新馬美食

菜之恋

The crystal of love

Singapore cuisine

/B19

五福大拼牌

Five combination platter

$50



※图片仅供参考，菜肴以实物为准。Actual dish presentation may differ from photos shown.

美食文化 天下合一

豆腐营养丰富，含有铁、钙、磷、镁等人体必需的多种微量元素，还含有糖类、植物油和丰富的优质蛋白，素有“植物肉”之美称。豆腐的消化吸收率达95%以上。两小块豆腐，即可满足一个人一天钙的需要量。

豆腐亦可用于食疗，具有一定的药用价值。如葱炖豆腐，可治感冒初起，每日食3～5次；鲫鱼与豆腐共煮，可治麻疹出齐尚有余热者，也可用于下乳；葱煎豆腐，可用于水肿膨胀；豆腐萝卜汤，可用于痰火吼喘；豆腐红糖共煮，可用于吐血等。

/B18

Stuffed yam ring with chicken cube & mixed vege

飘香芋头圈

$25(大)

$18(小)









藝術人生

ENTER PRISE HONOR

美食诱惑之说

/B21

红烧海参

Braised sea-cucumber with vege

$28(大)

$20(中)

$14(小)





/C31

酸甜鱼

Sweet and sour fish

$20(大)

$15(中)

$10(小)

品味

SUSHI

美食文化 天下合一

豆腐营养丰富，含有铁、钙、磷、镁等人体必需的多种微量元素，还含有糖类、植物油和丰富的优质蛋白，素有“植物肉”之美称。豆腐的消化吸收率达95%以上。两小块豆腐，即可满足一个人一天钙的需要量。

豆腐亦可用于食疗，具有一定的药用价值。如葱炖豆腐，可治感冒初起，每日食3~5次；鲫鱼与豆腐共煮，可治麻疹出齐尚有余热者，也可用于下乳；葱煎豆腐，可用于水肿膨胀；豆腐萝卜汤，可用于痰火吼喘；豆腐红糖共煮，可用于吐血等。



/C28

砂锅滑鲩鱼 Claypot spicy fish

$28 (大)
$20 (中)
$14 (小)

/C25

油浸鱼 Crispy fish with dark sauce & ginger

$20 (大)
$15 (中)
$10 (小)



※图片仅供参考，菜肴以实物为准。Actual dish presentation may differ from photos shown.



/B22

生捞鲍鱼片

Cold cut slide abalone

常吃素不但能让人心灵纯净、平和、不容易发胖，它也有助于平衡人体的酸碱性以及预防慢性疾病。

$30(大)
$22(中)
$15(小)



功夫
手上
HIS HANDS

/C26

辣酱鱼
Fish with BBQ sauce

$22(大)
$16(中)
$11(小)



带您进入
不一样的味觉新体验

/C27

咖喱鱼煲
Vege curry fish in pot

$28(大)
$20(中)
$14(小)



香于心 食于口



/C29

菜脯鱼 Chai-po fish

$24 (大)
$18 (中)
$12 (小)



养生 美食文化 Food culture

素食，表现出了回归自然、回归健康和保护地球生态环境的返璞归真的文化理念。

吃素，除了能获取天然纯净的均衡营养外，还能额外地体验到摆脱了都市的喧嚣和欲望的愉悦。

悄然传播的素食文化，使得素食越来越成为一个全球时尚的标签。素食，已经成为一种全新的环保、健康生活方式。



/D36

腰果参峇虾

Sambal prawnwith cashew nut

$22 (大)
$16 (中)
$11 (小)



/D34

黄金沙律虾

Golden mayo prawn with cereal

$26 (大)
$18 (中)
$13 (小)

※图片仅供参考，菜肴以实物为准。Actual dish presentation may differ from photos shown.

精品

热菜 Vision

/C30

辣旦鱼片

Sliced fish with egg chilli

$20 (大)

$15 (中)

$10 (小)

鱿鱼具有高蛋白、低脂肪、低热量的优点，不但富含蛋白质、钙、磷、铁，以及钙硒、碘、锰等微量元素，还含有丰富的DHA（俗称脑黄金）、EPA等高度不饱和脂肪酸，还有较高含量的牛磺酸。食用鱿鱼可有效减少血管壁内所累积的胆固醇，对于预防血管硬化、胆结石的形成都颇具效力。同时能补充脑力，预防老年痴呆症等。因此对容易罹患心血管方面疾病的中、老年人来说，鱿鱼更是有益健康的食物。鱼虽然胆固醇含量较高，但鱿鱼中同时含有一种物质——牛磺酸，而牛磺酸有抑制胆固醇在血液中蓄积的作用，因此食用鱿鱼时，胆固醇只是正常地被人体所利用，而不会在血液中积蓄。



/D33

沙律大明虾

Prawn with mayyonaise

$22 (大)
$16 (中)
$11 (小)



/D35

柠檬虾 Prawn with lemon sauce

$22 (大)
$16 (中)
$11 (小)



特色菜肴
Our speciality

在印度，戒杀生食肉，认为人类不应该伤害任何有知觉的动物，
尤其是他们的牛。自此以后，虽然婆那教逐渐衰落，
但素食的习惯广泛传播，
许多上层种性乃至较低的种性都接受了素食的习惯。不仅如此，
借由梁武帝禁令的传播，素食之说也开始在中国广为传播，
并远及中国文化圈中的大部分地区，如日本和东南亚等。
在古代，日本天皇曾长期禁止国民食肉。



/E45

Hot plate beancurd
铁板豆腐

$22(大) $16(中) $11(小)

※图片仅供参考，菜肴以实物为准。Actual dish presentation may differ from photos shown.

品味 PINWEI

美食 美食

全国十大

时蔬

素食，表现出了回归自然、回归健康和保护地球生态环境的返璞归真的文化理念。

吃素，除了能获取天然纯净的均衡营养外，还能额外地体验到摆脱了都市的喧嚣和欲望的愉悦。

悄然传播的素食文化，使得素食越来越成为一个全球时尚的标签。素食，已经成为一种全新的环保、健康生活方式。



/B24

桂花翅（蛋/无蛋）

Stirfried shark-fin with ham and beansprout

$24（大）

$18（中）

$12（小）

※图片仅供参考，菜肴以实物为准。Actual dish presentation may differ from photos shown.

素食健康 特色素肉

Food temptation 天然食材

素食业者根据大豆蛋白的特点，配合面筋、淀粉、胶性物质等做成仿肉的素鸡、素火腿、素对虾、素腊肠、素蛋糕等形神兼备的仿荤素食品，既保留素菜的自然本色又满足人们吃“肉”和好奇的心理，再加上现代烹调技术的完美搭配，更使广大素食爱好者味蕾大增。

/D32 麦片虾 Cereal prawn

$22(大)
$16(中)
$11(小)



藝術生

ENTER PRISE HONOR

现代社会中，素食者越来越多，素食人群也趋年轻化。素食主义不再是一种宗教和教条，素食者也没有道德优越感，选择素食只是选择了一种有益于自身健康、尊重其他生命、爱护环境、合乎自然规律的饮食习惯，素食已经逐渐成为符合时代潮流的生活方式。

/B21

菜莆四季豆

French Bean Topping W Chai-po

$18(大)

$14(中)

$ 9 (小)



品味 美食 PINWEI

时蔬

素食，表现出了回归自然、回归健康和保护地球生态环境的返璞归真的文化理念。

吃素，除了能获取天然纯净的均衡营养外，还能额外地体验到摆脱了都市的喧嚣和欲望的愉悦。

悄然传播的素食文化，使得素食越来越成为一个全球时尚的标签。素食，已经成为一种全新的环保、健康生活方式。



/E41

参峇羊角豆
Sambal lady finger

$18（大）
$14（中）
$ 9（小）



/E42

豉汁苦瓜
Bitterground with black bean sauce

$18（大）
$14（中）
$ 9（小）

/E43

渔香茄子
Szechuan style brinjal

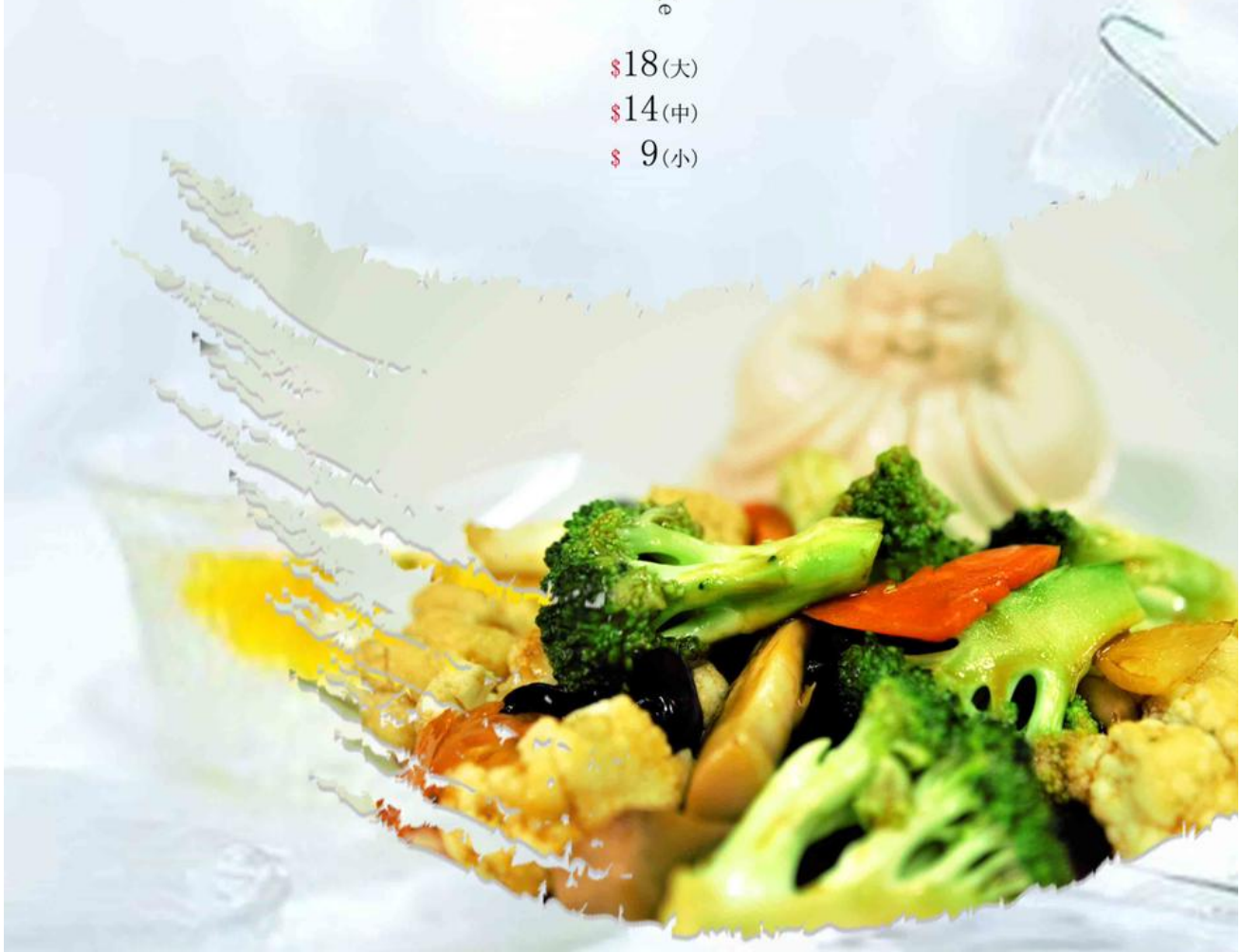
$16（大）
$12（中）
$ 8（小）

※图片仅供参考，菜肴以实物为准。Actual dish presentation may differ from photos shown.

/E44

罗汉斋 Mixed vegetable

$18(大)
$14(中)
$ 9(小)





圆香素食

在18世纪，由于经济、伦理和营养学等方面的原因，素食主义逐渐引起了人们的兴趣。营养学家威廉医生（Dr. WilliamLambe）建议他的病人素食以利于癌症的治疗。此时，几乎所有现代的素食主义论题都已经开始讨论，包括农业资源的浪费等。18世纪中突出的素食主义倡导者有美国的本杰明·富兰克林和法国的伏尔泰。

/E46

玻璃生菜

Stirfried lettuce w oyster sauce

$14 (大)
$10 (中)
$ 7 (小)



/E47

马来风光

Sambal chilli kangkong

$18 (大)
$14 (中)
$ 9 (小)



新馬美食

苑

The crystal of love

菜之恋

Singapore cuisine

/E48

鲍片兰花

Braised broccolli with slice abalone

$30(大)

$22(中)

$15(小)



※图片仅供参考，菜肴以实物为准。Actual dish presentation may differ from photos shown.

美食

《墨子·辞过》：“古之民未知为饮食时，素食而分处。”孙诒让 间诂：“素食，谓食草木……《礼运》说上古云：‘未有火化，食草木之实’，即此素食也。”

《管子·禁藏》：“率三十亩而足於卒岁。岁兼美恶，亩取一石，则人有三十石，果蓏素食当十石，糠糟六畜当十石，则人有五十石。”戴望 校正：“王氏 引之 云：‘素读为疏，字或作蔬。’”

现代工艺则是将烘干的魔芋制成魔芋精粉，然后再用魔芋精粉制成多种仿生素食品如素鱿鱼、素虾仁、素腰片等。



/E51

Stirfried sambal petai

四大天王

$26(大) $19(中) $13(小)

※图片仅供参考，菜肴以实物为准。Actual dish presentation may differ from photos shown.



/E52

咸鱼豆芽

Stir fried beansprout with salted fish

$18(大)
$12(中)
$ 8(小)

/E53

清炒时蔬

Stir fried seasonal vegetable (kailan,young cabbage,sweet potato leaf)

（芥兰/西兰花/小白菜/薯叶）

$18(大)
$14(中)
$ 9(小)



※图片仅供参考，菜肴以实物为准。Actual dish presentation may differ from photos shown.



/E54

鲜菇时蔬 with fresh mushroom

$22(大)
$16(中)
$11(小)

功夫手上 HIS HANDS

/E55

蜜豆火腿片 Honey pea with slide ham

$18(大)
$13(中)
$ 9(小)



素食健康 特色素肉

Food temptation 天然食材

素食业者根据大豆蛋白的特点，配合面筋、淀粉、胶性物质等做成仿肉的素鸡、素火腿、素对虾、素腊肠、素蛋糕等形神兼备的仿荤素食品，既保留素菜的自然本色又满足人们吃“肉”和好奇的心理，再加上现代烹调技术的完美搭配，更使广大素食爱好者味蕾大增。



/F47

咕噜肉 Sweet and sour vegetable meat

$18(大)

$14(中)

$ 9(小)



/E49

辣酱茄子

Brinjal with spicy sauce

$18(大)

$14(中)

$ 9 (小)



/E50

参峇番薯叶

Sambal sweet potato leave

$18(大)

$14(中)

$ 9 (小)



/G51

世界名片（鲍鱼菇）

Sweet and sour abalone mushroom

$26（大）
$19（中）
$13（小）

功夫菌上 HIS HANDS

素食

十全十美 养生美食

人们开始将吃素纳入神圣庄严的场合，在重大的祭祀活动的前夕，一定要“茹素数日，以净其身，清其心”，上至皇帝、贵族，下至黎民百姓，莫不认同，莫不尊行。可见，茹素，在当时人们心目中的神圣之“味”。

来，夏王桀于乙卯日被商汤所灭，商纣是在甲子日灭亡，他们均是由于穷奢极欲，以致昏婪而灭亡”。所以后来的诸侯便在这些日子斋戒修心，节俭寡欲，以示警惕。民间也纷纷效仿，后来即演变成“朔望斋”，逢每月初一、十五日吃素。





素食健康 特色素肉

Food temptation 天然食材

素食业者根据大豆蛋白的特点，配合面筋、淀粉、胶性物质等做成仿肉的素鸡、素火腿、素对虾、素腊肠、素蛋糕等形神兼备的仿荤素食品，既保留素菜的自然本色又满足人们吃“肉”和好奇的心理，再加上现代烹调技术的完美搭配，更使广大素食爱好者味蕾大增。



/F46

京都肉排 Peking style spare rib

$20(大)
$15(中)
$10(小)

/F48
脆皮排骨王
Chinese style spare rib

$20(大)
$15(中)
$10(小)

/F49
铁板黑椒扒
Hot plate black pepper steak

$22(大)
$16(中)
$11(小)





/F50
咖喱羊肉
Delicious curry mutton

$24(大)
$18(中)
$12(小)



新馬美食 菇之恋 The crystal of love Singapore cuisine

/G52
酥炸鲍鱼菇
Fried crispy abalone mushroom
$20 (大)
$15 (中)
$10 (小)

/G53
奶油鲍鱼菇
Abalone mushroom with butter sauce
$26 (大)
$19 (中)
$13 (小)



※图片仅供参考，菜肴以实物为准。Actual dish presentation may differ from photos shown.

/G56

红烧猴头菇

Stirfried monkey head mushroom

$26(大)

$19(中)

$13(小)





/G54

Mixture of fresh mushroom in pot

养生一品菌菇煲

$28(大)

$20(中)

$14(小)

/G55

宫保猴头菇 Dry-chilli monkey head mushroom

$26(大)

$19(中)

$13(小)



养生

美食文化

忘不了豆腐

Food culture

素食，表现出了回归自然、回归健康和保护地球生态环境的返璞归真的文化理念。

吃素，除了能获取天然纯净的均衡营养外，还能额外地体验到摆脱了都市的喧嚣和欲望的愉悦。

悄然传播的素食文化，使得素食越来越成为一个全球时尚的标签。素食，已经成为一种全新的环保、健康生活方式。

/H61
咸鱼鸡粒豆腐
Soft beancurd with salted fish & chicken cube

$18 (大)
$13 (中)
$ 9 (小)

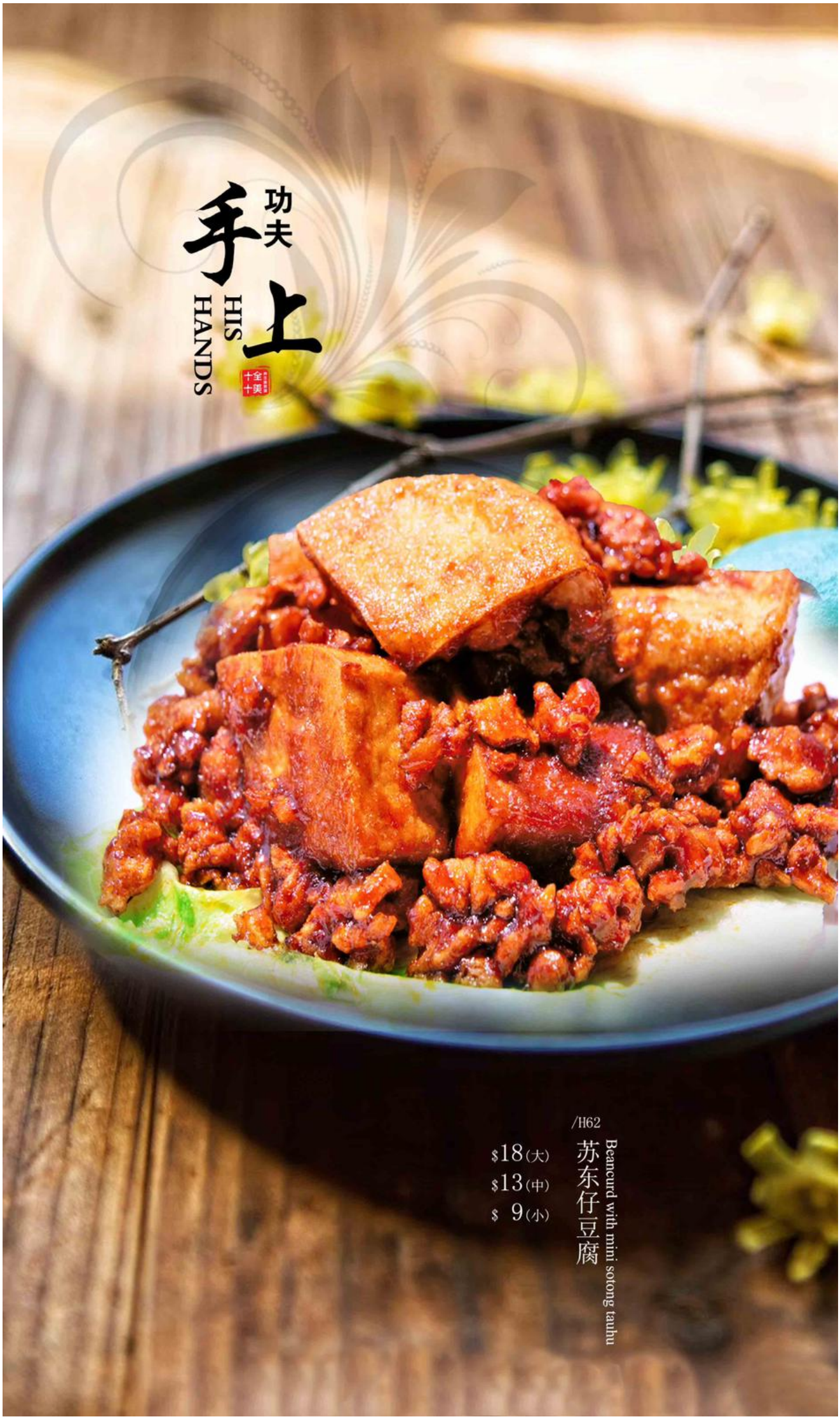
/H60
贵妃豆腐
Braised beancurd with capsicum

$18 (大)
$13 (中)
$ 9 (小)



※图片仅供参考，菜肴以实物为准。Actual dish presentation may differ from photos shown.


功夫
菌上
HIS HANDS
素食
十全十美 养生美食
人们开始将吃素纳入神圣庄严的场合。在重大的祭祀活动的前夕，一定要“茹素数日，以净其身，清其心”，上至皇帝，贵族，下至黎民百姓，莫不认同，莫不尊行，可见“茹素”在当时人们心目中的神圣之“味”。来，夏王桀于乙卯日被商汤所灭，商纣是在甲子日灭亡，他们均是由于穷奢极欲，以致饮鸩而灭亡。所以后来的诸侯便在这些日子悉戒修心，节俭尊吃，以示警惕。民间也纷纷效仿，后来即演变成“朔望斋”，逢每月初一、十五日吃素。
/G57
黑椒花菇
Braised black pepper shitake mushroom
$24(大)
$18(中)
$12(小)


功夫
手上
HIS
HANDS
/H62
苏东仔豆腐
Beancurd with mini sotong tauhu
$18(大)
$13(中)
$ 9(小)

养生

美食文化 Food culture

忘不了豆腐

素食，表现出了回归自然、回归健康和保护地球生态环境的返璞归真的文化理念。

吃素，除了能获取天然纯净的均衡营养外，还能额外地体验到摆脱了都市的喧嚣和欲望的愉悦。

悄然传播的素食文化，使得素食越来越成为一个全球时尚的标签。素食，已经成为一种全新的环保、健康生活方式。

/H63

雪花豆腐

Braised beancurd with egg flower

$18 (大)

$14 (中)

$ 9 (小)



※图片仅供参考，菜肴以实物为准。Actual dish presentation may differ from photos shown.

带您进入
不一样的味觉新体验

/H64

麻婆豆腐 Szechuan style Beancurd

$18(大)
$14(中)
$ 9(小)



《墨子·辞过》：“古之民未知为饮食时，素食而分处。”孙诒让 间诂：“素食，谓食草木……《礼运》说上古云：‘未有火化，食草木之实，’即此素食也。”

《管子·禁藏》：“率三十亩而足於卒岁。岁兼美恶，亩取一石，则人有三十石，果蓏素食当十石，糠秕六畜当十石，则人有五十石。”戴望 校正：“王氏 引之 云：‘素读为疏，字或作蔬。’”

现代工艺则是将烘干的魔芋制成魔芋精粉，然后再用魔芋精粉制成多种仿生素食品如素鱿鱼、素虾仁、素腰片等。

美食



/H65

辣汁腐衣

Beancurd skin spicy sauce

$18(大)

$14(中)

$ 9 (小)



/I61

麻油鸡

Fried chicken with sesame oil

$18(大)

$14(中)

$ 9 (小)

功夫手上

HIS HANDS



/I62

黑胡椒鸡

Black pepper chicken

$20(大)

$15(中)

$10(小)

味



/J72
酸辣汤 Szechuan style hot & sour sopu
$16 (大)
$12 (中)
$ 8 (小)

/J70
冬炎汤 STom yam soup
$16 (大)
$12 (中)
$ 8 (小)

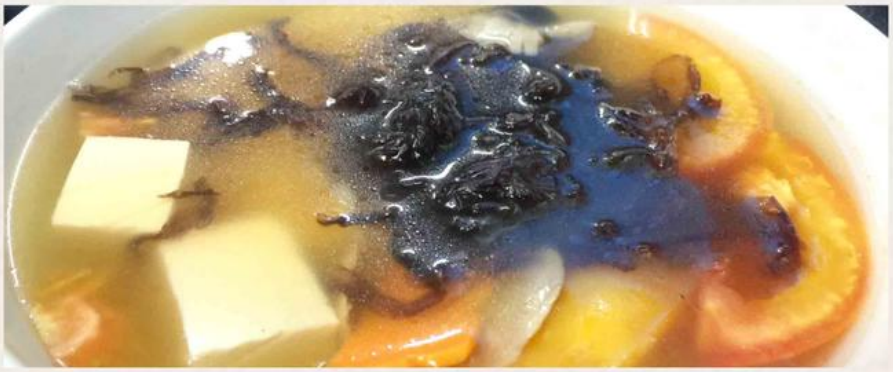


/J73
水饺汤 Dumpling vege soup
$14 (大)
$10 (中)
$ 7 (小)



/J74
咸菜汤 Salted vege beancurd soup
$14 (大)
$10 (中)
$ 7 (小)

/J69
枸杞菜汤 Vege soup with ham
$14 (大)
$10 (中)
$ 7 (小)



/J71 紫菜豆腐汤
Seaweed beancurd soup
$14 (大)
$10 (中)
$ 7 (小)

圆香素食

根据联合国的报告和科学的证据，就全球变暖而言，甲烷的有害性比二氧化碳强23倍，氧化亚氮比二氧化碳约强300倍。牲畜是产生甲烷的首要肇因，氧化亚氮也是牲畜产生的副产品。食用肉类需要饲养许多家畜动物，

而家畜会排放出甲烷，例如，一头牛一天最高可制造出60升的甲烷。大气中的甲烷约有25%由畜牧业饲养之家畜排放。控制甲烷的主要来源，可调节气候，预防水灾，也是对付土壤流失之最佳方法。森林不断循环、净化水，许多动植物都以此为家。热带雨林是世界上最珍贵之自然资源，有世界陆上植物百分之八十之品种，药材里有四分之一的原料来自于此，也为地球供应很大比例的氧气。对热带雨林的不断破坏，使得生存于此的动、植物流离失所，几乎是一年有一百种生物从自然界消失。



/I67

沙律鸡丁 Salad chicken cube

$20 (大)

$15 (中)

$10 (小)

/I68

腰果鸡丁 Stirfried chicken with cashewnut

$22 (大)

$15 (中)

$11 (小)



※图片仅供参考，菜肴以实物为准。Actual dish presentation may differ from photos shown.



/J68

鱼翅汤

Braised superior sharkfin soup

鱼翅

[特色美食，传统风味]

$24(大)

$18(中)

$12(小)

選擇素食只是選擇了一種有益于自身健康、尊重其他生命、愛護環境、合乎自然規律的飲食習慣，
素食已經逐漸成爲符合時代潮流的生活方式。

素食健康

JIANKANGSUSHI

久居闹市的人需要几分清净，久染尘嚣的人需要一次纯净的呼吸，
同样，久食油腻的人需要清泉般的清新的口味来净化自己的身体。
素菜就是这缕清泉，为您带来如潺潺流水般清澈的感觉.....



/I63

宫保鸡 Dry chilli chicken

$20(大)
$15(中)
$10(小)



/I64

蜜汁鸡丁 Honey chicken sesame

$18(大)
$13(中)
$ 9(小)

/I65

怪味鸡丁 Sour chilli chicken

$18(大)
$13(中)
$ 9(小)

/I66

金香鸡丁 Fried chicken with Lemongrass

$18(大)
$13(中)
$ 9(小)



/K77

港式萝卜糕

HK style carrot cake

$4.50



/K82

煎锅贴

Pan fried dumpling

$4.50

/K78

Char siew pau

蜜汁叉烧包

$4.50





煎炸

Fried delight

/K81 Rice paper mixed fruit roll
威化水果卷
$4.50

/K79 Crispy salad dumpling
沙律脆皮角
$4.50





/K80 Bean curd skin roll with ham& turnip
鲜竹府皮卷
$4.50

小吃

Our speciality



/K75

三菇水晶饺

Three kind mushroom dumpling

$4.50



/K76

金山角

Steam triangle dumpling

$4.50

鱼头米粉

藝術人生
ENTER PRISE HONOR
美食诱惑之说
正宗美食

味道好极了！
The taste is great



/M89
鱼头米粉
Fish head noodle soup
$11.0(大)
$ 8.0(中)
$ 5.5(小)



煎炸

Fried delight



/L86

炸饺子

Fried crispy dumpling

$16 (大)
$12 (中)
$ 8 (小)



/L85

炸春卷

Crispy spring roll

$16 (大)
$12 (中)
$ 8 (小)

/L87

沙爹串

Delicious satay

$16 (大)
$12 (中)
$ 8 (小)



本地小吃 FOOD

面筋是小麦粉中所特有一种胶状混合蛋白质。其实，面筋历史由来已久，据明代黄正一的《事物绀珠》中记载，面筋早在南北朝时就已创制。由于其制作简单，在距今40余年前，当时的素食者缘于方便、营养、可口等理由，将面筋做成仿荤菜式的素鸡、素鹅等材料，使之成为餐桌上的一大主体。



/M92 黑椒乌冬面 Black pepper udong — $12.0 (大) / $ 6.0 (小)

		(小)	(中)	(大)
M90	炒粿条/河粉 Fried kway-teow	$ 5.5	$ 8.0	$ 11.0
M91	印度面 Mee goreng	$ 5.5	$ 8.0	$ 11.0
M93	香脆生面 Fried crispy noodle	$ 6.0	$ 9.0	$ 12.0
M94	香港面 Fried hongkong mee	$ 5.5	$ 8.0	$ 11.0
M95	东炎米粉汤 Tom-yam bee-hoon soup	$ 6.0	$ 9.0	$ 12.0
M96	水饺米粉汤 Dumpling bee-hoon soup	$ 5.5	$ 8.0	$ 11.0
M97	黄梨炒饭 Pineapple fried rice	$ 5.5	$ 8.0	$ 11.0
M98	橄榄炒饭 Olive fried rice	$ 6.0	$ 9.0	$ 12.0
M99	炆伊府面 Braised Ee-fu noodle with vege	$ 6.0	$ 9.0	$ 12.0
M100	鸡丁炒饭 Chicken cube fried rice	$ 6.0	$ 9.0	$ 12.0
M101	砂煲鲍片鲜菇粥 Abalone N fresh mushroom porridge in pot	$ 11.0	$ 16.0	
M102	KL福建面 KL style balck sauce noodle	$ 6.0	$ 9.0	$ 12.0

/L88

烧麦

HK style carrot cake

$3.50





/L89

盐酥炸鸡

Fried chicken nugget

$16(大)

$12(中)

$10(小)

/L90

Vege barbecue meat

素烧肉

$20(大)

$15(中)

$10(小)



甜品

Our speciality

/N104

白果芋泥

Yam paste with ginko-nut

$22(大)

$16(中)

$11(小)　$5.5(一人份)



品味 SUSHI

N107
虾仁蛋
Scrambled eggs w shrimph
$20 (大)
$15 (中)
$10 (小)

N108
芙蓉蛋
Scrambled eggs w capsicum n ham
$16 (大)
$12 (中)
$8 (小)

N109
菜脯蛋
Scrambled eggs w chai-po
$16 (大)
$12 (中)
$8 (小)

