

DIAMOND TERRITORY

御宴



DIAMOND TERRITORY

御宴

《徒御不驚、賓來如歸》

《弦歌酒宴、接杯舉觴》

御宴是金都京唐飲食集團最新推出的高端飲食品牌；
以提供精致的海鮮和海味佳肴而立足美麗的悉尼唐人街；
我們匯聚了世界各地食材和廚師團隊，以粵菜為基礎，
融合各大菜系，取百家之長，在創新與傳統裏面，體現
每一道菜多樣豐富變換，豐富的服務團隊，高雅奢華的
裝潢設計，舒適私密的空間，為大家營造優雅和愉悅的
用餐氛圍，御宴全體同仁，謹致衷心感謝！

支付方式

現金或信用卡 (visa master card union pay) 等

信用卡 (Visa.Master card) 1.3% 收取手續費用

(American exprees.Union pay) 收取1.8%

紐省公衆價期附加費：15%

營業時間

午餐12:00-15:00

晚餐17:30-11:00

前菜 - 頭盤

麻香藤椒鱈魚唇

\$68.00

粵式熏蹄拼牛腱肉

\$58.00

北極貝鹽焗手撕鷄

(半祇)\$68.00 (一祇)\$128.00

橄欖菜拌毛豆

\$28.00

滷水豬耳拼滷豆乾

\$38.00

麻辣鮮掌

\$58.00

黑蒜汁/麻香汁北極貝涼拌海蜇頭

\$68.00

粵式蘿卜牛雜

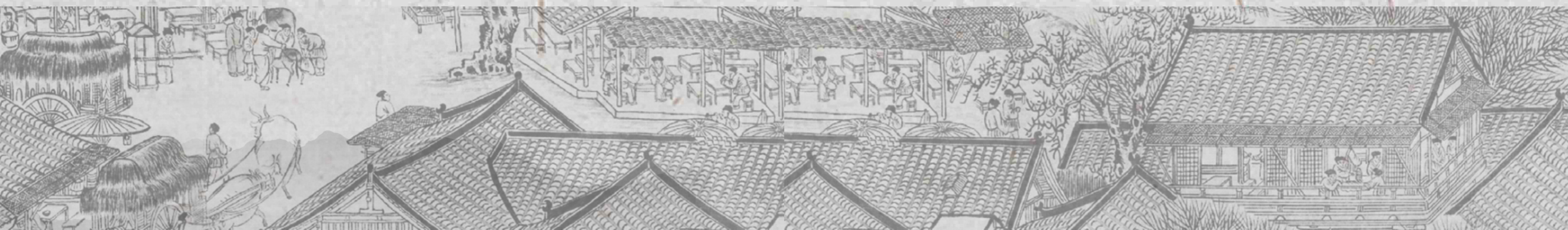
\$38.00

芥末青瓜木耳

\$28.00

御宴鮮活魚生刺身拼盤

\$288.00



燒 滷 味

紅燒妙齡鴿

(一祇)\$58.00

蜜汁叉燒

\$48.00

炭爐原木一品燒鵝

(半祇)\$188.00 (一祇)\$288.00

一品燒滷拼盤

(大)\$148.80 (中)\$118.80 (小)\$98.80

滷水鴨舌拌青瓜

\$58.00

脆炸大腸

\$58.00

椒鹽鶻鶻

(一祇)\$33.00

三杯鴨舌

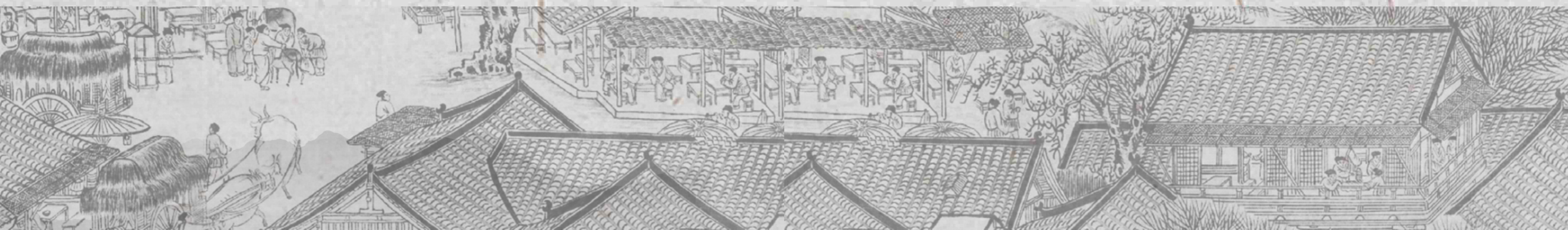
\$58.00

明爐燒鴨

(半祇)\$58.00 (一祇)\$98.00

脆皮乳豬

時價



海味

一品御宴佛跳牆

(預定)

蚝皇原祇鮑魚

(大)\$148.00

(中)\$118.00

紅燒大群翅

(預定)

油爆螺盞

\$338.00

清湯魚翅(五羊翅)

(每位)\$98.00

蔥燒蝦籽大婆參(原條)

\$488.00

金湯牙簡翅

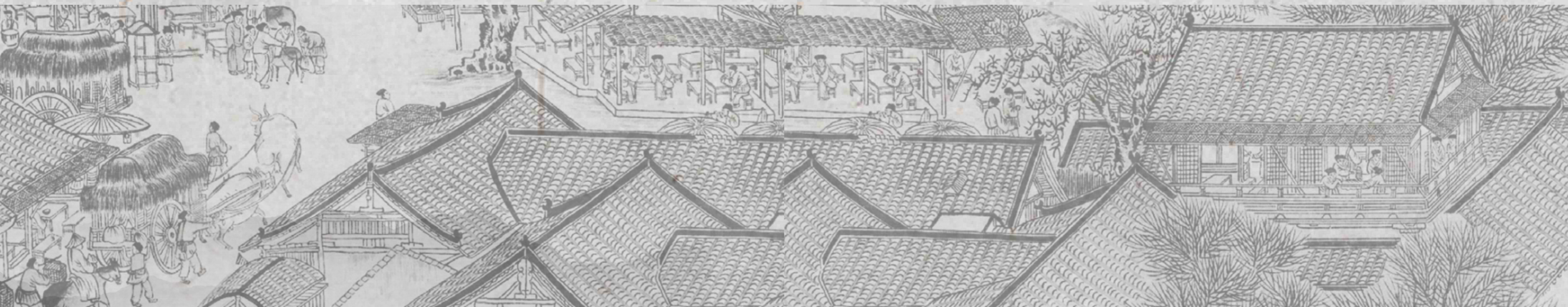
(每位)\$88.00

金湯花膠扒/鮑汁花膠扒

(每位)\$108.00

蚝皇原祇和麻鮑魚

(祇)\$268.00



湯羹

每天推薦

迷你海中寶(每位) \$48.00

杏汁花膠白肺湯 (大)\$388.00 (中)\$268.00

蟲草花黑毛猪肉炖竹絲雞 \$288.00

石斛螺頭炖黄油走地雞 \$338.00

十年東甲陳皮炖老鴿 \$288.00

游水海鮮

(時價 前臺咨詢)

澳洲塔省大紅龍

澳洲皇帝蟹

南澳洲太子蟹

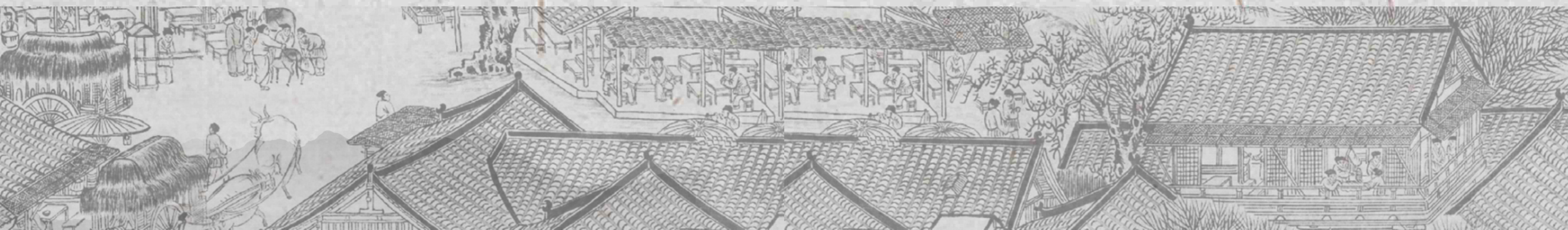
北領地/昆省/新州/肉蟹

兩食 +

三食 +

烹調做法：姜葱炒、蒜子牛油焗、金衣燒、上湯煮、椒鹽炸、避風塘煎、星洲茄汁燴、黑胡椒爆炒、XO醬炒、豆豉辣椒爆炒、清蒸、老幹媽爆

其他做法：黑魚籽蛋白龍蝦球、咸蛋黃龍蝦球、鵝肝醬龍蝦球、粉絲蟹煲



游 水 海 鮮

游水活蜆

游水活螺(大響螺/大海螺/木瓜螺/鳳凰螺)

需季節選擇

自家mooney mooney 蚝場/鮮活生蚝

昆省半殼帶子

塔省小青邊鮑魚

游水大青邊鮑魚

游水大黑邊鮑魚(南澳游水大黑鮑魚)

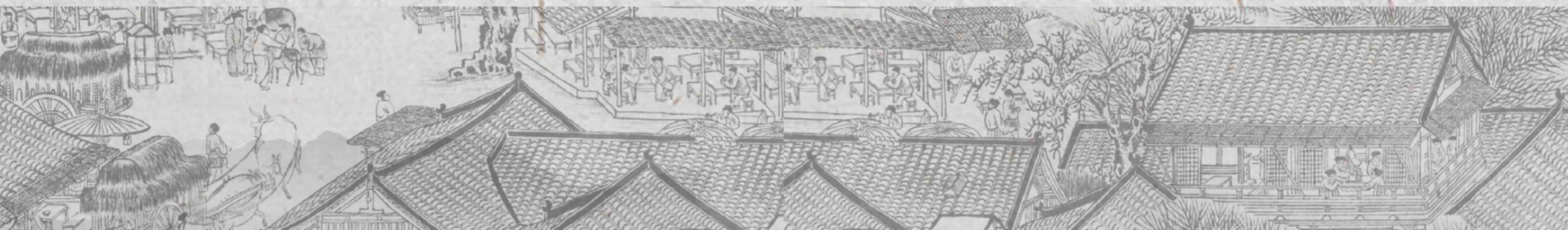
塔省游水三刀魚

維省游水青衣魚

昆省野生東星斑

(烹調方式 可以和前臺咨詢 每天不重復 滿足您的胃)

所有海鮮、面、粉、飯、其他做法有附加費用



海 鮮

蝦球(椒鹽、金衣、蒜子、麻辣、時菜炒)

\$58.00

帶子(椒鹽、金衣、蒜子、麻辣、時菜炒)

\$88.00

鮮魷魚(椒鹽、金衣、蒜子、麻辣、時菜炒)

\$38.00

鱈魚片(椒鹽、金衣、蒜子、麻辣、時菜炒)

\$48.00

椒鹽雙脆(白飯魚拼鮮魷魚)

\$38.00

生煎活蜆蚝餅

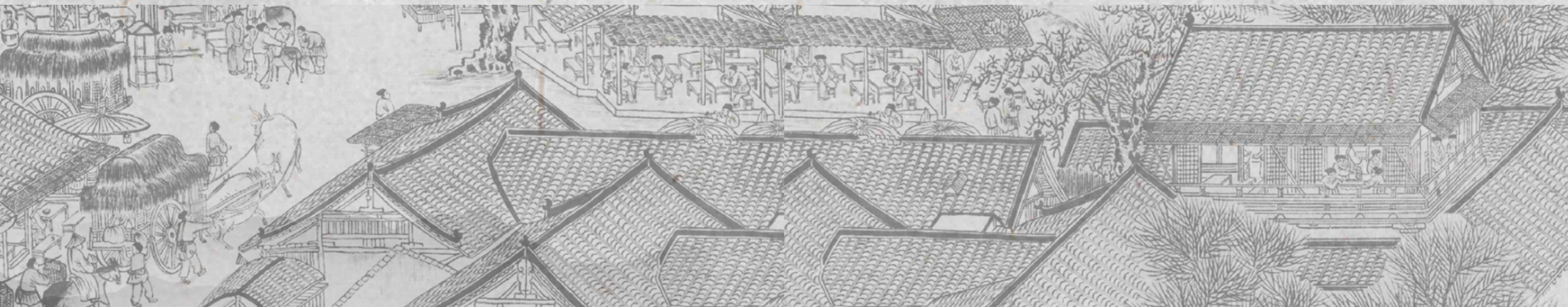
\$88.00

海膽菜脯凉瓜炒蛋

\$108.00

絲網小炒皇

\$98.00



鷄 鴨 類

北京烤鴨(二道 三絲炒鴨絲) \$128.00

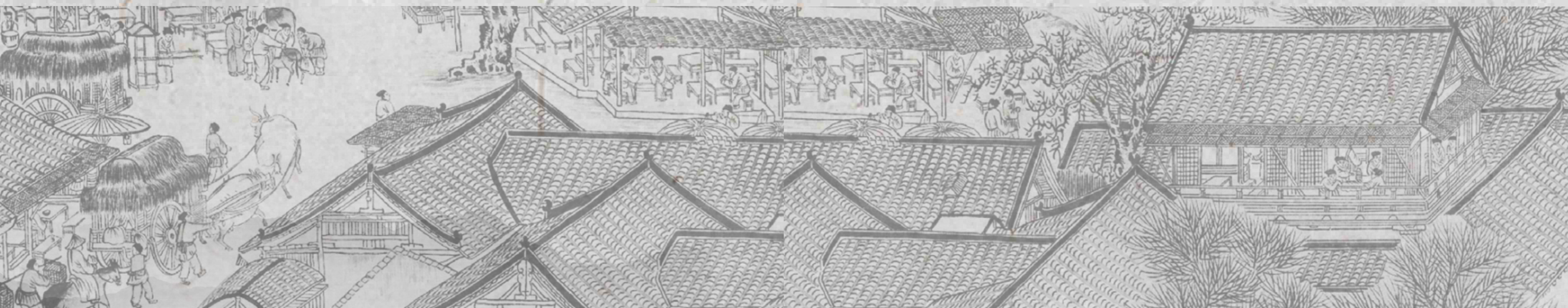
白切黃油走地鷄 (半祇)\$48.00 (一祇)\$88.00

江南八寶鴨(預定) \$148.00

從草花蒸走地鷄 \$68.00

鳳梨炒鴨脯 \$88.00

生啫黃油走地鷄 \$68.00



牛 羊 猪

黑胡椒/日式和牛粒 \$98.00

京都/蒜香/椒鹽/肉排 \$38.00

燒汁小牛排 \$88.00

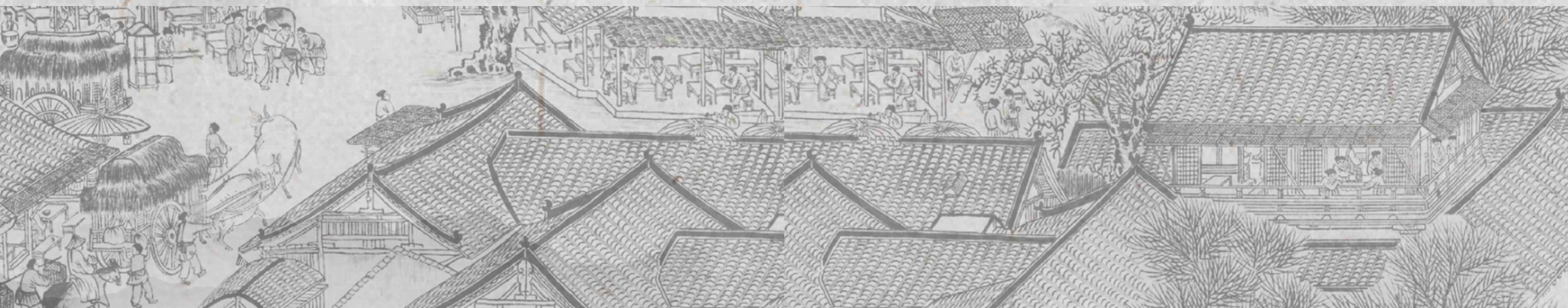
筍幹紅燒肉 \$48.00

避風塘小羊架 \$88.00

御宴小炒肉 \$48.00

孜然小羊架 \$88.00

幹燒牛柳絲 \$48.00



煲仔菜

雙鮮胡椒豬肚煲 \$58.00

魚香茄子或豆腐/咸魚雞粒茄子或豆腐煲 \$33.00

御宴海參鴨掌煲 \$88.00

雜菜雜菇豆腐煲 \$38.00

蘿卜牛腩煲 \$38.00

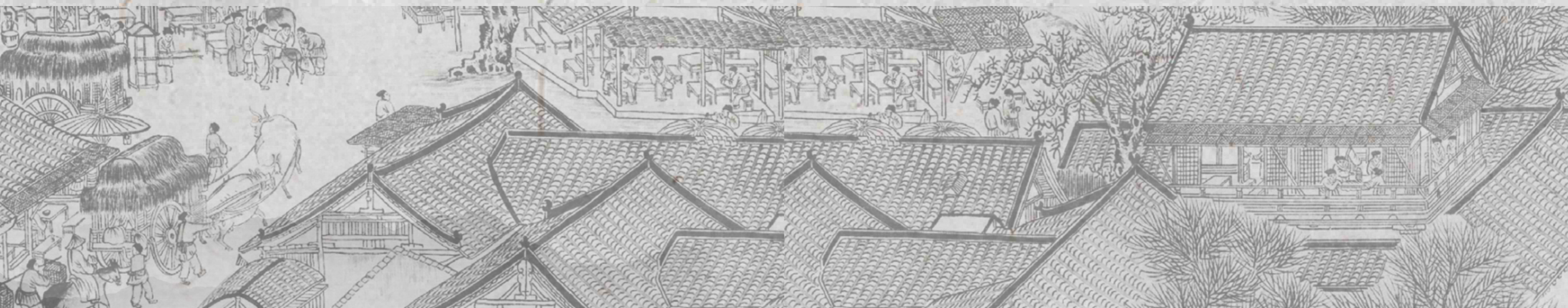
豆腐

香辣麻婆豆腐 \$28.00

椒鹽豆腐角 \$28.00

竹筴鬆茸豆腐 \$38.00

海皇玉子豆腐 \$48.00



蔬 菜

每天供應

芥蘭、菜心、豆苗

通菜、勝瓜、白菜苗

青瓜、荷豆、四季豆

(小)\$28.00

(大)\$48.00

主 食

御宴皇帝炒飯

\$88.00

瑤柱蛋白炒飯

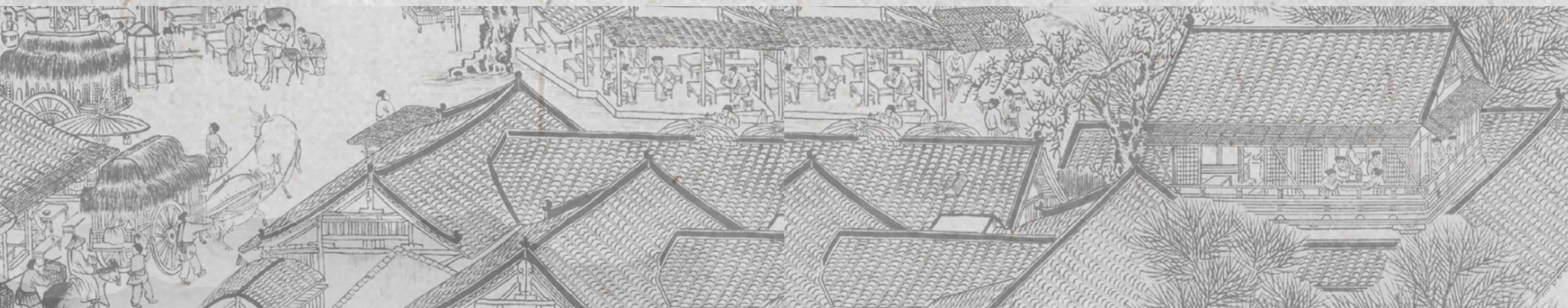
\$48.00

姜葱撈竹筍面

\$28.00

肉絲豉油皇炒面

\$28.00



主 食

幹燒伊面 \$38.00

粵式水餃湯面 \$28.00

幹炒牛河/豉汁牛肉炒河粉 \$33.00

鴛鴦炒米粉 \$33.00

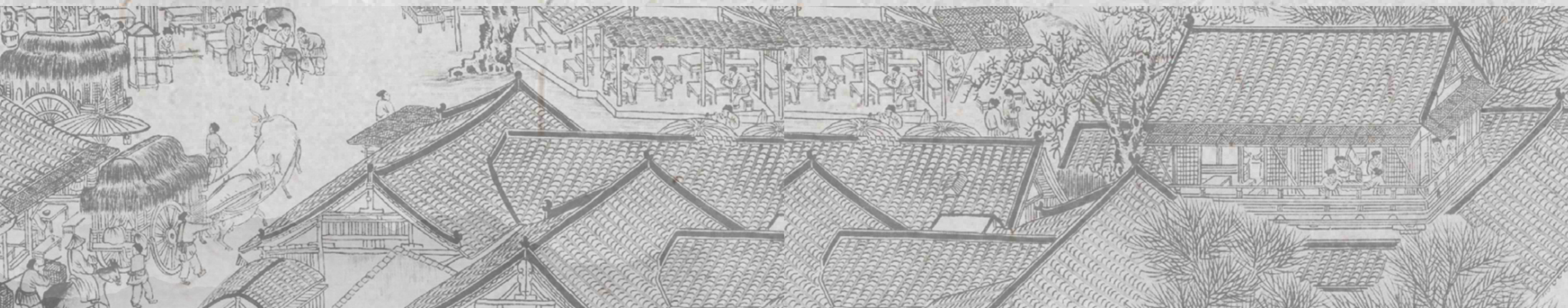
甜 品

官燕(杏汁、椰汁) (每位)\$88.00

桂花糕 (每位)\$12.00

豆沙窩餅 (每位)\$12.00

椰汁糕 (每位)\$12.00



茶 品

老樹、生、熟、普洱 (每位)\$5.00

鐵觀音/水仙 (每位)\$5.00

野菊花 (每位)\$5.00

肉桂/岩茶 (每位)\$5.00

烏東/鳳凰單樅 (每位)\$8.00

自帶茶 (每桌)\$25.00

Mobile:0426208208

Level 2 405-411 Sussex street Haymarket NSW 2000

