

# TAKEAWAY MENU

The 19th SUZUKI HANTEN

十九代目 鈴木飯店

## COURSE

FOR 1 PERSON

001 套餐梅 188  
コース 梅  
*Course UME*

002 套餐竹 288  
コース 竹  
*Course TAKE*

003 套餐松 488  
コース 松  
*Course MATSU*

Not available for takeaway

# TAKEAWAY MENU



# TAKEAWAY MENU

The 19th SUZUKI HANTEN

十九代目 鈴木飯店

## APPETIZER

	小 Small	中 Medium
<b>A01</b> 蒸鸡 蒸し鶏 <i>Cold steamed chicken</i> A. 葱油 ネギオイル味 Leek Oil flavor B. 棒棒鸡味 棒々鶏風味 Sesame flavor C. 口水鸡味 成都味 Special spicy flavor	25	31
<b>A02</b> 海蜇头 石榴醋风味 くらげ ザク酢味 <i>Cold sliced jellyfish</i> Pomegranate & Vinegar flavor	15	21
<b>A03</b> 皮蛋豆腐 ピータン豆腐 <i>Preserved duck eggs and Tofu</i> A. 生姜风味 生姜風味 Ginger flavor B. 红油风味 四川風味 Szechwan flavor	21	26
<b>A04</b> 海鲜沙拉 葱油味 シーフードサラダ ネギオイル味 <i>Seafood salad</i> Leek Oil flavor		35
<b>A05</b> 蒜泥牛排 和牛のスパイシーガーリック風味 <i>Grilled beef with Spicy Garlic</i>		45
<b>A06</b> 成都泡菜 四川式漬物と鳥もみじ <i>Pickled vegetables and chicken feet Szechwan style</i>		18
<b>A07</b> 老虎菜 香草と青唐辛子のサラダ <i>Chinese coriander and green chili salad</i>		18
<b>A08</b> 榨菜 ザーサイ <i>Szechwan pickles</i>	7	

# TAKEAWAY MENU

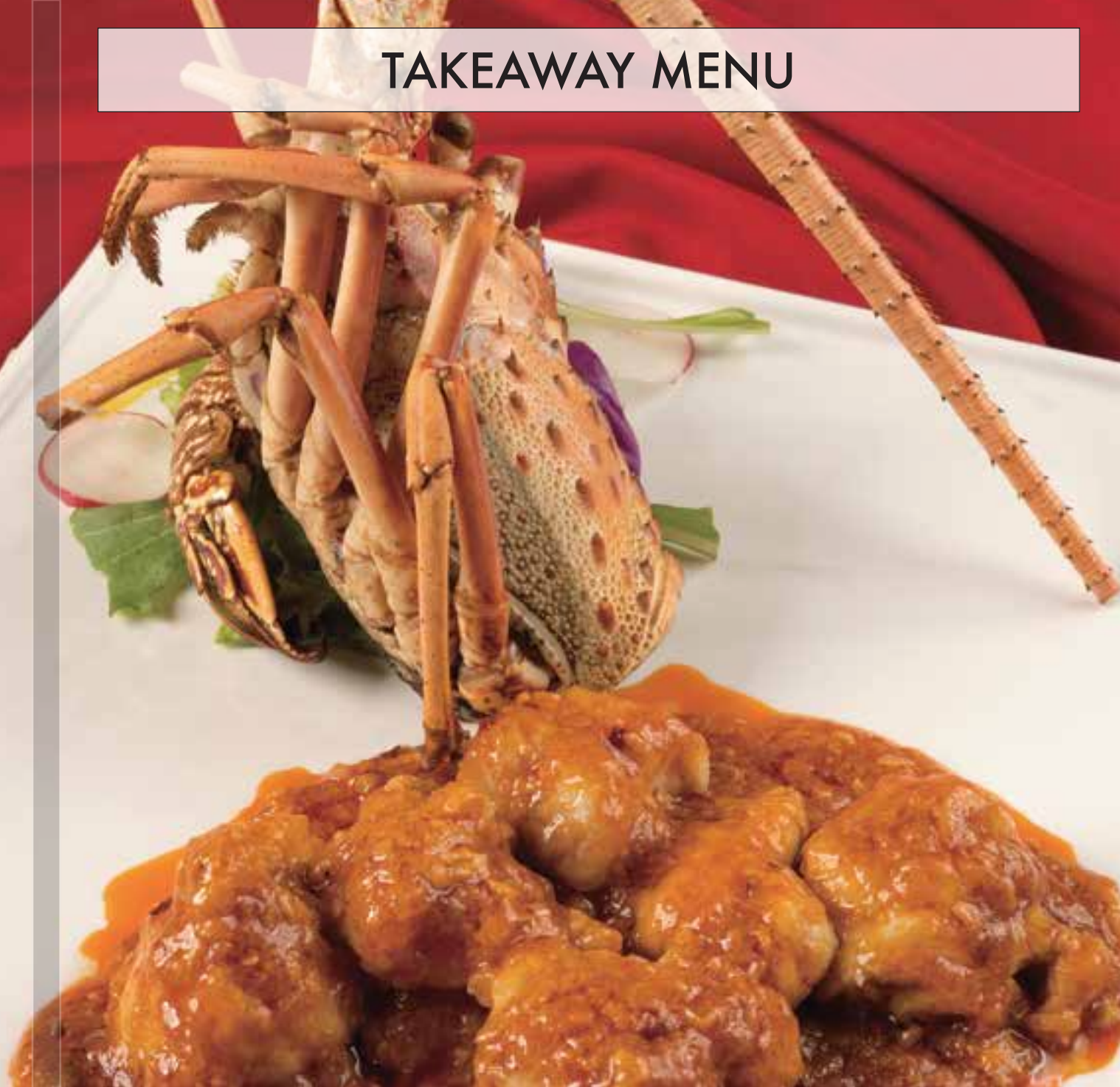


## SHARK FIN

排翅 フカヒレの姿煮 <i>Braised whole shark fin</i> FOR 2-3	X01-A	A. 红烧 A. 醤油煮 A.Soy sauce	320
	X01-B	B. 蟹黄 B. 蟹の卵仕立て B.King crab roe	320
鱼翅上汤 フカヒレのスープ <i>Shark fin soup</i> PORTION	X02-A	A. 红烧 A. 醤油煮 A.Soy sauce	40
	X02-B	B. 蟹肉 B. 蟹肉淡雪仕立て B.Crab meat	34
	X02-C	C. 蟹黄 C. 蟹の卵仕立て C.Crab roe	50



# TAKEAWAY MENU



## LOBSTER

	半只 Half	一只 Whole
<b>X05</b> 干烧龙虾 伊勢海老のチリソース <i>Stir-fried lobster with chili sauce</i>	85	98
<b>X06</b> 干蒸龙虾 蒸し伊勢海老 <i>Steamed lobster</i>	N/A	
<b>X07</b> 蛋黄辣酱龙虾 伊勢海老のスパイシーマヨネーズ炒め <i>Stir-fried lobster with spicy mayonnaise sauce</i>	85	98

## ABALONE

FOR 2-3 PERSON

<b>X03</b> 鲍鱼 あわびの煮込み <i>Braised abalone</i>	A. 红烧 / B. 蟹黄 / C. 奶油 A. 醤油煮 / B. 蟹の卵仕立て / C. クリーム煮 A. Soy sauce / B. King crab roe / C. Cream	260
<b>X04</b> 韭黄鲍丝 あわびと黄ニラのあっさり炒め <i>Stir-fried abalone &amp; golden leek</i>		260



# TAKEAWAY MENU



# TAKEAWAY MENU

The 19th SUZUKI HANTEN

十九代目 鈴木飯店

## PRAWN

	小 Small	中 Medium
<b>S01</b> 干焼明蝦 大エビのチリソース <i>Stir-fried prawn with chili sauce</i>	36	42
<b>S02</b> 宮保明蝦 大エビの四川唐辛子炒めカシューナッツ入り <i>Stir-fried prawn &amp; cashew nuts with red pepper</i>	36	42
<b>S03</b> 豆鼓明蝦 大エビのブラックビーンズ炒め <i>Stir-fried prawn with Chinese black beans</i>	36	42
<b>S04</b> 生炒明蝦 大エビのさっぱり炒め <i>Stir-fried prawn</i>	33	39
<b>S05</b> 蛋黄辣酱明蝦 大エビのスパイシーマヨネーズ炒め <i>Stir-fried prawn with crispy soy beans</i>	36	42
<b>S06</b> 酥炸明蝦 大エビのフリッター <i>Crispy deep fried prawn</i>		36



# TAKEAWAY MENU



## FISH

	小 Small	中 Medium
<b>S13</b> 生炒鱼片 FOR 2-3 魚のさっぱり炒め <i>Stir-fried fish</i>	26	35
<b>S14</b> 四川酱鱼片 FOR 4-5 魚の四川ソース炒め 🌶️ <i>Stir-fried fish with spicy sauce</i>	N/A	35
<b>S15</b> 沸腾鱼 FOR 4-5 魚の激辛鍋 🌶️🌶️ <i>Simmered fish with hot sauce</i>		46
<b>S16</b> 泡椒鱼 FOR 2-3 魚の発酵唐辛子ソース仕立て 🌶️ <i>Steamed fish with spicy sauce</i>		35
<b>S17</b> 干蒸鱼 FOR 4-5 魚の蒸し煮 🌶️ <i>Steamed fish</i>		138

Above price is subject to SST 6% and Service charge 10%

PORK FREE



# TAKEAWAY MENU



## SCALLOP

	小 <i>Small</i>	中 <i>Medium</i>
<b>X08</b> XO 醬扇貝 ほたて貝の XO 醬炒め <i>Stir-fried scallop with XO sauce</i>	80	92
<b>X09</b> 奶油扇貝 ほたて貝のクリーム煮 <i>Braised scallop with white cream</i>	61	71
<b>X10</b> 生炒扇貝 ほたて貝のさっぱり炒め <i>Stir-fried scallop</i>	59	68

## SQUID

	N/A	
	小	中
<b>S10</b> 宮保魷花 モンゴウイカの四川唐辛子炒め <i>Stir-fried squid &amp; cashew nuts with red pepper</i>	35	39
<b>S11</b> 生炒魷花 モンゴウイカのさっぱり炒め <i>Stir-fried squid</i>	35	39
<b>S12</b> 椰油魷花 モンゴウイカのカロチーノオイル炒め <i>Stir-fried squid with carotino oil</i>	35	39

# TAKEAWAY MENU



## BEEF

	小 <i>Small</i>	中 <i>Medium</i>
<b>B01</b> 宫保牛肉 和牛とカシューナッツの四川唐辛子炒め <i>Stir-fried Wagyu beef &amp; cashew nuts with red pepper</i>	69	83
<b>B02</b> 蚝油牛肉 和牛のオイスターソース炒め <i>Stir-fried Wagyu beef with oyster sauce</i>	N/A	83
<b>B03</b> 青椒牛肉 和牛とピーマンの細切り炒め <i>Stir-fried Wagyu beef with green pepper</i>	69	83
<b>B04</b> 孜然牛肉 和牛の青山椒とクミン炒め <i>Stir-fried Wagyu beef with red pepper</i>	69	83
<b>B05</b> 麻辣牛肉 和牛ステーキおろし麻辣ソース <i>Grilled Wagyu beef with Szechwan radish sauce</i>		128

Above price is subject to SST 6% and Service charge 10%

PORK FREE



# TAKEAWAY MENU



## CHICKEN

	小 Small	中 Medium
<b>C01</b> 宫保鸡丁 鶏とカシューナッツの四川唐辛子炒め <i>Stir-fried chicken &amp; cashew nuts with red pepper</i>	35	42
<b>C02</b> 黑醋辣鸡丁 鶏の黒酢辛味炒め <i>Stir-fried chicken with spicy black vinegar</i>	35	42
<b>C03</b> 油淋鸡块 鶏肉の香味唐揚げ <i>Deep-fried chicken with special seasoning</i>	N/A	40
<b>C04</b> 辣子酥鸡 鶏と唐辛子の香り炒め <i>Deep-fried chicken with red pepper</i>	35	42
<b>C05</b> 糖醋鸡块 鶏の甘醋炒め <i>Fried chicken with sweet &amp; sour sauce</i> A. Tomato ketchup flavor / B. Black vinegar flavor	35	42



# TAKEAWAY MENU





# TAKEAWAY MENU

The 19th SUZUKI HANTEN

十九代目 鈴木飯店

## TOFU

		小 Small 31 N/A	中 Medium 38
<b>M01</b>	陈麻婆豆腐 微辣, 辣, 很辣 陳麻婆豆腐 小辛、中辛、大辛 Mapo Tofu Little spicy, Spicy, Very spicy		
<b>M02</b>	豆花牛肉煲 牛肉と豆腐の変わり麻婆豆腐 White Mapo Tofu		31

## VEGETABLE

FOR 2-3 PERSON

<b>V01</b>	炒时蔬菜 季節野菜の炒め Stir-fried seasonal vegetable	A. 咸味 塩味 Salt B. 清炒 ガーリック味 Garlic C. 四川味 四川味 Spicy	23
<b>V02</b>	烩时蔬菜 季節野菜の煮込み Simmered seasonal vegetable	A. 蚝油 オイスター味 Oyster B. 干虾 干し海老味 Dry prawn	23
<b>V03</b>	蟹肉芦笋 アスパラガスと生湯葉の煮込み Braised asparagus	A. 蟹肉 蟹肉 Crab meat B. 蟹黄 蟹卵 Crab roe	42
<b>V04</b>	干贝白菜 ホタテの干物と白菜の煮込み Simmered Chinese cabbage and dried scallop		39
<b>V05</b>	双冬青梗菜 山の幸と青梗菜の炒め Stir-fried Chinese vegetable & bamboo shoots & mushrooms	A. 咸味 / B. 清炒 A. 塩味 / B. ガーリック味 A. Salt / B. Garlic	23
<b>V06</b>	炒彩菇 色々きのこの炒め Stir-fried mushrooms	A. 泡菜風味 / B. 蚝油 A. 漬物風味 / B. オイスター味 A. Pickle flavor / B. Oyster sauce	26
<b>V07</b>	韭黄豆芽 黄ニラともやしのシャキシャキ炒め Stir-fried yellow leek & bean sprout		42



# TAKEAWAY MENU



## SOUP

PORTION

T01	酸辣羹汤 酸辣スープ <i>Hot &amp; sour soup</i>	24
T02	蔬菜汤 野菜スープ <i>Vegetables soup</i>	24
T03	粟米羹汤 蟹肉コーンスープ <i>Corn soup</i>	24
T04	八宝蒸汤 八宝薬膳スープ <i>Chinese herbal soup</i>	33



# TAKEAWAY MENU



## NOODLE

PORTION

<b>N01</b>	担担面 担々麵 <i>Tan Tan Noodle - Soup</i>	28
<b>N02</b>	正宗担担面 本場汁なし担々麵 <i>Tan Tan Noodle - Dry</i>	28
<b>N03</b>	酸辣汤面 酸辣タンメン <i>Hot &amp; sour soup noodle with chili oil</i>	28
<b>N04</b>	鸡丝汤面 鶏ラーメン <i>Soup noodle with chicken</i>	29
<b>N10</b>	鲜虾白汤面 海老白湯麵 <i>Chicken broth noodle soup with Prawn</i>	28
<b>N11</b>	红烧白汤面 醬油白湯麵 <i>Braised chicken broth noodle soup</i>	28
<b>N05</b>	海鮮炒面 海鮮焼き麵 <i>Fried noodle with seafood</i>	29
<b>N06</b>	四川炒面 四川風焼き麵 <i>Spicy fried noodle</i>	29

Above price is subject to SST 6% and Service charge 10%

PORK FREE

# TAKEAWAY MENU



## RICE

PORTION

<b>R01</b>	什景炒饭 五目チャーハン <i>Fried rice</i>	25
<b>R02</b>	四川炒饭 四川風ピリ辛チャーハン <i>Spicy fried rice</i>	25
<b>R03</b>	蟹肉炒饭 かにあんかけチャーハン <i>Fried rice with crab sauce</i>	29
<b>R04</b>	米饭 ごはん <i>Rice</i>	7
<b>R05</b>	米饭 大碗 ごはん 大盛り <i>Rice - Big</i>	10



# TAKEAWAY MENU



## DIM SUM

<b>Y01</b> 4 PCS	水餃 水餃子 <i>Boiled dumpling</i>	A. 水餃湯 スープ Soup B. 芝麻味 胡麻ソース Sesame C. 钟水餃 辛味ソース Spicy	26
<b>Y02</b> 3 PCS	三鮮焼売 三色焼売 <i>Assorted steamed dumpling</i>		26
<b>Y03</b> 3 PCS	鮮蝦蒸餃 海老蒸し餃子 <i>Steamed shrimp dumpling</i>		19
<b>Y04</b> 3 PCS	螃蟹蒸餃 蟹蒸し餃子 <i>Steamed crab dumpling</i>		19
<b>Y05</b> 3 PCS	包子 蒸しパン <i>Steamed bun</i>		15



# TAKEAWAY MENU

The 19th SUZUKI HANTEN

十九代目 鈴木飯店

## DESSERT

W01 杏仁豆腐 11

PORTION 杏仁豆腐

*Cold almond pudding*

Not available for takeaway

W02 芒果布丁 11

PORTION マンゴープリン

*Mango pudding*

W03 芝麻球 11

3 PCS 胡麻団子

*Fried sesame ball*

W04 汤圆 18

3 PCS 胡麻あん団子

*Glutinous rice balls with sesame in soup*

W06 流沙包 16

3 PCS カスタードまん

*Steamed custard bun*

W07 糯米芝麻 香兰叶 & 红豆 & 黑芝麻 16

3 PCS 3種のお餅 バندان & あずき & 黒ゴマ

*Steamed glutinous rice cake  
Pandan & Red bean & Black sesame*

W08 冰淇淋 13

PORTION アイス

*Ice cream*

Not available for takeaway

A. 芒果

A. マンゴー

A. Mango

B. 黑芝麻

B. 黒胡麻

B. Black Sesame

C. 香草

C. バニラ

C. Vanilla

W09 水果盘 Market price

FOR 4-5 フルーツ盛り合わせ

*Fruits platter*

