



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



廚師推薦 Chef's recommendation



辣 Spicy



含有蝦 Contain Prawn



小心魚骨 May Contain Fish Bone



素 Vegetarian

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

A2



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

A3



A4



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

A5



A6



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

A7



A8



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

A9



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



廚師推薦 Chef's recommendation



辣 Spicy



含有蝦 Contain Prawn



小心魚骨 May Contain Fish Bone



素 Vegetarian



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りみスープ



\$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



廚師推薦 Chef's recommendation



辣 Spicy



含有蝦 Contain Prawn



小心魚骨 May Contain Fish Bone



素 Vegetarian



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



廚師推薦 Chef's recommendation



辣 Spicy



含有蝦 Contain Prawn



小心魚骨 May Contain Fish Bone



素 Vegetarian



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



廚師推薦 Chef's recommendation



辣 Spicy



含有蝦 Contain Prawn



小心魚骨 May Contain Fish Bone



素 Vegetarian



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



廚師推薦 Chef's recommendation



辣 Spicy



含有蝦 Contain Prawn



小心魚骨 May Contain Fish Bone



素 Vegetarian



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

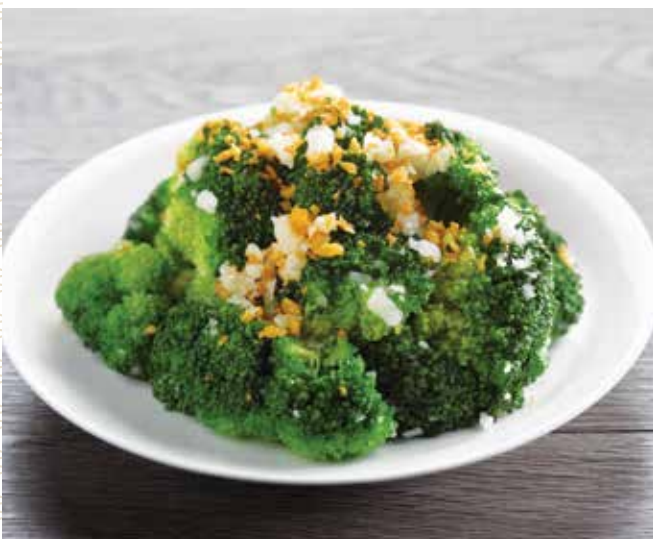
E27

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

黃金蒜子上湯時蔬

Poached Seasonal Vegetable with Garlic in Superior Broth
香り立つガーリックと季節野菜の上湯仕立て

\$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



廚師推薦 Chef's recommendation



辣 Spicy



含有蝦 Contain Prawn



小心魚骨 May Contain Fish Bone



素 Vegetarian



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
鶏肉蒸しスープ麵

\$278 / 份



廚師推薦 Chef's recommendation



辣 Spicy



含有蝦 Contain Prawn



小心魚骨 May Contain Fish Bone



素 Vegetarian



G4

口水雞拌麵

La Mian with Poached Chicken
in Szechuan Style (Dry)
四川風鷄肉的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

擂沙湯圓

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

菊花普洱茶 (熱)

Chrysanthemum Pu-Erh Tea (Hot)
菊花プーアル茶

\$128 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

百威金尊啤酒

Budweiser Supreme Beer (330ml)
バドワイザー・シュープリーム ビール

\$130

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・クーペアー・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

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.

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.