



金唐集團秉承忠誠為顧客服務的原則。承蒙各界人士多年惠顧及支持。
本酒家全體仝寅謹致衷心感謝。

Golden Century Group management and staff would like to express our heart thanks and appreciation to customers and friends who have been supported loyally and advising us through the years.

營業時間

午餐 十一時半至下午三時

晚餐 五時半至晚上十一時

宵夜 十一時至凌晨二時 - 星期五/六

Business Hours

LUNCH 11.30am - 3.00pm

DINNER 5.30pm - 11.00pm

SUPPER 11.00pm - 2.00am Fri/Sat

恕不接受支票結帳
恕不接受酒水和食物分開付款
茗茶每位二元
最低消費每位二十元

貴賓房最低消費(食物)
十人以下八百元
十人以上每位八十元

No personal or company cheque accepted.
Please note that we do not do separated bills.
Chinese Tea \$2 per head
Minimum charge \$20 per head

Private Room minimum charge (food only)
10 people or less \$800
10 people up \$80 per head

因部份食物含味精調味料，如閣下對味精敏感，點菜時請通知服務員
Some of our dishes may contain MSG. If you are allergic to MSG, please mention this to our staff when place your order.

頭盤

Starters 前菜

- 101
本地生蠔刺身 半打
Natural Local Rock Oysters 1/2 dozen
本場生がき ダース
16.00
- 102
涼拌拍黃瓜
Cold Cut Cucumber with Garlic Sauce
キュウリの冷菜ガリックソース和え
7.00
- 103
生菜包 2個
San Choy Bow 2 in a serve
レタス巻き 2個入り
10.00
- 104
涼醬茄子
Sauced Egg Plant Cubes
冷し茄子のソースかけ
7.00
- 105
蝦餃 4個
Prawn Dumpling Steamed or Fried 4 in a serve
ぎょうざ 焼き又は蒸し 4個入り
7.00
- 106
春卷 4個
Fried Spring Rolls 4 in a serve
春卷 4個入り
7.00
- 107
燒賣點心 4個
Dim Sim Steamed or Fried. 4 in a serve
シューマイ 焼き又は蒸し、4個入り
7.00
- 108
三式炸盤
Fried Mixed Entrees 3 kinds in a serve
ミックス前菜 揚げ物3種
7.00
- 109
鹵水豆腐
Marinated Bean Curd
漬け豆腐
7.00
- 110
芝麻海帶
Stripped Seaweed
海藻の胡麻ドレッシング和え
7.00

■ 素 Vegetarian ベジタリアン

★ 廚師推介 . Chef's Recommendation . シェフの推薦

圖片僅供參考 . 出品以實物為準
Images are for reference only 参照用画像

頭盤

Starters 前菜

- 三文魚刺身 111
Salmon -Sashimi ☆
サーモンの刺身
22.00
- 齋春卷 4個 112
Fried Vegetarian Spring Rolls 4 in a serve ☆
野菜春卷 4個入り
7.00
- 蜜汁叉燒 113
BBQ Pork ☆
BBQ ポーク
10.00
- 脆皮燒肉 114
Roast Pork ☆
ローストポーク
10.00
- 鹵水牛展 115
Marinated Beef Shank
牛すね肉のマリネ
10.00
- 鹵水鴨下巴 116
Marinated Duck Chin
カモの下顎のマリネ
10.00
- 炒粒粒 117
Stir-Fried Mixed Bits with Pickles and Nuts
ピクルスとナッツの炒め物
10.00
- 家鄉毛豆 118
Country Style Edamame Soybeans
中華枝豆
7.00
- 煎靚咸魚 119
Fried Salt Fish
中国風くさや焼き
19.00

■ 素 Vegetarian ベジタリアン

☆ 廚師推介 . Chef's Recommendation . シェフの推薦

圖片僅供參考 . 出品以實物為準
Images are for reference only 参照用画像

羹湯類

Soup per person 一人前

每位

- | | |
|--|----------|
| 蟹肉燴燕窩
Bird's Nest Soup with Crab Meat
鳥の巣とカニのスープ
78.00 | 201
☆ |
| 紅燒雞絲燕窩
Bird's Nest Soup with Shredden Chicken
鳥の巣とチキンのスープ
78.00 | 202 |
| 錦繡瑤柱羹
Combination Conpoy Soup
野菜と貝柱のスープ
10.00 | 203 |
| 八珍豆腐羹
Combination Bean Curd Soup
豆腐のコンビネーションスープ
8.00 | 204 |
| 雞茸粟米羹
Chicken and Sweet Corn Soup
雞肉とスイートコーンのスープ
7.00 | 205
☆ |
| 粟米羹
Sweet Corn Soup
カニとスイートコーンのスープ
7.00 | 206 |
| 酸辣湯
Hot and Sour Soup
辛味のサワースープ
8.00 | 207
☆ |
| 雲吞湯
Short Soup
ワンタンスープ
8.00 | 208 |
| 魚頭豆腐芥菜湯
Fish Head Bean Curd Vegetable in Soup
魚と豆腐の野菜スープ
8.00 | 209
☆ |

■ 素 Vegetarian ベジタリアン ■ 辣 HOT 辛味

☆ 廚師推介 . Chef's Recommendation . シェフの推薦

圖片僅供參考 . 出品以實物為準
Images are for reference only 参照用画像

龍蝦類

Live Lobster ロブスター

- 301 ☆ 龍蝦刺身兩食
Live Lobster 2 Courses
活きロブスター2 コース
Lobster meat with Wasabi and Kikkoman soy sauce
Lobster shell and claws with ginger and shallot or deep-fried with chili
ロブスターの刺身 ワサビ醤油 + ロブスターの揚げ物 チリ風味
- 302 上湯龍蝦
Steamed Lobster with Supreme Sauce
ロブスターと上湯スープの煮物
- 303 ☆ 薑蔥焗龍蝦
Braised Lobster with Ginger and Shallot
ロブスターのしょうがとネギ風味煮物
- 304 椒鹽龍蝦
Deep Fried Lobster with Salt and Pepper
ロブスターの塩こしょう揚げ物
- 305 四川龍蝦
Lobster with Szechuan Sauce
四川風ロブスター

* Subject to Market Price

■ 辣 HOT 辛味

☆ 廚師推介 . Chef's Recommendation . シェフの推薦

圖片僅供參考 . 出品以實物為準
Images are for reference only 参照用画像

鮑魚類

Abalone アワビ

- 401 ☆ 堂灼游水鮑
Sliced Live Abalone Steam-boat
アワビのしゃぶしゃぶ
Market Price
- 402 油泡游水鮑
Abalone Slices with Vegetables
スライスアワビと野菜
Market Price
- 403 ☆ 清蒸游水鮑
Steamed Abalone with Ginger and Shallot
アワビのしょうがとネギ風味の蒸し物
Market Price
- 404 ☆ 蠔皇原只鮑魚
Whole Abalone with Oyster Sauce each
まるごとアワビのオイスターソース炒め
大 Large 132.00 / 中 Medium 99.00 / 細 Small 66.00
- 405 碧綠鮮鮑片
Abalone Slices with Vegetables
スライスアワビと野菜の炒め物
72.00
- 406 海參扒鮮鮑
Braised Abalone with Beche-De-Mer
アワビとなまこのソース煮
72.00
- 407 北菇鮮鮑甫
Braised Abalone with Chinese Mushrooms
しいたけとアワビのソース煮
72.00

☆ 廚師推介 . Chef's Recommendation . シェフの推薦

圖片僅供參考 . 出品以實物為準
Images are for reference only 参照用画像

蟹類

King and Mud Crab カニ料理

- 501
★
- 皇帝蟹兩食
Live King Crab 2 Courses
たらばガニ 2コース
蟹身椒鹽 + 蟹黃伊麵
Deep Fried King Crab with Salt and Pepper + Braised noodles with crab roe
カニの唐辛子風味 + カニ卵入り焼そば
- 502
- 薑蔥肉蟹
Mud Crab with Ginger and Shallot
カニの煮込み、しょうがとネギ風味
- 503
★
- 椒鹽肉蟹
Deep Fried Mud Crab with Salt and Pepper
カニの塩こしょう炒め
- 504
- 四川肉蟹
Mud Crab Szechuan Style
カニの四川風炒め
- 505
- 清蒸肉蟹
Steamed Mud Crab
カニの姿蒸し
- 506
- 花雕焗蟹
Mud Crab with Chinese Hua Chiew
カニの老酒風味の炒め物
- 507
★
- 金沙粉絲蟹
Braised Mud Crab with Diced Meat and Vermicelli in Hot Pot
中華春雨のカニ土鍋煮込み

* Subject to Market Price

■ 辣 HOT 辛味

★ 廚師推介 . Chef's Recommendation . シェフの推薦

圖片僅供參考 . 出品以實物為準
Images are for reference only 参照用画像

游水海鮮

Catch of The Day 本日のシーフード

- | | |
|---|----------|
| 游水生蝦
Live Prawn
活きエビ | 601
☆ |
| 游水星班
Live Coral Trout
活きハタ | 602 |
| 游水三刀
Live Red Morwong
活き鯛 | 603 |
| 游水青衣
Live Parrot Fish
活きブダイ | 604 |
| 游水明鱧
Live Barramundi
活きバラマンディー | 605
☆ |
| 游水鱸魚
Live Perch
活きすずぎ | 606 |
| 生猛帶子
Live Scallop
活きホタテ | 607 |
| XO炒蜆 米粉底
Live Pippies with XO Sauce on Fried Vermicelli
アサリのXOジャン炒め | 608
☆ |

* Subject to Market Price

■ 辣 HOT 辛味

☆ 廚師推介 . Chef's Recommendation . シェフの推薦

圖片僅供參考 . 出品以實物為準
Images are for reference only 参照用画像

海鮮類

Seafood シーフード

- 701 椒鹽三文魚頭
Salt and Pepper Salmon Head
鮭の唐辛子風味揚げ
19.00
- 702 椒鹽鮮魷
Salt and Pepper Squid
新鮮イカの塩とこしょう入りの揚げ物
24.00 ☆
- 703 時菜班片
Cod Fillet Sauteed with Vegetables
ハタのスライスと季節の野菜の炒め物
28.00
- 704 蒜茸蒸鮮魷
Fresh Squid Steamed with Garlic
イカのニンニク入り蒸し物
28.00
- 705 油泡石班球
Supreme of Garoupa Ball Sauteed
ガルーパーのソテー
33.00
- 706 荷豆炒海鮮
Seafood Sauteed with Snowpeas
シーフードといんげんの炒め物
33.00
- 707 四川蝦球
Prawns Sauteed Szechuan Style
四川風えびのチリソース炒め
33.00 ☆
- 708 時菜蝦球
Stir-fried Prawns with Vegetables
車えびと季節の野菜の炒め物
33.00
- 709 蒜子蝦球
Garlic Prawns
車えびのニンニク炒め
33.00 ☆
- 710 椒鹽焗雙脆
Salt and Pepper Squid and White Bait
イカとワカサギの揚げ物
24.00

■ 辣 HOT 辛味

☆ 廚師推介 . Chef's Recommendation . シェフの推薦

圖片僅供參考 . 出品以實物為準
Images are for reference only 参照用画像

海鮮類

Seafood シーフード

- 711 滑蛋鮮蝦仁
Shrimps with Scrambled Egg
むきえびと卵の炒め物
33.00
- 712 蜜糖炸蝦
Honey King Prawns
えびの甘味揚げ
33.00 ☆
- 713 椒鹽蝦球
Deep Fried Prawns with Salt and Pepper
車えびの唐辛子風味炒め
36.00 ☆
- 714 椒鹽焗大蝦
Salt and Pepper King Prawns in Shell
殻付き車えびのスパイスチリ炒め
37.00
- 715 蒜茸蒸大蝦
Steamed Prawns in Shell with Chopped Garlic
車えびの蒸し物ニンニク風味
37.00
- 716 XO醬蜜豆炒帶子
Scallops Sauteed with XO Sauce and Honey Beans
ホタテのXO醬炒め
37.00
- 717 油泡鮮帶子
Sauteed Scallops
ホタテのソテー
37.00
- 718 時菜炒帶子
Scallops Stir-fried with Vegetables
ホタテと季節の野菜の炒め物
37.00
- 719 鮮蘆荀炒帶子
Braised Scallops with Fresh Asparagus
ホタテとアスパラの炒め物
37.00 ☆
- 720 椒鹽焗銀魚
Salt and Pepper White Bait
ワカサギの揚げ物
24.00

■ 辣 HOT 辛味

☆ 廚師推介 . Chef's Recommendation . シェフの推薦

圖片僅供參考 . 出品以實物為準
Images are for reference only 参照用画像

雞肉類

料理科
Poultry 子キ

- 801
★
脆皮生炸雞
Crispy Skin Chicken
鳥のから揚げ
19.00
- 802
菜膽上湯雞
Steamed Chicken with Green Vegetable
鶏肉と野菜の煮物
26.00
- 803
薑蔥霸王雞
Steamed Chicken with Ginger and Shallot
鶏肉のしょうがとネギ風味の蒸し物
19.00
- 804
東江鹽焗雞
Salted Chicken
鶏肉塩漬けの蒸しあげ
19.00
- 805
★
蔥油炸子雞
Crispy Skin Chicken with Ginger and Shallot
鶏肉のしょうがとネギ風味の揚げ物
21.00
- 806
★
沙爹雞柳
Satay Chicken
サテーチキン
21.00
- 807
蜜糖雞球
Honey Chicken
揚げチキンのハニーソース煮込み
21.00
- 808
四川雞球
Chicken Sauteed Szechuan Style
鶏の四川風炒め
21.00

■ 辣 HOT 辛味

★ 廚師推介 . Chef's Recommendation . シェフの推薦

圖片僅供參考 . 出品以實物為準
Images are for reference only 参照用画像

鴨肉類

料理科
Poultry 子キ

901
★
北京片皮鴨
Peking Duck / 2 Courses
特製北京ダック / 2 コース
半隻 Half 4pcs 40.00 / 全隻 Whole 8pcs 73.00

902
★
明爐燒鴨
Roast Duck Served Warm
ローストダック
半隻 Half 36.00

903
北菇扒鴨
Steamed Duck with Chinese Mushrooms
鴨肉とマッシュルームのソース煮
33.00

904
★
梅醬炸鴨
Deep Fried Duck with Plum Sauce
鴨肉の揚げ物、プラムソースがけ
26.00

905
八珍扒鴨
Combination Steamed Duck
鴨肉の五目蒸し、又はフライ
36.00

906
蟹肉扒鴨
Steamed Duck with Crab Meat Sauce
鴨肉とカニの蒸し物
36.00

907
★
紅燒乳鴿
Deep Fried Pigeon
ハトの揚げ物 一羽分
大號每隻 29.00

908
紅燒迷你乳鴿
Deep Fried Mini Pigeon
ハトの揚げ物 一羽分
小號每隻 22.00

★ 廚師推介 . Chef's Recommendation . シェフの推薦

圖片僅供參考 . 出品以實物為準
Images are for reference only 參照用画像

牛肉類

Beef 牛肉料理

- | | |
|------|--|
| 1001 | 時菜炒牛肉
Braised Beef with Vegetables
薄切り牛肉と野菜の炒め物
21.00 |
| 1002 | 蠔油扒牛肉
Braised Beef with Oyster Sauce
薄切り牛肉のオイスターソース炒め
24.00 |
| 1003 | 沙爹牛肉
Satay Beef
サテービーフ
24.00 |
| 1004 | 四川牛肉
Szechuan Beef
牛肉の四川風炒め
24.00 |
| 1005 | 豉汁牛肉
Braised Beef with Black Bean Sauce
薄切り牛肉のブラックビーンソース炒め
24.00 |
| 1006 | 黑椒牛柳粒
Beef with Black Pepper
細切り牛ひれ肉の黒こしょう炒め
29.00 |
| 1007 | 中式牛柳
Fillet Steak Cantonese Style
牛肉のステーキ / 広東風
29.00 |
| 1008 | 乾燒牛柳絲
Shredded Beef Peking Style
牛ひれ肉のチリソース炒め
27.00 |
| 1009 | 味菜牛柳絲
Stripped Beef with Pickled Vegetable
細切り肉と野菜炒め
26.00 |

■ 辣 HOT 辛味

☆ 廚師推介 . Chef's Recommendation . シェフの推薦

圖片僅供參考 . 出品以實物為準
Images are for reference only 参照用画像

豬肉類

Pork 豚肉料理

- 1101 時菜炒肉片
Braised Pork Fillet with Vegetables
豚肉のスライスと季節の野菜の炒め物
24.00
- 1102 京都肉排骨
Pork Ribs Peking Style
骨付き豚肉 / 北京風ポークリブ
24.00
- 1103 椒鹽排骨 ☆
Fried Pork Spare Ribs with Salt and Pepper
骨付き豚肉の唐辛子炒め
24.00
- 1104 火腩炒芥蘭
Braised Roast Pork with Chinese Broccoli
豚肉と野菜の炒め物
24.00
- 1105 甜酸咕嚕肉 ☆
Sweet and Sour Pork
豚肉の甘酢味
24.00
- 1106 梅醬肉片
Pork Fillet with Plum Sauce
豚ひれ肉のスライスのパラムソース炒め
24.00
- 1107 咸魚蒸肉餅
Minced Pork Steamed with Salted Fish
魚の塩漬けと豚挽き肉の蒸し物
24.00

☆ 廚師推介 . Chef's Recommendation . シェフの推薦

圖片僅供參考 . 出品以實物為準
Images are for reference only 参照用画像

煲仔類

HotPot 鍋料理

- | | |
|------|---|
| 1201 | 咸魚雞粒豆腐煲
Salted Fish with Diced Chicken and Bean Curd Hot Pot
塩干し魚と鶏粒の豆腐土鍋煮込み
21.00 |
| 1202 | 蘿蔔牛筋腩煲
Beef Brisket and Tendon with Turnip Hot Pot
大根と牛筋の煮物
21.00 |
| 1203 | 啫啫滑雞煲
Sizzling Chicken Hot Pot
シーズリングチキンの煮物
22.00 |
| 1204 | 蒙古羊肉煲
Mongolian Lamb Hot Pot
ラム肉のしゃぶしゃぶ / モンゴル風
22.00 |
| 1205 | 梅菜扣肉煲
Steamed Pork and Pickles Hot Pot
豚肉と高菜の煮物
22.00 |
| 1206 | 金沙粉絲蝦碌煲
King Prawns in Shell and Vermicelli with Pork Meat Hot Pot
えびとはるさめの煮物
38.00 |
| 1207 | 海鮮豆腐煲
Seafood and Bean Curd Hot Pot
シーフードと豆腐の煮物
36.00 |

☆ 廚師推介 . Chef's Recommendation . シェフの推薦

圖片僅供參考 . 出品以實物為準
Images are for reference only 参照用画像

蔬菜類

Vegetable 野菜料理

- 1301
雙菇扒菜膽
Braised Two Kinds of Mushrooms and Vegetables
2 種類のキノコと野菜炒め
28.00
- 1302
★
蟹肉扒西蘭花
Crab Meat with Broccoli
カニとブロッコリーのソース煮
28.00
- 1303
豉油王蒸茄子
Steamed Egg Plant with Special Soy Sauce
特製しょうゆのなす蒸し
18.00
- 1304
★
靈芝菇扒菜膽
King Mushrooms with Vegetables
靈芝茸と野菜炒め
28.00
- 1305
鮮腐竹扒時蔬
Braised Fresh Bean Curd with Seasonal Vegetables
季節野菜と中華の湯葉の煮込み
28.00
- 1306
★
清炒四蔬
Heavenly Braised Four Vegetables
4 種類の野菜のさっぱり炒め
21.00
- 1307
★
蠔油芥蘭
Poached Chinese Broccoli with Oyster Sauce
野菜のオイスターソース炒め
16.00
- 1308
椒絲腐乳西生菜
Poached Lettuce with Salted Bean Curd Sauce
白菜の腐乳ソース
16.00
- 1309
上湯時蔬
Seasonal Vegetables in Broth
季節野菜のスープ煮
18.00

豆腐類

豆腐料理

麻婆扒豆腐 1401
Bean Curd Grandma Style ☆
マーボー豆腐
19.00

紅燒燴豆腐 1402
Braised Pan-fried Bean Curd
豆腐のチリソース煮込み
19.00

椒鹽豆腐角 1403
Salt and Pepper Fried Bean Curd ☆
豆腐の塩こしょう煮込み
19.00

豉油王蒸豆腐 1404
Steamed Bean Curd with Special Soy Sauce
豆腐の醤油蒸し
18.00

羅漢扒豆腐 1405
Bean Curd Braised with Vegetable - Lawhon Style
豆腐と野菜のソース煮
22.00

■ 素 Vegetarian ベジタリアン

☆ 廚師推介 . Chef's Recommendation . シェフの推薦

圖片僅供參考 . 出品以實物為準
Images are for reference only 参照用画像

粉 麵 飯

Rice and Noodles
ビーフン・焼きそば・ラーメン・ご飯類

- | | |
|--|-----------|
| 揚州炒飯
Fried Rice
チャーハン
15.00 | 1501
☆ |
| 菠蘿雞粒炒飯
Fried Rice with Pineapple and Chicken Meat
パイナップル入り鶏肉チャーハン
19.00 | 1502 |
| 咸魚雞粒炒飯
Fried Rice with Salted Fish and Chicken Meat
塩漬け魚と鶏肉のチャーハン
19.00 | 1503 |
| 海鮮炒飯
Seafood Fried Rice
シーフード炒飯
26.00 | 1504 |
| 星州炒米
Fried Vermicelli - Singapore Style
シンガポール風焼きそば
19.00 | 1505 |
| 乾燒伊麵
Braised Deep-fried Noodles
中華風焼きそば
19.00 | 1506 |
| 乾炒牛河
Stir-fried Rice Noodles with Beef
牛肉とビーフンの炒め物
19.00 | 1507
☆ |
| 福建炒飯
Fried Rice Fujian Style
福建風チャーハン
25.00 | 1508 |
| 什會炒麵
Combination Fried Noodles
五目焼きそば
26.00 | 1509
☆ |
| 絲苗白飯
Boiled Rice per person
ご飯 一人前
3.00 | 1510 |

☆ 廚師推介 . Chef's Recommendation . シェフの推薦

圖片僅供參考 . 出品以實物為準
Images are for reference only 参照用画像

粥類

每位

Rice Porridge per person おかゆ 一人前
[晚上十時後供應 From 10pm Only]

- | | |
|---|-----------|
| 自助生滾粥
Self Cook Plain Porridge
おかゆ / トッピング自由
4.00 | 1601 |
| 海鮮粥
Porridge with Seafood
海の幸のおかゆ
21.00 | 1602
☆ |
| 鮑魚滑雞粥
Porridge with Abalone and Chicken
あわびと鶏肉のおかゆ
28.00 | 1603 |
| 班片粥
Porridge with Cod Fillet
ハタのスライスのおかゆ
17.00 | 1604 |
| 皮蛋瘦肉粥
Porridge with Pork and Preserved Egg
豚肉とピータンのおかゆ
15.00 | 1605
☆ |
| 明火白粥
Plain Porridge
おかゆ
3.00 | 1606 |
| 油條
Fried Bread
中華風揚げパン
4.00 | 1607
☆ |
| 上湯水餃
Super Short Soup
水ぎょうざ
16.00 | 1608 |
| 鮮蝦雲吞
Wonton Soup
むきえび入りのワンタン
16.00 | 1609 |
| 花卷 蒸 / 炸
Threaded Bun Steam / Fried
馒头 蒸かす / 唐揚
2.00 | 1610
☆ |

☆ 廚師推介 . Chef's Recommendation . シェフの推薦

圖片僅供參考 . 出品以實物為準
Images are for reference only 参照用画像

金禧薈

THE CENTURY is a production initiated by The Golden Century Group

Special thanks to **The Star** for their genuine support and assistance in making this project possible.

Interior design

Paring Onions HK www.paringonionsdesign.com

Graphic design

Paring Onions HK

Built

Liteco Construction SYD www.liteco.com.au

Menu Design

Paring Onions HK

Menu Photography

CLK Studio SYD www.clkam.com

Wine Consultant

Charles Leong SYD

金禧海鮮酒家

GOLDEN CENTURY SEAFOOD RESTAURANT

393-399 Sussex Street Sydney NSW 2000 Australia

Open 7 Days 12 noon - 4am

T +612 9212 3901

F +612 9211 6292

info@goldencentury.com.au

www.goldencentury.com.au