



樂軒
LE CHINOIS
Cantonese Cuisine
粵菜

招牌片皮鴨

228/半隻

398/隻



片皮鴨兩食
加**60**元可選任一款

- *鴨肉燜伊麵
- *炒鴨鬆
- *鴨架湯

主廚精選

秘製醬燒雞	138/半隻	268/隻
古法明爐脆皮燒鵝		178
金華玉樹麒麟雞		368/隻
香煎鵝肝脆皮乳豬件(4件)		248
松子桂花魚		368
鑲金翠映荔茸酥(位)		88
醬皇榆耳炒北海道帶子		288



醬燒牛肋骨

358

所有價格以澳門幣計算，
且需加收10%服務費



冷菜

香辣蒜泥白肉卷	48
蒜泥麻辣小黃瓜	48
陳醋黑木耳	48
爽脆海蜇頭	68
滷水牛腩	98
川辣口水雞	108
主廚精選冷菜	98

紅酒凍鵝肝 158



所有價格以澳門幣計算，
且需加收10%服務費

樂軒華五福拼盤 (燒鵝, 叉燒, 燒花腩, 口水雞, 黑木耳) 328



燒烤肉類

炭燒鴻運乳豬		268
龍崗玫瑰豉油雞	148/半隻	278/隻
地道澳門燒花腩		148
蜜汁叉燒		148
豉油皇/紅燒乳鴿		98

鮑魚海味

鮑汁扣原隻南非10頭乾鮑伴遼參	588
鮑汁扣關東遼參	228
鮑汁花膠筒扣原隻鵝掌	198
鮑汁海參扣5頭湯鮑魚	188



鮑汁扣原隻南非10頭乾鮑伴鵝掌

588

養顏官燕

燉官燕 (杏汁/冰花)	568
蟹肉燴官燕	568
燴燕液 (雞茸/海皇/金湯蟹肉)	78

游
水
海
鮮

時價

原隻波士頓龍蝦

蒜茸蒸/上湯焗/芝士牛油焗/避風塘/豉汁蒸或炒

花尾躉/桂花魚
筍殼魚/蠔子皇/生猛海中蝦

以下海鮮需提前預定

東星斑/西星斑/大連8頭鮮鮑魚/花竹蝦/
泰國瀨尿蝦/肉蟹/澳洲龍蝦/長腳蟹

廚師推薦烹調方法

清蒸

鮮花椒蒸

家鄉梅菜蒸

蒜子燜火腩

酸甜糖醋汁

加60元，享魚二食

(西芹蜜豆炒球與古法蒸頭骨)

所有價格以澳門幣計算，
且需加收10%服務費

海鮮小炒

鮮菌松子炒帶子	198
碧綠油泡帶子鮮魷	238
醬皇蘆筍炒百合鮮鮑片	248
三杯汁焗鱈魚粒	218
XO醬蜜豆炒雙蚌	238
黃金蟹味菇鹹蛋脆皮蝦	198
蛋黃醬芥辣蝦球	168
XO醬蘆筍炒蝦球	198

魚湯翠玉浸海斑 98/位



龍騰四海 398



本頁菜品價格除特別標註均為例牌價，以澳門幣計算，且需加收10%服務費

- 燒汁煎鵝肝藕夾 128
- 蜜椒茄瓜雪花牛柳粒 188
- 黑椒蔥爆牛仔骨 158
- 黑蒜燒汁燜豬手 138
- 秋葵醬爆豬爽肉 128
- 家鄉鹹魚馬蹄蒸手打肉餅 138
- 傳統梅菜扣肉 128
- 避風塘金沙蒜香骨 138



沙茶碧綠炒和牛片 158



肉類小炒



荔枝咕嚕肉 128

所有價格以澳門幣計算，
且需加收10%服務費

滋
補
靚
湯

松茸花膠螺頭燉雞湯	108
石橄欖燉豬脰	68
瑪卡淮山枸杞燉鮑魚	88
花菇菜膽燉竹笙	68
順德拆魚羹	68
瑤柱海味羹	98
廚師老火靚湯	48



清湯鮮鮑佛跳牆

268

本頁菜品均為位上，價格以澳門幣計算，且需加收10%服務費

煲仔菜

魚香茄子海參煲	148
豉蒜乾蔥爆雞件	138
川式海鮮豆腐	188
紅燒豆腐斑腩	118
鮑魚滑雞煲	188
麻婆牛鬆豆腐	108



三蔥鱈魚煲

198



鼎湖上素 128

蔬菜	88
菠菜 / 芥蘭 / 娃娃菜 / 菜心 / 西蘭花 / 唐生菜 / 四季豆 / 西生菜	
可選烹調方法：清炒 / 蠔油 / 蒜蓉 / 白灼 / XO醬 / 薑汁 / 椒絲腐乳 / 濃湯	
伴水芹香	98
金銀蛋浸勝瓜	98
瑤柱海味雜菜	138
扒西蘭花 (蟹肉/瑤柱)	128

田園時蔬

健康素菜

羊肚菌紅燒豆腐	118
南瓜百合炒珍珠馬蹄	98
萬佛素齋煲	118
欖菜乾煸四季豆	98

粉
麵
飯

欖菜叉燒炒飯	108
福建燴飯	148
健康燕麥炒飯	108
XO醬乾炒牛河	128
頭抽肉絲乾炒麵	118
鮑汁金菇蟲草花燜伊麵	128
星洲炒米	128

翡翠海鮮兩面黃 168



甜品

楊枝甘露	42
香芒凍布甸	42
煎堆仔(3件)	38
原隻椰皇玉液燉蛋白(需時20分鐘)	88
核桃露湯圓	42
紅豆沙湯圓	38

本頁菜品除特別標註均為位上，價格以澳門幣計算，且需加收10%服務費

百香果薑汁鮮奶凍(3件) 48

本頁菜品除特別標註均為位上，
價格以澳門幣計算，
且需加收10%服務費



鴻運乳豬全體(需提前一天預訂)

1,088

子母壽桃包(需提前一天預訂)

98/半打 188/打



懷舊八寶鴨(需提前兩天預訂)

398/隻



本頁菜品價格除特別標註均為例牌價，以澳門幣計算，且需加收10%服務費