



Immerse in the imperial culture and savour exquisite flavors 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 flavors like crab roe, cheese, garlic, luffa gourd, Szechuan and the king among kings – abalone and black truffle.

Be awed by the experience, the refreshing take on delicacies and the warm and inviting dining ambience at Paradise Dynasty.

**沉浸在歷代皇朝璀璨的文化熏陶裡，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、川味以及頂級的鮑魚和黑松露口味。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、現代文化的手法，令老饕在傳統美味中吃出驚喜。讓創新佳餚及溫馨舒適的用餐環境相得益彰，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

繽紛八色由天然食材提煉而成

Colors are extracted from natural ingredients



A1

### 特色皇朝小籠包 (八色)

Specialty Dynasty Xiao Long Bao (8 flavors)

皇朝名物の八色小籠包



\$378 8 pc / 粒

## 單味 小籠包

SINGLE FLAVOR  
BASKET

オリジナルの味の小籠包



### 招牌原味小籠包

Signature Original  
Xiao Long Bao  
オリジナル味小籠包

\$128 5 pc / 粒  
\$200 8 pc / 粒



### 川味小籠包

Szechuan  
Xiao Long Bao  
四川風小籠包

\$150 5 pc / 粒  
\$240 8 pc / 粒



### 蒜香小籠包

Garlic Xiao Long Bao  
ニンニク入り小籠包

\$150 5 pc / 粒  
\$240 8 pc / 粒

### 起司小籠包

Cheese Xiao Long Bao  
チーズ入り小籠包

\$150 5 pc / 粒  
\$240 8 pc / 粒

### 糟溜絲瓜小籠包

Luffa Gourd Xiao Long Bao  
ヘチマのマリネ入り小籠包

\$200 5 pc / 粒  
\$320 8 pc / 粒

### 蟹粉小籠包

Crab Roe Xiao Long Bao  
カニメソ小籠包

\$300 5 pc / 粒  
\$480 8 pc / 粒

### 鮑汁鮑魚小籠包

Abalone  
Xiao Long Bao  
あわびのダシとあわびの小籠包

\$420 5 pc / 粒  
\$672 8 pc / 粒

### 黑松露小籠包

Black Truffle  
Xiao Long Bao  
黒トリュフ小籠包

\$420 5 pc / 粒  
\$672 8 pc / 粒

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



\$150 3 pc / 粒



廚師推薦 Chef's recommendation



辣 Spicy



含有蝦 Contain Prawn



小心魚骨 May Contain Fish Bone



素 Vegetarian



B2

### 上海生煎包

Pan-fried Shanghai Pork Bun  
上海焼き肉まん

\$160 3 pc / 粒



B3

### 聞香蔥油酥

Scallion Pastry  
ネギパストリー

\$108 2 pc / 粒



B4

### 無錫鮮肉鍋貼

Pan-fried Pork Dumpling  
焼き餃子

\$135 5 pc / 粒



B5

### 皇朝芝麻叉燒酥

Baked Shanghai  
BBQ Pork Pastry  
上海風焼き叉焼パイ

\$168 3 pc / 粒



B6

### 紅油抄手

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



\$175 6 pc / 粒



B7

### 紅油鮮蝦豬肉抄手

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



\$238 6 pc / 粒



B8

### 花蔬蒸餃

Steamed Vegetable Dumpling  
野菜蒸し餃子



\$155 6 pc / 粒



廚師推薦 Chef's recommendation



辣 Spicy



含有蝦 Contain Prawn



小心魚骨 May Contain Fish Bone



素 Vegetarian



B9

### 黑珍珠流沙包

Black Pearl Salted  
Egg Yolk Custard Lava Bun  
黒真珠塩卵カスタード溶岩パン



\$145 3 pc / 粒



B10

### 海豹豆沙包

Steamed Bun with  
Red Bean Filling  
こしあんまん



\$138 3 pc / 粒



B11

### 皇朝手工干貝蘿蔔糕

Steamed Dynasty Carrot Cake with Conpoy  
皇朝蒸し大根餅

\$118 / 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





可素

C2

### 碧綠鮮魚羹

Diced Fish with Vegetable and  
Bamboo Shoot Soup  
イシモチと野菜のとろみスープ



\$188 / 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

\$220 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



\$268 6 pc / 粒

# 涼菜

APPETIZER

前菜



D1

## 心太軟

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

\$178 / 份



D2

### 涼拌黑木耳

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



\$98 / 份



D3

### 蒜香青瓜

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



\$98 / 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

\$188 / 份



D5

### 松花皮蛋豆腐

Chilled Tofu with Century Egg  
ピータン豆腐

\$148 / 份



D6

### 燒椒皮蛋

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



\$198 / 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

\$228 / 份



D8

### 皇朝乾拌三絲 (豆干絲、素鮑魚絲、蟲草花)

Chilled Shredded Vegetarian Abalone  
with Cordyceps Flower and Shredded  
Beancurd in Scallion Oil  
三種の和え物(豆干、素アワビ、虫草花)

\$228 / 份



D9

### 上海烤麩

Braised Gluten Cube  
in Shanghai Style  
上海風麩の角煮



\$165 / 份



D10

### 蜜汁鳳尾魚

Crispy Anchovy with Honey Sauce  
アンチョビのハニーソース添え

 \$238 / 份



D11

### 李白醉雞

Drunken Chicken  
鶏肉の上等の紹興酒漬け

\$328 / 份



D12

### 成都口水雞


Poached Chicken in Szechuan Style  
四川風鶏肉のピリ辛ダレ

 \$338 / 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)  **\$398 / 份**



**E2 蒜香排骨**  
Deep-fried Garlic Pork Rib  
骨付き豚肉にんにく風味 **\$368 / 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 **\$368 / 份**



E4

### 菠蘿咕嚕肉

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

\$338 / 份



E5

### 果香黑醋獅子頭

Deep-fried Meatball tossed  
with Black Vinegar  
バルサミコ酢風味の揚げ肉団子

\$428 / 份



E6

### 姥姥紅燒肉 (附荷葉夾)

Braised Pork Belly in Shanghai Style  
served with Crisp-fried Glutinous  
Rice Cake and Lotus Leaf Bun  
上海風豚バラ肉の煮込み (揚げもちと蓮葉パンズ添え)

\$528 / 份



可素

E7

### 重慶麻婆豆腐

Ma Po Tofu  
マーボー豆腐


 \$250 / 份



E8

### 瑤柱芙蓉賽螃蟹

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


 \$298 / 份



E9

### 賽螃蟹手工菠菜豆腐

Crispy Handmade Spinach Tofu with  
Scrambled Egg White and Crab Meat  
カニ肉と卵白添え手作りほうれん草豆腐の揚げ物

 \$368 / 份



E10

### 四川辣子雞丁

Spicy Szechuan Crispy Chicken   \$388 / 份  
四川風ピリ辛鶏肉炒め



E11

### 宮保腰果雞丁

Kung Pao Chicken  \$360 / 份  
鶏肉とピーナッツ炒め



E12

### 宮保百花鑲油條

Stir-fried Crispy Dough Fritters   \$388 / 份  
stuffed with Seafood Paste with Kung Pao Sauce  
宮保ソースで和えた海鮮ペースト入り揚げ油条



E13

### 松子蝦鬆嫩生菜

Stir-fried Minced Shrimp and Pine Nut served with Lettuce  \$538 / 份  
エビフロスと松の実の炒め物 レタスを添えて



E14


### 鮮蝦豆腐煲

Braised Tofu with Prawn in Claypot  \$428 / 份  
豆腐と海老の土鍋煮込み



E15

### 上海清炒蝦仁

Stir-fried Shrimp in Shanghai Style  \$450 / 份  
海老剥き身の中華炒め





**E16 香辣水煮魚片 (小辣/中辣/大辣)**

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



**\$548 / 小**  
**\$888 / 大**



**E17 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



**\$368 / 小**  
**\$488 / 大**



**E18 私房酸菜魚**

Szechuan  
 Sauerkraut Fish  
 四川風ザワークラウトの魚



**\$548 / 小**  
**\$888 / 大**



**E19 糖醋魚片**

Sweet and Sour Fish  
 揚げ魚の甘酢炒め



**\$370 / 份**



**E20 薑蔥爆魚片**

Stir-fried Sliced Fish with Ginger  
 and Spring Onion  
 切り身魚の生姜ネギ炒め



**\$398 / 份**



**E21 香干炒肉絲 (牛/豬)**

Stir-fried Shredded Meat with Onion and Scallion (Choice of Beef or Pork)  
玉ねぎとネギ入り肉の細切り炒め (牛/豚)

**\$288 牛 / 份**  
**\$278 豬 / 份**



**E22 黑胡椒牛菲力**

Black Pepper Beef Fillet  
牛肉の黒胡椒炒め

 **\$498 / 份**



**E23 川味水煮牛肉 (小辣 / 中辣 / 大辣)**

Poached Marbled Beef in Szechuan Chili Oil  
(less spicy / spicy / very spicy)  
四川風牛肉煮込み

 **\$458 / 小**  
**\$688 / 大**



**E24 京蔥爆家常牛肉**

Stir-fried Beef with Scallion  
牛肉と葱の炒め

**\$458 / 份**



**E25 干貝炒絲瓜**

Stir-fried Luffa Gourd with Conpoy  
ヘチマひょうたんと干貝の炒め物

**\$360 / 份**



E26

### 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

 \$278 / 份



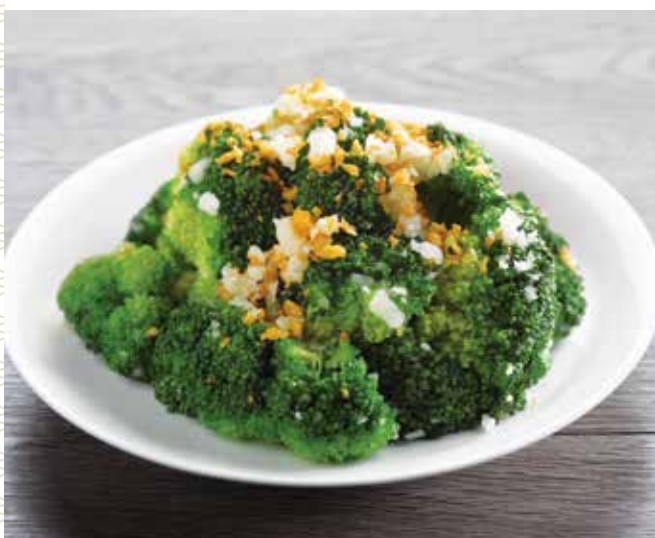
可素

E27

### 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


 \$298 / 份



E28

### 蒜蓉炒西蘭花

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


 \$270 / 份



E29

### 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

 \$220 / 份



E30

### 黄金蒜子上湯苋菜

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 スーベリアアブrosを添えて

\$260 / 份




季節供應  
Seasonal  
Supply

E31

### 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

 \$368 / 份

# 主食

RICE &  
NOODLE

ご飯、麺



F1

## 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

 \$260 / 份



F2

## 上海炒年糕

Wok-fried Rice Cake with Pork and  
Vegetable in Shanghai Style

中華もち炒め

\$250 / 份



F3

## 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

\$240 / 份



F4

### 上海炒飯

Fried Rice in Shanghai Style  
上海チャーハン

 \$280 / 份



F5

### 揚州炒飯

Fried Rice in Yang Zhou Style  
揚州チャーハン

 \$280 / 份



F6

### 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

 \$280 / 份



F7

### 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

\$230 / 份

# 拉麵

LA MIAN AND SIGNATURE  
PORK BONE SOUP

ラーメンと特製豚骨スープ



G1

## 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

\$268 / 份



G2

## 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

 \$298 / 份



G3

## 清燉雞湯拉麵

La Mian served with Double-boiled Chicken Soup


雞肉蒸しスープ麵

\$278 / 份



**G4** 口水雞拌麵

La Mian with Poached Chicken  
in Szechuan Style (Dry)  
四川風鷄肉のピリ辛ダレの和え麵

 \$278 / 份



**G5** 開陽蔥油拌麵


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

\$168 / 份



**G6** 皇朝擔擔拉麵

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

 \$188 / 份



**G7** 紅油抄手拌麵

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

 \$238 / 份



**G8** 紅油鮮蝦豬肉抄手拌麵

La Mian with Prawn and  
Pork Dumpling in Hot Chili  
Vinaigrette (Dry)

紅油鮮蝦抄手拌麵 ピリ辛海老ワンタンの和え麵

  \$278 / 份

# 甜品

DESSERT

デザート



H1

## 香煎豆沙鍋餅

Pan-fried Pancake with Red Bean Paste

小豆の鍋焼きもち

  \$168 / 份





H2

## 香煎南瓜餅

Pan-fried  
Pumpkin Pastry

かぼちゃの鍋焼きもち

  \$120 3 pc / 片




H3

## 手工杏仁豆腐

Chilled Almond Tofu  
with Fresh Fruits

フルーツ添え手作り杏仁豆腐

 \$138 / 位





H4

### 播沙湯圓

Black Sesame Glutinous Rice Ball topped with Peanut Powder  
ピーナッツの白玉団子

\$138 4 pc / 粒



H5

### 宮廷驢打滾

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

\$120 3 pc / 粒



H6

### 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

\$128 2 pc / 粒



H7

### 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

\$98 / 位



H8

### 清潤小吊梨湯(熱/冷)

Double-boiled Pear with Snow Fungus and Red Date (Hot/Chilled)  
白キクラゲとナツメ入り梨の煮込みスープ(ホット/チルド)

\$128 / 位

# 飲料

## BEVERAGE

飲み物

J1

### 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)

\$88

J2

### 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)

\$88

J3

### 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)

\$88

J4

### 可爾必思

Calpis  
カルピス

\$88

J5

### 新鮮鳳梨蘋果汁

Fresh Pineapple Apple Juice  
フレッシュパイナップルアップルジュース

\$120 杯/Glass  
\$480 瓶/Bottle

J6

### 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)

\$98 杯/Glass  
\$420 扎/Jug

J7

### 馬蹄竹蔗水 (熱/冷)

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

\$98 杯/Glass  
\$420 扎/Jug

J8

### 日式烘焙蕎麥茶 (熱)

Golden Buckwheat Tea (Hot)  
黄金そば茶

\$128 壺/Pot

J9

### 金萱高山烏龍茶 (熱)

Jin Xuan Oolong Tea (Hot)  
金玄烏龍茶

\$128 壺/Pot

J10

### 台茶18紅玉紅茶 (熱)

Ruby Black Tea (Hot)  
ルビー紅茶

\$138 壺/Pot

J11

### 依雲天然礦泉水

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

\$100

J12

### 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

\$100

J13

### 檸檬片

Sliced Lemon  
レモンスライス

\$70

# 酒類

ALCOHOL

アルコール

J14

## 台灣金牌啤酒

Taiwan Beer (300ml)  
台灣ビール

\$110

J15

## 麒麟啤酒一番榨

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

\$140

J16

## 陳年紹興酒

V.O. Shaoshing Wine (600ml)  
紹興酒 (古酒)

\$550

J17

## 58度金門高粱

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

\$1,200

J18

## 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

J19

## 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・クーバーアートロッケン

\$1,800

J20

## 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

J21

## 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

開創餐飲娛樂新思維

以美食天堂為初衷，樂天餐飲集團以多種餐系主題  
提供出超凡餐點，和體貼至上的餐飲服務。

並由心出發，從博大精深的中華美食文化中，  
捕捉其獨特的精髓，從璀璨的氛圍中營造全新的感官體驗。

不斷提升和創造顧客的用餐期待是我們一直的承諾，  
用結合傳統與創新烹製出如在天堂享用的美食！

*以多種餐飲概念，全球超過 150 家餐館為您服務。*

Creating New Dimensions of Dining Pleasure

Poised as a diners' paradise, 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 its unique  
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, Paradise Group marries tradition  
with innovation - a match that, as they say, is made in heaven.

*Serving you from more than 150 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.