



耀廚 Ken's Kitchen 私房菜



菜單
2023-09



可度身訂造特色菜單



請於1-2天前預訂

電話: 2832 9968
WhatsApp: 9826 9483

天后店：天后琉璃街13號地下

廚師推介

Chef Recommendation

- 招牌炸子雞 🍴 (原隻) \$588
- 龍蝦 (上湯 / 奶油 / 芝士) (煎米粉底 / 伊面底) 🍴 時價
- 甜mi mi 牛叉燒 🍴 \$388
- 懷舊奶油蝦 (配印度薄餅) (4只) 🍴 \$352
- 媽咪豉油雞 🍴 (原隻) \$488 / (半隻) \$248
- 乳鴿 (脆皮 / 頭抽) (2隻) 🍴 \$238
- 蟹糯米飯 (4-6位) 🍴 \$728
- 蟹湯米粉 (4-6位) 🍴 \$588
- 椒鹽牛油果 🍴 \$158
- 鮑魚 (椒鹽 / 金沙) (4只) 🍴 \$352
- Ming姐拆肉泥鱸魚粥 🍴 \$258

椒
鹽
鮮
魷



椒
鹽
茄
子



前菜小碟

Appetizers



芝麻蝦多士

椒鹽牛油果	厨	\$158
酥炸魷魚鬚		\$168
黑松露野菌腐皮卷		\$98
椒鹽豆腐		\$88
涼拌黑松露葛筍		\$48
桂花梅酒車厘茄		\$48
芝麻蝦多士	厨	\$48
黃金炸魚皮		\$48



椒鹽牛油果

主菜

Main Course

招牌炸子雞	(\$588)
媽咪豉油雞	(\$488 / \$248)
沙薑鮮雞	(\$428 / \$218)
乳鴿 (脆皮 / 頭抽) (2隻)	\$238
甜mi mi 牛叉燒	\$388
蜜薯安格斯牛柳粒	\$238
京葱爆肥牛	\$238
金菇肥牛炒尖椒 (辣)	\$168
黑松露滑蛋炒蝦球	\$188
蜜桃松子咕嚕蝦球	\$348
九層塔肉鬆煎豆腐 (辣)	\$168
豉汁帶子蒸豆腐	\$188
肉鬆紫蘇生菜包 (辣)	\$188
蜜桃松子咕嚕肉	\$188
菠蘿咕嚕肉	\$128

媽咪豉油雞



甜mi mi 牛叉燒



海鮮

Seafood

- 鮑魚 (椒鹽 / 金沙) (4只)  \$352
- 紐西蘭螺子皇 (4只) (豉椒炒/金銀蒜粉絲蒸) \$352
- 花甲 (麻香 / 油鹽水 / 豉蒜炒) \$248
- 蒜香蒸大海班腩 \$258
- 雞油花雕蒸大海班腩 \$258
- 蒜香蒸大海班鰭 \$238
- 雞油花雕蒸大海班鰭 \$238
- 欖角椒絲蒸魚雲 \$188



薑葱蟹腸粉底



上湯龍蝦

海鮮

Seafood

椒鹽鮑魚



- 龍蝦 (上湯 / 奶油 / 芝士) (煎米粉底 / 伊面底)  時價
- 蝦 (豉油皇 / 黃金) (4只) \$352
- 懷舊奶油蝦 (配印度薄餅) (4只)  \$352
- 蟹 (薑蔥炒 / 胡椒) (米粉底 / 腸粉底) 時價
- 蟹糯米飯 (4-6位)  \$728
- 蟹湯米粉 (4-6位)  \$588
- 陳年果皮蒸鮑魚 (4只) \$352

蟹
湯
米
粉



蔬菜

Vegetables

蜜桃松子咕嚕肉



- 竹笙伴時蔬 \$168
大澳鹹香茄子煲 \$158
金腿片上湯扒娃娃菜 \$158
腰果牛油果炒野菌 \$158
金銀蛋浸時蔬 \$128
油鹽水浸菜苗 \$128
椒鹽茄子 \$128
金沙茄子 \$128
欖菜四季豆 (大) \$88

豉椒炒花甲



飯麵

Rice & Noodles

海膽炒飯	\$288
Ming姐拆肉泥鰷魚粥	\$258
墨汁炒飯	\$188
黑松露蝦仁菜粒炒飯	\$238
鮑魚汁鱠魚雞粒炒飯	\$188
黑松露松子仁蛋白炒飯	\$168
瑤柱蛋白炒飯	\$128
黑松露蛋白炒飯	\$128
豉油皇炒麵	\$88



蟹
糯
米
飯



奶
油
蝦

甜品

Dessert

蛋白杏仁茶 (四位起)	\$128
蓮蓉西米焗布甸 (一鍋)	\$128
懷舊芝麻卷 (四條)	\$30