



耀廚 Ken's Kitchen 私房菜



可度身訂造特色菜單



請於1-2天前預訂



請在電子表格上填上資訊，
我們會為你訂造貼心菜單。

九龍塘聯合道320號建新中心
地層地下8號舖
電話：2832 9968

WhatsApp 9826 9483

耀廚 Ken's Kitchen

以下只為部分參考菜式，詳情請與我們聯絡 T: 2832 9968 / M: 98269483

前菜小碟

- 椒鹽牛油果 \$158
- 脆米蜆芥鯪魚球 \$168
- 黑松露野菌腐皮卷 \$98
- 椒鹽豆腐 \$88
- 雪茄卷 (4份起) \$112
- 花雕流心蛋 \$72
- 涼拌黑松露萵筍 \$72
- 桂花梅酒車厘茄 \$72
- 芝麻蝦多士 \$68
- 黃金炸魚皮 \$68

主菜

- 招牌炸子雞 (原隻) \$588
- 媽咪豉油雞 (原隻) \$428 (半隻) \$218
- 沙薑鮮雞 (原隻) \$428 (半隻) \$218
- 甜mi mi牛叉燒 \$428
- 蜜薯安格斯牛柳粒 \$258
- 紫蘇和牛叉燒 \$388
- 鮮蟹肉甲羅燒 (4隻起) \$352
- 手撕鮮雞拼鵝脾絲 \$238
- Jumpo釀蟹鉗 (4隻起) \$352
- 九層塔肉鬆煎豆腐 \$168
- 豉汁帶子蒸豆腐 \$238
- 慢煮南乳烤排骨 \$268
- 蜜桃松子咕嚕肉 \$188
- 菠蘿咕嚕肉 \$128
- 黑毛豬叉燒 \$230
- 西芹腰果炒蝦球 \$388
- 碧綠炒班球 \$388

海鮮

- 椒鹽鮑魚 4隻 \$352
- 金沙鮑魚 4隻 \$352
- 陳皮蒸鮑魚 4隻 \$312
- 麻香花甲 \$248
- 油鹽水花甲 \$248
- 豉椒炒花甲 \$248
- 番家豬潤浸蜆 \$268
- 蒜香蒸大海班腩 \$258
- 雞油花雕蒸大海腩 \$258
- 什醬蒸魚雲 \$238
- 欖角椒絲蒸魚雲 \$238
- 清蒸海東星班 時價
- 豉椒蜆子皇 4隻 \$352
- 蒜蒸蜆子皇 4隻 \$352
- 上湯龍蝦 時價
- 懷舊奶油龍蝦 時價
- 芝士上湯龍蝦 時價
- 豉油皇蝦 4隻 \$352
- 黃金蝦 4隻 \$352
- 懷舊奶油蝦 4隻 \$352
- 蟹 (薑蔥/胡椒) 時價
- 蟹糯米飯 (4-6位) \$728
- 蟹湯米粉 (4-6位) \$588
- 盤龍鱧 \$688

飯麵 (份量：4-6人)

- 煲仔飯 (自家設計) 另報
- 海膽炒飯 \$288
- Ming姐拆肉泥鯧粥 \$258
- 墨汁炒飯 \$188
- 黑松露蝦仁菜粒炒飯 \$238
- 籠仔荷葉蒸飯 (自家設計) 另報
- 黑松露蝦仁菜粒炒飯 \$128
- 黑松露蛋白炒飯 \$128
- 豉油皇炒麵 \$88
- 蟹皇伊麵 \$258

蔬菜

- 竹筍伴時蔬 \$168
- 大澳鹹香茄子煲 \$158
- 金腿片上湯浸菜苗 \$158
- 金銀蛋浸菜苗 \$128
- 蟹肉扒豆苗 \$238
- 臘味炒芥蘭/荷芹 \$128
- 欖菜四季豆 (大) \$88

甜品

- 蛋白杏仁茶 (4位) \$128
- 蓮蓉西米焗布甸 (1窩) \$128
- 壽桃 (半打) \$108

湯 (份量：4人)

- 椰子粟子圓肉杞子雞湯 \$280
- 杏汁豬肺湯 \$360
- 蟲草花淮山百合雞湯 \$320
- 川芎白芷燉魚頭 \$320

