



香江花月

鮮花綻放的瞬間總是美麗而短暫，猶如50年代百花齊放的香港般璀璨珍貴。

穿過汽泡時先隨道，踏進50年代一家散發著博物館氣息的洋行，四處充滿著華洋共處的氛围，充滿歷史感的元素俯拾皆是：藥材舖的百子櫃及戥秤、雜貨店的滑輪、舊米舖的秤砣。這些消失於時代巨輪下的舊物一件一件的重現在大家眼前，在不同的時空下細說著每一個香江故事，喚起了舊香港的風味以及美好的回憶。

香江花月把50年代香港獨有的華洋風尚文化融合於食材搭配上。主廚嚴選各地優質食材，以花入饌，以鮮香儒雅為引言，配以養生美顏鍋底作主軸，亦重視視覺、嗅覺以及味覺上的享受，讓每一位穿越時空來到香江花月的客人能從食材的本質上嚐到舊時香港獨特的情懷，體驗全新的饗食過程。

The moment when flowers bloom is always stunning yet short. Just like in the 1950s, Hong Kong flourished and prosperous golden days.

Passing through the time tunnel, in 1950 where old provision store's ambiance was filled with east-meets-west decor and offerings, decorated with antiques and historical elements such as faded Chinese apothecary cabinet, vintage Chinese scale, provision store's conveying pulleys. These old charms vanished over time, and are reproduced to showcase the old Hong Kong "Xiang Jiang" stories. Transcending time and space, these old Hong Kong legacies will always linger in your memory.

Victorian Era blends the 1950s Hong Kong uniqueness of oriental and Western cultures into the ingredients served. The Chef selects the best ingredients all over the place, emphasizing visual impact, aroma, and taste experiences. Garnished with fresh flowers, to further enhance the healthy and wellness quality of the soup base as a main component. The restaurant focuses on making their patrons through a retrospective experience, to realize the enjoyment of refined produces. Where guests can savor the old and unique Hong Kong nostalgic memories, to embark on a brand new and exotic culinary journey.







日本牛乳玫瑰鍋

Milk Soup with Rosebuds

\$168

唐代第一美人楊貴妃經常食用花卉，尤喜玫瑰，更會佐以牛奶沐浴以保持全身肌膚柔嫩水潤。本店選用醇香十足的日本北海道全脂牛乳配以上等日本玫瑰作湯底，乳香濃厚，滲出淡淡玫瑰香氣，口感層次豐富，有緩解壓力之效。



Fish Maw with Chicken Soup
美顏花膠雞鍋

\$298

花膠含豐富的蛋白質及膠質，極具滋陰養顏及補腎等食療作用。花膠中的骨膠原，對關節和皮膚都有益處，是注重美顏人士最佳之選。

酸菜魚鍋

Sour Pickled Chinese Cabbage Fish

\$338

酸菜魚是一道源於中國四川地區的傳統菜餚，被視為舉足輕重的四川名菜中的經典代表作之一，這種結合了鮮味、酸味及辣味的料理最為人律樂道，能夠刺激味蕾並帶有暖身效用。〈香江花月〉精心搜羅最優質上乘食材。嚴選刺少肉多的鮮活鱸魚配以口感酸爽的咸酸菜，加上指天椒、萵筍、大荳芽等增加口感。魚片的滑溜且肉嫩鮮甜與酸菜的酸辣味道相互襯托，不但使湯底的味道有濃郁的酸香味，而且辣椒的刺激也能讓人食慾大增。



Winter Melon with Seasonal Seafood Soup

海鮮冬瓜鍋

\$328
限量供應
Limited Supply

冬瓜的營養價值非常豐富，從中醫角度來看，冬瓜味甘淡性涼，具清熱、消暑及祛濕等食療功效。冬瓜含豐富植物纖維，對腸胃很有幫助。湯底清甜，配上鮮美的海鮮，與各類食材配合得恰到好處。



金箔清酒海鮮鍋

Seafood in Sake Broth with Gold Foil

時價
Market
Price

日本清酒因其恰到好處的酸度和甜味被譽為「神的恩賜」，其富含氨基酸的特性與時令海鮮食材產生正面化學作用。大廚會先用秘方爆炒海鮮逼出鮮味，然後才放在清酒湯底中加以熬製。此湯底散發濃郁酒香，鮮甜且層次分明，又可為後續的食材增加鮮味。最後更灑上奢華金箔，畫龍點睛，色香味俱全。



秘製花雕豬肚鍋

Hog Maw in Hua Diao Wine with Pepper Soup

\$168

花雕酒有活血祛寒的功效，加上其溫和的特性，一直是香港人入饌之選。香江花月以質量上乘的20年陳釀紹興花雕酒配以中式藥膳，以古法配方，秘製出花雕豬肚湯，略帶胡椒的香氣。此湯底在春夏季有健脾暖胃之效，於秋冬亦可驅風散寒，極具食療作用。

黑蒜豬骨鍋

Black Garlic and Pork Bone Soup

\$328

黑蒜味性辛溫，有助益氣活血、清心安神及具殺菌功效，微微香甜的黑蒜配上香濃乳白色的豬骨湯底味道濃郁豐富。特別加入了炸蒜粒，焦香的蒜粒與濃郁的黑蒜完美結合，蒜香層層遞進，令人一試難忘。



Papaya Clear Mutton Broth Pot

木瓜清湯羊鍋

\$398

富含營養價值高的木瓜保留了食材原始營養，有抗氧化功效，是女士恩物之選。羊肉鍋以沙參玉竹、枸杞子及紅棗等上乘食材熬煮成爲鮮味濃郁的上湯，真材實料的湯蘊含豐富木瓜及羊肉，搭配新鮮粟米及秘製羊湯，使羊肉肉嫩不羶有嚼勁，令人齒頰留香，無窮滋味定能滿足各位羊肉愛好者。

蜜瓜螺頭雞腳湯鍋

Conch and Chicken Feet with Melon Soup

\$398

響螺具有滋陰補腎、美容養顏等功效的同時，它更含有豐富的蛋白質，其食療價值很高，更值得一提的是更適宜熬夜人士享用。以主角之一螺頭作為基底，再融入配角蜜瓜和雞腳，前者不但潤肺養顏，後者則強筋健骨。每日新鮮熬製，將所有真材實料的食材濃縮到一頓火鍋之中，不但把鮮甜濃郁的響螺結合帶出蜜瓜的醇甜，繼而使味道充分與雞腳結合，將味蕾帶動肌膚提高至最新層次。



雲南野菌鍋

Squab and Yunnan Mushroom Soup

\$268

選取多種優質菇菌類包括靈芝菇、松茸菇、白肉菇等精心熬製而成，加入香醇濃郁雞白濃湯，菇菌的香味吸收了雞湯的至鮮精華，使其鮮甜味互相襯托，口感提升至另一層次，每一口都令人欲罷不能。



深諳「不時不食」的重要性，冬季滋補菜單的其中一道深受歡迎的入冬佳品——花雕胡椒藥膳羊肉鍋。在中醫學認為這款食材屬溫性，有補氣益血作用，最適合秋冬天氣，虛寒體質人士食用有補身功效的。鍾情藥膳風味老饕萬勿錯過，每日新鮮現熬的藥膳湯底香醇濃郁，融入豐腴軟的羊肉入口即化，讓人一口盡嘗幸福滋味，再配上花雕酒、秘製藥材及羊湯，啖啖滋味滿溢，是美食珍饈的不二之選。



花雕胡椒藥膳羊鍋

Hua Diao Wine Flavoured Pepper And
Chinese Herbs Mutton Pot

\$398



從古至今桂花不僅有詩情畫意的意思，同時也有養生功效。於《本草綱目》記載桂花有化痰、治療風蟲牙痛及改善咳嗽症狀等功效。桂花不僅蘊含豐富的營養價值，更可美容養顏。湯底除了自家秘製羊湯外，還加入新鮮桂花再配以上乘的枸杞子、紅棗等食材，不但用料矜貴之餘亦極具傳統風味，而且更能品嚐羊肉鮮味，達致肉香多汁和豐腴口感的完美平衡。

桂花清湯羊鍋

Osmanthus Clear Mutton Broth Pot

\$398

圖片只供參考 | Photo is for reference only

其他湯底

清湯鍋
Plain Soup
\$108

四川麻辣鍋
Sichuan Spicy Soup
\$108

秘製沙嗲鍋
House Satay Soup
\$108

鴛鴦鍋

清湯 / 沙嗲 / 麻辣 / 芫荽皮蛋
Plain / Satay / Sichuan Spicy /
Century Egg and Coriander
\$138



鮮



澳洲龍蝦

Australian Lobster

時價
Market
Price



圖片只供參考 | Photo is for reference only

Seasonal Fresh Fish Sashimi
時令鮮魚刺身
 時價
 Market Price

海鮮

澳洲龍蝦
 Australian Lobster
 時價 Market Price

八頭南非鮑魚
 South African
 Abalone
 時價 Market Price

美國桶蠔
 U.S. Oyster Meat
 時價 Market Price

脆滑桂花蚌
 Giant Clams

水魷魚
 Squid

加拿大野生象拔蚌
 Canadian Wild Geoduck
 時價 Market Price

時令鮮魚刺身
 Seasonal Fresh
 Fish Sashimi
 時價 Market Price

游水海蝦
 Fresh Sea Shrimp

日本珍珠蠔
 Japanese Pearl Oysters

元貝
 Scallop Slices

蟹
 Crab
 時價 Market Price

紐西蘭蛭子皇
 New Zealand King
 Razor Clam
 時價 Market Price

脆口珊瑚蚌
 Coral Clams

北海道帶子片
 Hokkaido Scallop Slices

河鮮

白鱈片
 Eel Slices

中山無骨脆鮠片
 Sliced Boneless Grass
 Carp Belly

中山脆鮠淨腩
 Grass Carp Belly

中山脆骨腩
 Grass Carp Bone Belly







斐沙圈 Fisher Platter

 \$1388

斐沙父子合資經營的斐沙洋行，看準當年渠務及渠蓋需求，承辦香港政府的渠務及生鐵鑄工程，生意遍及澳門及廣州。

*斐沙圈並不包括鍋底 | *Soup Base is not included in Fisher Platter

圖片只供參考 | Photo is for reference only



香江花月
VICTORIAN ERA

China Building
華人塔

\$698

於上世紀20年代落成的維多利亞建築物「華人行」，著名的斐沙洋行亦曾選址於此作為辦公室。經過幾次業權轉移及不同租戶遷入，華人行見證香港最繁華時代。

肉



香江花月
VICTORIAN ERA

香江拼
Hong Kong Platter

\$798

*香江拼並不包括鍋底 | *Soup Base is not included in Hong Kong Platter

圖片只供參考 | Photo is for reference only



Japanese Wagyu Sirloin

日本A5和牛西冷



Japanese Wagyu Chuck

日本A5和牛肩胛





花滿園

Flower Garden Platter

\$238



七彩餃子

Rainbow Dumplings



七色丸

Rainbow Meatballs Combo

菜

花花綠綠

Assorted Vegetables Platter

三菇淥菌

Assorted Mushrooms Platter

土豆朵朵

Potato Bouquet



酥炸廣島蠔
Fried Hiroshima Oysters
\$118



黃金鬼五馬六
Fried Dough Sticks Stuffed with
Shrimp, Cuttlefish and Salted Egg Yolk
\$88

圖片只供參考 | Photo is for reference only

小食

酥炸廣島蠔
Fried Hiroshima Oysters
\$118

避風塘脆鯪
Fried Grass Carp in Typhoon
Shelter Style
\$98

芥末青瓜魷魚
Poached Squid Marinated with
Cucumber and Mustard Sauce
\$88

椒鹽魷魚鬚
Deep Fried Squid with Salt and Pepper
\$108

黃金鬼五馬六
Fried Dough Sticks Stuffed with Shrimp,
Cuttlefish and Salted Egg Yolk
\$88

黃金炸魚皮
Deep Fried Fish Skin with
Salted Egg Yolk Sauce
\$78

椒鹽雞軟骨
Salt and Peppered Chicken
Soft Bone
\$88

雞皮餃子
Deep Fried Chicken Skin Dumplings
\$88

金粒豆腐
Fried Diced Tofu
\$68

