辣湄公河龙虾爆炒，烧出芬芳浓郁口感

Stir-fried Mekong lobster with garlic and chilli

បង្កាបឆ្នាំងអំបិលម្រេច



鲜美海鲜

Fresh Seafood • គ្រឿងសមុទ្រស្រស់

27. 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 tofu and scallop with soy sauce | តែហ្នឹង និងល្បែងសមុទ្រចម្រុយជាមួយស្លៀងខ្មៅ

28. 松露油烩金银贝

香煎带子与蛋白同烩，缀上松露油提鲜

Pan-fried scallop with egg white and truffle oil | ល្បែងសមុទ្រជាមួយពងទា និងប្រេងសុខភាព

29. 干烧辣虾球

香辣蒜蓉辣椒快火炒虾球

Stir-fried prawn with garlic and chilli sauce | បង្កាជាមួយទឹកម្ទេស និងខ្ទឹមស

30. 香芒脆虾球 🍑

脆香大虾球淋上酸甜开胃芒果酱

Crispy prawn with mango sauce | បង្កាបំពងស្រួយជាមួយទឹកជ្រលក់ស្វាយ

31. 风味铁板虾球

快炒虾肉配鲜香香料

Aromatic stir-fried prawn on a sizzling plate | សាច់បង្កាឆេះលើបន្ទះដែក

32. 椒盐脆鲜鱿

特级鱿鱼炸脆，混入秘制香料调味

Crispy squid with spicy salt | មីកជាមួយគ្រឿងទេស

33. 黄金脆鲜鱿 🍑

新鲜鱿鱼以咸蛋黄炸至金黄香脆

Crispy squid with duck egg yolk | មីកបំពងជាមួយពងទាប្រៃ

34. 石锅芭蕉爆鲜鱿

以辣酱爆炒鲜鱿盛入石锅保留嫩滑口感

Stir-fried squid with spicy sauce in a stone pot | ឆាមីកឆ្នាំងដីពិសេស (ហ៊ីរ)

XO 醬炒西芹帶子 🍷

秘制XO醬與新鮮肥美帶子同炒清脆西芹

Stir-fried scallop with celery and XO sauce

សាច់ត្រីសមុទ្រជាមួយយិនឆាយ និងទឹកជ្រូលក់អ៊ីចអូ



肉类

Meats • សាច់

35. 脆皮童子鸡 🍗

童子鸡以腌料入味，再用热油淋炸至金黄

Crispy spring chicken | ស្លាបមាន់បំពង

36. 螺头焖鸡球

螺头焖至软身和鸡肉同煲

Braised chicken with conch | ខ្សាច់មាន់ជាមួយខ្យង

37. 黑胡椒汁澳洲安格斯西冷牛扒 🍖

香煎牛扒配黑胡椒汁

Pan-fried Black Angus beef with black pepper sauce | សាច់គោច្រៀនពិសេស

38. 烧汁铁板牛肉

香煎嫩滑牛柳配洋葱

Pan-fried Black Angus beef with onions on a sizzling plate | សាច់គោឆេះលើបន្ទះដែកជាមួយខ្លឹមបារាំង

39. 川椒澳洲安格斯西冷牛粒

肥厚牛粒以四川辣酱拌炒极其惹味

Stir-fried Black Angus sirloin beef with spicy sauce | សាច់គោច្រៀនជាមួយទឹកជ្រូកជ្រួលកំហើរ

40. 青胡椒澳洲安格斯西冷牛粒

新鲜采摘本地青胡椒串与牛粒同炒，香味四溢

Stir-fried Black Angus sirloin beef with fresh green pepper | សាច់គោច្រៀនជាមួយម្រេចខ្ចី



御
品
軒

川汁烧排骨 🍖

麻辣川酱焖煮肥嫩排骨

Stir-fried pork rib with Szechuan spicy sauce

ឆ្អឹងជំនីជ្រូកអាជាមួយទឹកជ្រលក់ស៊ីយួន



肉类

Meats • សាច់

41. 梅菜蒸肉饼

肥瘦均匀的碎猪肉以梅菜脯蒸

Steamed minced pork with preserved cabbage | សាច់ជ្រូកចិញ្ច្រាំចំហុយជាមួយស្ពៃក្រៀម

42. 香口南乳排骨

肥瘦均匀排骨以南乳腌制后炸至金黄酥脆

Golden-fried red fermented tofu pork ribs | ឆ្អឹងជំនីបំពងជាមួយតៅហ្វឹកក្រហម

43. 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 Szechuan spices on a sizzling plate | ឆ្អឹងជំនីចៀមចៀនជាមួយទឹកជ្រូលក់ស៊ីល្អួន
លើបន្ទះដែក

44. 炭烧化皮乳猪

金黄酥脆明炉烤制乳猪

Suckling pig | សាច់ជ្រូកខ្ញុំ

需24小时前预定 | Requires 24 hours notice | សូមជូនដំណឹងឱ្យបាន 24 ម៉ោងមុន

45. 虾酱爆花腩

虾酱快炒五花肉，极之惹味

Stir-fried pork belly with prawn paste | សាច់ជ្រូកបីជាន់ជាមួយទឹកជ្រូលក់បង្កា



御品軒

黑椒汁香煎鵝肝 🍷

香煎鵝肝淋上本地特產黑椒醬汁

Pan-fried foie gras with black pepper sauce

ធ្វើមក្លានចៀនពីសេសជាមួយទឹកជ្រូលក់ម្រេចខ្មៅ



明炉烧烤

Barbecue Specialities • បីបីយូពិសេស

46. 脆烧乳鸽

乳鸽肉质鲜美多汁，可谓独特珍馐

Crispy pigeon | ក្រាបបំពងស្រួយ

47. 明炉烧肥鸭

上等肥鸭以明火烤之配以特制蘸酱最佳

Crispy roast duck | ទាខ្ចៃពិសេស

48. 一桶鸡

选用上等药材和鸡只炖成鲜美滋味

Boiled chicken with Chinese herbs | ខមាន់ជាមួយមើមថ្នាំចិន

49. 明炉烧叉烧

肥瘦均匀的五花肉烤至焦香诱人

BBQ pork | សាច់ខ្ចៃសាស៊ីវ

50. 明炉烧火腩

选用上等花腩肉以晶盐腌制火烤

Roast pork belly | សាច់ខ្ចៃស្រួយបីជាន់

51. 御品轩烧鹅

高温炭火逼出油脂，口感香脆多汁

Fortune Palace crispy goose | ក្បានខ្ចៃ





御品軒

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

The Fortune Imperial Wrap
(Peking duck served with pancake and lettuce,
and your choice of fried noodles or soup)

ទាប៉េកាំង មានបម្រើតាម 2 បែប ៖ ខ្ទប់នំ និងជម្រើសមីតា ស៊ុប
ឬខ្ទប់ជាមួយបន្លែ

私房小菜

Home Style Dishes • ម្ហូបលក្ខណៈគ្រួសារ

52. 麻婆辣豆腐

豆腐与辣椒和花椒同烩

Ma Po tofu | តៅហ្វឹជាមួយសាច់ជ្រូកចិញ្ច្រាំ

53. 家乡烧豆腐

御品轩招牌小菜，以鸡肉碎与金黄豆腐同烧，诱人食欲

Home-style tofu with minced chicken | សាច់មាន់ចិញ្ច្រាំជាមួយតៅហ្វឹ

54. 香菇贝汁滑豆腐

香菇片与豆腐同蒸后淋上千贝酱汁

Steamed tofu and shiitake mushroom with dried scallop sauce

តៅហ្វឹ និងផ្សិតក្រអូបចំហុយ

55. 葱油蒸豆腐

葱碎煎香取油与滑嫩豆腐同蒸

Steamed tofu with special soya sauce | តៅហ្វឹចំហុយជាមួយទឹកស៊ីអ៊ីវពិសេស



御品軒

蟹皇滑豆腐 🍲

鮮甜蟹肉煨煮滑嫩豆腐

Braised tofu with crab meat

ខ្ពោល្ហីជាមួយសាច់ក្តាម



私房小菜

Home Style Dishes • ម្ហូបលក្ខណៈគ្រួសារ

56. 花胶爆西芹 🍲

脆爽西芹拌入花胶同炒

Stir-fried fish maw with celery | ក្រពះត្រីជាមួយយឹនឆាយ

57. 烟肉生炒菜心

熏香烟肉与素淡菜心齐炒

Stir-fried choy sum with bacon | បន្លែឆាយសាំជាមួយសាច់ជ្រូកបីជាន់

58. 牛油爆菌菇

香味牛油爆炒本地鲜嫩菌菇

Sautéed wild mushrooms | ឆាបន្លែផ្សិតចម្រុះ

59. 醋溜茄子煲

茄子加入鸡肉碎和陈年老醋同煲

Braised eggplant with minced chicken and Chinese vinegar | ខ្របបំផ្លាស់ដីជាមួយសាច់មាន់ចិញ្ច្រាំ

60. 肉碎煎香蛋

碎猪肉以蛋糊煎成饼状，松脆嫩滑

Pan-fried egg with minced pork | ពងទាចៀនជាមួយសាច់ជ្រូកចិញ្ច្រាំ

61. 健康烩时蔬

以上汤烩煮蔬菜，口味清淡健康

Healthy garden greens in superior stock with tomato and black fungus | បន្លែសុខភាពជាមួយប៉េងប៉ោះ និងផ្សិតត្រចៀកកណ្តុរ

62. 虾酱煲仔通心菜 🍲

南洋家常菜，以虾酱快炒通心菜

Stir-fried morning glory with prawn paste in a claypot | ត្រកួនជាមួយទឹកជ្រលក់បង្កាកុងផ្លាស់ដី

鸳鸯芦笋贝 🍤

鲜芦笋及甜笋贝快炒起锅

Stir-fried asparagus and sea asparagus

ទំព័រ ៥៨ រាង គា ជា មួយ ល្បឿន សស មុន



主食

Noodles & Rice • មី គុយទាវ និងបាយ

63. 湄公龙虾焖云吞面

焖煮生猛湄公河龙虾配云吞面

Braised Mekong lobster with wonton noodle | បង្កងទន្លេមេគង្គជាមួយមីវ៉ាន់តាន់

64. 肉碎捞面线

别具风味的上海面线，加入猪肉碎同捞

Tossed Shanghai noodle with minced pork | មីសៀងហៃជាមួយសាច់ជ្រូកចិញ្ច្រាំ

65. 豉汁牛肉河

香醇豉汁与牛肉和粿条同焖炒

Kway teow noodle with beef and black bean sauce

គុយទាវជាមួយសាច់គោ និងសៀងខ្មៅ

66. 米酒肉碎面线汤

高汤煮米线加入猪肉碎和醇香米酒

Vermicelli with minced pork and rice wine | ស៊ីបមីសរសៃជាមួយសាច់ជ្រូកចិញ្ច្រាំ

67. 御品轩招牌面

招牌面食加入鲜剥蟹肉和鸡肉丝同炒

Fortune Palace fried noodle with crab meat and shredded chicken

មីជាមួយសាច់ក្អាម និងសាច់មាន់ប្រចាំហាង

68. 叉烧粒炒饭

多汁叉烧切丁加入饭粒快火翻炒而成

BBQ pork fried rice | បាយឆាសាច់ជ្រូកសាស៊ីវ

69. 海皇浓汤泡饭

多款海鲜与米饭同炖煮

Double-boiled assorted seafood and rice soup | ទឹកស៊ីបបាយជាមួយគ្រឿងសមុទ្រចម្រុះ

湄公龙虾滑脆面 🍜

湄公河龙虾加入脆面和鸡蛋同焖煮

Wok-fried Mekong lobster with crispy noodle

បង្កងទន្លេមេគង្គជាមួយមីបំពងស្រួយ



66



67

甜品

Desserts • បង្អែម

70. 参须圆肉炖雪蛤 🍲

雪蛤以参须和桂圆干清炖，润肺养颜

Double-boiled hasma with ginseng | បង្អែមហាស្នាជាមួយយិនស៊ិន
and dried longan fruit | និងផ្លែមៀនក្រៀម

71. 蜜瓜西米露

蜜瓜球西米露以冰糖调味

Honeydew melon with sago | ត្រីសក់ស្រូវវិហានីខ្លូជាមួយសាក្កុ

72. 莲子红豆沙

饱满红豆与圆润的莲子同煲至软

Sweetened red bean soup with lotus seeds | បង្អែមសណ្តែកក្រហមគ្រាប់ឈូក

73. 西米花生糊

花生磨成糊状再与西谷米煲煮，加入冰糖调味

Peanut cream with sago | បង្អែមសណ្តែកដីជាមួយសាក្កុ

74. 酥皮靚蛋挞

现烘制的香味蛋挞，外酥内绵

Baked mini egg tart | នំដុតស្នូលពងទា



70



74

御品軒

雪梨炖官燕 🍵

上等官燕盏与顶级雪梨同炖，乃滋补养颜圣品

Double-boiled bird's nest with pear

បង្ហែមសម្បុកត្រចៀកកំជាមួយផ្លែសារី



75. 香口芝麻球

莲蓉馅面球炸至金黄色粘带满满芝麻

Crispy sesame ball filled with lotus paste | នំល្ងបំពង់

76. 风味南瓜饼

厚实南瓜蒸熟揉泥煎香成饼

Fried pumpkin cake | នំល្ងផ្លែច្រើន

77. 班兰酥脆饼

班兰叶榨汁混入面皮，馅料饱满炸至酥脆

Crispy pandan pastry | នំបំពង់សជាតិស្លឹកតៃយ

78. 香芒滑布丁

香滑鲜芒制成布丁

Chilled mango pudding | បង្ហែមចាហ្គុយស្វាយ

79. 香芒杨枝金露 🍊

冻芒果泥和西米露调成，缀葡萄柚果肉

Chilled mango purée with grapefruit and sago | សាកូជាមួយតំណាប់ស្វាយ និងក្រូចថ្លុង

