

喜
HEE HING
Restaurant

喜
慶
酒
家

449 Kapahulu Ave.
Honolulu, Hawaii



Peking street scene in 1717, showing food shops and restaurants.

Chinese cuisine has a long history. It is a precious cultural legacy and must be carried on and developed. Eventually, it will enrich people's lives and promote cultural exchanges with other countries.

Mao Dun

Welcome to Hee Hing Restaurant, one of the finest restaurants in Hawaii. Established by Kin Ball Lee in 1963, Hee Hing is a legacy. In its more than 22 years, more than 3,000, 000 customers have been served.

Today, Mr. Lee's renown tradition of serving the finest dishes prepared from the freshest ingredients at the most reasonable prices continues. Over seventy-five different varieties of Hong Kong style dim sum are served daily. The freshest and liveliest seafood is prepared in any style of your choosing. The sizzling platters are exciting and the casserole dishes are most flavorful. Our house specialty, Drunken Prawns, is served only at Hee Hing in Hawaii. Our menu includes traditional Cantonese dishes—Sweet Sour Pork, Shrimp Canton and Beef Broccoli as well as the most innovated dishes—Sizzling Hawaiian Prawns and Chinese Cold Noodles.

The Lee family invites you to enjoy Hee Hing's traditions and innovations and to experience the cultural legacy of Chinese cuisine. Thank you for your patronage and we hope to have many occasions to serve you again.

THE LEE FAMILY

頭盆 APPETIZERS 前菜

Perfect complements for your cocktails or to kindle your appetite.

HOT APPETIZERS 温かい前菜

蛋卷	Crisp Egg Rolls	卵卷	3.95
脆皮春卷	Crisp Spring Rolls	春卷	4.25
椒鹽大蝦	Pepper Salt Shrimp	塩コショウ味エビ	6.95
炸豆腐	Deep Fried Tofu with Special Sauce	フライ豆腐スペシャル、ソース付	3.95
酥炸鮮魷	Golden Fried Squid with Shrimp Sauce	イカのフライ、エビのソース付	4.95
百花釀蚶鉗	Stuffed Crab Claws	カニのはさみのつめ物揚げ	5.95
鹵水牛脷	Spicy Beef Tongue	香味牛の舌	4.95
什錦拼盆	Assorted Roasted Meat Platter	ロースト肉の盛り合わせ	6.95
酥炸蝦卷	Shrimp Rolls	エビ・ロール	4.50
炸蚝鼓卷	Oyster Rolls	オイスター・ロール	4.50
炸雲吞	Crisp Won Ton	揚げ雲谷	2.95
炸餃子	Crisp Kau Chee	揚げ餃子	3.25

COLD APPETIZERS 冷やし前菜

新鮮魚生	Fresh Sashimi	刺身	seasonal
手撕雞	Chinese Chicken Salad	中国風チキンサラダ	4.95
什錦冷盆	Cold Meat Appetizer Plate	冷やし前菜の盛り合わせ	6.95
海鮮拼盆	Seafood Appetizer Plate	海鮮料理前菜の盛り合わせ	6.95
佛山燻蹄	Sliced Spicy Pig's Foreshank	豚の足の薄切り味つけ	5.95
凉拌海蜇	Spicy Jelly Fish	くらげの味つけ	4.95

湯類 SOUPS スープ類

雞茸燕窩湯	Bird Nest Soup with Shredded Chicken	海燕の巣のスープ	8.50
紅燒雞鮑翅	Steamed Shark's Fin with Chicken, Ham and Abalone Soup	蒸したフカのヒレ、鳥肉、ハム、あわび入り	18.00
紅燒雞絲翅	Shark's Fin Soup with Shredded Chicken (Individual Serving \$4.25)	鳥肉入りフカのヒレのスープ	15.00
紅燒蚧肉翅	Shark's Fin Soup with Crabmeat (Individual Serving \$4.95)	カニ入りフカのヒレのスープ	18.00
鳳凰瑤柱羹	Scallop Soup Flavorful scallops with egg blossoms, chicken and ham.	貝柱のスープ。かき卵、鳥肉、ハム入り	7.50
時菜鮑魚湯	Abalone Soup with Pork and Vegetables	あわびのスープ。豚肉、野菜入り	4.25
魚丸紫菜湯	Seaweed Soup with Fishcake, Pork and Tofu	わかめのスープ。 フィッシュボール、豚肉、豆腐入り	3.95
七彩豆腐湯	Rainbow Tofu Soup	レインボー豆腐スープ。	3.95
雞茸粟米湯	Chicken Sweet Corn Soup	鳥肉ととうもろこしのスープ	3.95
珍絲雞湯	Chicken Long Rice Soup	鳥肉ロング・ライス・スープ	4.25
酸・辣湯	Hot and Sour Soup	ホット・サワー・スープ	3.95
西洋菜湯	Pork and Watercress Soup	豚肉とクレソンのスープ	3.50
芥菜湯	Mustard Cabbage Soup	からし菜のスープ	3.50
蛋花湯	Egg Flower Soup	かき卵スープ	3.50
每日例湯	Special Soup of the Day	本日のおすすりめ品	daily prices 時 価

精選小菜

Our Specialties

特選料理

醉蝦

DRUNKEN PRAWNS

酒づけブローン

Fresh live prawns, marinated in delicious white wine, are delicately cooked at your tableside and served with a appetizing spicy sauce. A perfect appetizer or entree.

新鮮なブローンをワインにつけたものをその場で焼いて供します。美味な特別ソースがついており前菜として最適です。

seasonal price 時 価

鉄板菜類

SIZZLING SPECIALTIES

鉄板焼き

鉄板鼓汁雞	Sizzling Chicken with Black Bean Sauce	鳥肉、ブラックビーン・ソース	5.95
鉄板沙爹雞	Sizzling Chicken with Satay Sauce	鳥肉、サタイ・ソース	5.95
鉄板鼓汁蚝	Sizzling Oysters in Black Bean Sauce	かき、ブラックビーン・ソース	6.95
鉄板鼓汁帶子	Sizzling Scallops in Black Bean Sauce	貝柱、ブラックビーン・ソース	7.50
鉄板海上鮮	Sizzling Seafood Variety	各種海産物	6.95
鉄板中式牛柳	Sizzling Cantonese Tenderloin of Beef	牛肉、広東スタイル	6.95
鉄板黑椒牛柳	Sizzling Tenderloin of Beef with Black Pepper Sauce	牛肉、黒こしょうソース	6.95
鉄板沙爹牛肉	Sizzling Beef with Satay Sauce	牛肉、サタイ・ソース	6.95
鉄板京都肉排	Sizzling Capitol Style Pork Chops	ポークチョップ・キャピタル・スタイル	6.95
鉄板沙爹蝦	Sizzling Shrimp with Satay Sauce	エビ、サタイ・ソース	6.95
鉄板辣椒蝦	Sizzling Chili Shrimp	唐がらし味付け牛肉	6.95
鉄板洋葱猪排	Sizzling Pork Chops with Onions	ポークチョップ、玉ネギつき	6.95
鉄板本山鮮蝦	Sizzling Hawaiian Prawns Seasonal	ハワイアン・ブローン (季節によります)	seasonal

煲仔菜類

EARTHEN-POT CASSEROLE DISHES

土鍋料理

Our casserole dishes are cooked and served directly from the stove in earthen clay pots. Earthen clay pots, traditionally used for winter cooking in Southern China, slowly simmers the meat and other fine ingredients sealing their natural juices and enhancing their natural flavor.

当店の鍋料理には土鍋を使用しておりますので、出来たてのアツアツのところを召し上がっていただけます。

土鍋は中国南部で冬の料理に用いられる伝統的なものです。

肉がゆっくり煮えるので他の材料もその風味を失わず、料理の味を一段とひきだせます。

蘿蔔牛腩煲	Chinese Beef Stew Casserole	中華風かぶり入りビーフ・シチュー	5.95
海鮮煲	Seafood Casserole	海鮮鍋	6.95
北菇鴨掌煲	Duck Webs with Black Mushroom in Oyster Sauce Casserole	あひろの水かきと椎茸、 オイスター・ソース	6.95
海鮮豆腐煲	Seafood Tofu Casserole	海鮮豆腐鍋	6.95
八珍豆腐煲	Tofu with Eight Treasures Casserole	豆腐八宝菜	5.95
牛什煲	Beef Brisket and Tripe Mix Casserole	ビーフ・プリスクとトライプのよせ鍋	5.95
香腸滑雞煲	Chicken Black Mushrooms with Lup Cheong Casserole	鳥肉、椎茸、ラブ・チヨイの鍋物	6.95
紅燒班腩煲	Sea Bass Belly and Mushroom Casserole	スズキのあらと椎茸鍋	6.95
燒肉豆腐煲	Roast Pork and Tofu Casserole	ロースト・ダックと豆腐の鍋物	5.95
咸魚雞豆腐煲	Chicken, Tofu and Salt Fish Casserole	鳥肉、豆腐、塩づけ魚鍋	6.50
北菇鮑魚雞煲	Chicken, Abalone and Black Mushroom Casserole	鳥肉、あわび、椎茸の鍋物	9.50
鮮蚝煲	Fresh Oyster Casserole	生かきの鍋物	6.95

雀巢類

TARO NEST DISHES

タロ芋の巣に入った料理

雀巢帶子	Scallops with Chinese Peas in Taro Nest	貝柱とさやえんどう	7.95
雀巢海鮮	Sauteed Seafood in Taro Nest	海鮮物のいためもの	7.95
雀巢雞球	Sauteed Chicken with Celery in Taro Nest	セロリといためた鳥肉入り	6.50
雀巢腰菓蝦	Shrimp with Cashew Nuts in Taro Nest	蝦子とカシュナッツ入り	7.95
雀巢青椒牛柳	Beef Tenderloin and Bell Peppers in Taro Nest	牛肉とピーマン入り	7.95
雀巢腰菓龍蝦	Lobster with Cashew Nuts in Taro Nest	ロブスターとカシュナッツ入り	11.50

雞類

CHICKEN DISHES

鳥料理

雞鬆生菜包	Minced Chicken with Lettuce Wrap	細かくきざんだ鶏肉を、 レタスで包んだもの	6.50
當紅炸子雞	Hong Kong Style Crisp Chicken	香港スタイル鳥のから揚げ	4.50
檸檬雞	Boneless Lemon Chicken	レモン・チキン(骨なし)	4.50
杏仁雞	Almond Chicken	アーモンド・チキン	4.95
羌葱霸王雞	Steamed Chicken with Ginger and Onion	蒸し鳥、しょうが、ねぎつき	4.50
原味焗雞	Pot Roast Chicken	ポット・ロースト・チキン	4.50
蚝油雞	Chicken with Oyster Sauce	鳥肉、オイスター・ソース	4.50
豉油雞	Shoyu Chicken	しょうゆチキン	4.50
白切雞	Boiled Chicken with Gravy	ゆで鳥、グレービーつき	4.50
葱油雞	Cold Chicken with Ginger Sauce	コールド・チキン	4.50
鴛鴦雞	Steamed Chicken with Sliced Ham	蒸し鳥とハム	5.95
免厘雞	Minute Chicken	ミニッツ・チキン	4.75
腊腸蒸雞	Steamed Chicken with Chinese Sausage	蒸し鳥、中華ソーセージ	5.50
磨菇雞球	Boneless Chicken with Button Mushrooms	鳥肉とマッシュルーム	5.25
北菇雞球	Boneless Chicken with Black Mushrooms	鳥肉と椎茸	5.75
涼瓜雞球	Boneless Chicken with Bittermelon	鳥肉とにがうり	4.95
瓜菜雞球	Boneless Chicken with Chinese Vegetables	鳥肉と中華風野菜	4.50
腰菓雞球	Boneless Chicken with Cashew Nuts	鳥肉とカシューナッツ	5.75
蘭豆雞球	Boneless Chicken with Chinese Peas	鳥肉とさやえんどう	5.25
波蘿雞球	Golden Fried Chicken Fritters with Pineapple	鳥肉のフライ・パイナップル	4.95
子姜波蘿雞	Sauteed Chicken with Pineapple and Sliced Pickled Ginger	パイナップル、薄切りしょうがで いためた鳥	4.95
喇喱雞	Spicy Curry Chicken	カレー・チキン	4.95
豆豉雞	Sauteed Chicken with Black Bean Sauce	鳥いため、オイスター・ソース	4.95

鴨類

DUCK DISHES

鴨類

片皮北京鴨	Peking Duck A whole duck magnificently prepared and served in the imperial tradition. 鴨まる一羽を宮廷伝統にしたがって準備します。	北京風ダック	24.00
明爐燒鴨	Roast Duck-Cantonese Style	ロースト・ダック広東スタイル	4.50
八珍全鴨	Boneless Stuffed Duck	鴨のつめもの	5.25
八寶全鴨	Stuffed Duck with the Eight Treasures	鴨のつめ物、八宝菜	6.25
脆皮炸鴨	Boneless Crisp Duck	鳥のから揚げ	4.75
甜酸杏仁鴨	Almond Duck	アーモンド・ダック	5.25
甜酸燒鴨	Sweet and Sour Roast Duck	ロースト・ダック甘酢あんかけ	4.75
子姜燒鴨	Roast Duck with Sliced Pickled Ginger	ロースト・ダックと薄切りしょうが	5.75

牛肉猪肉類

BEEF AND PORK DISHES

牛・豚肉料理

牛肉生菜包	Minced Beef with Lettuce Wrap	細かくきざんだ牛肉をレタスで包んだもの	5.95
西芥蘭牛肉	Beef and Broccoli	牛肉とブロッコリー	3.75
豉椒牛肉	Beef with Bell Peppers and Black Bean Sauce	牛肉、ピーマン、ブラックビーン・ソース	4.25
蚝油牛肉	Beef with Oyster Sauce	牛肉、オイスター・ソース	4.25
蕃茄牛肉	Beef with Tomatoes, Bell Peppers and Onions	牛肉、トマト、ピーマン、玉ネギ	3.75
子姜牛肉	Beef with Green Onion and Fresh Sliced Ginger	牛肉と青ネギ、薄切りしょうが	4.25
波蘿子姜牛肉	Beef with Pineapple and Sliced Pickled Ginger	牛肉、パイナップル、薄切りしょうがのつけ物	4.75
喇厘牛肉	Chinese Beef Stew with Curry Sauce	中華風ビーフ・カレー	3.95
豉汁牛百葉	Chinese Beef Stew	中華風ビーフ・シチュー	3.95
白灼牛百葉	Book Tripe with Black Bean Sauce	トライプとブラックビーン・ソース	5.95
芽菜猪肉或牛肉	Book Tripe with Green Onion and Ginger	トライプと青ネギ、しょうが	5.95
凉瓜猪肉或牛肉	Pork or Beef with Bean Sprouts	豚肉、又は牛肉と豆もやし	3.75
蘭豆猪肉或牛肉	Pork or Beef with Bittermelon and Black Bean Sauce	豚肉、又は牛肉とにがうり、ブラックビーン・ソース	3.75
酸菜猪肉或牛肉	Pork or Beef with Chinese Peas	豚肉、又は牛肉、さやえんどう	4.25
豆腐猪肉或牛肉	Pork or Beef with Sweet and Sour Cabbage	豚肉、又は牛肉と甘酢キャベツ	3.75
菜心猪肉或牛肉	Pork or Beef with Tofu	牛肉、又は豚肉豆腐	4.25
瓜菜猪肉或牛肉	Pork or Beef with Choi Sum	牛肉、又は豚肉、チョイスム	3.95
原味腊腸	Pork or Beef with Chinese Vegetables	豚肉、又は牛肉と中華流野菜	3.75
黑菇猪肚	Chinese Sausage (Lup Cheong)	中華風ソーセージ(ラブ・チョイ)	3.25
五香扣肉	Opu with Black Mushrooms	オプと椎茸	4.95
	Pot Roast Pork (Kau Yuk)	ポット・ロースト・ポーク(カウ・ユック)	3.25
	(If served with steamed rolls, an additional \$1.50) (蒸しロールと一緒に注文なさる場合には\$1.50追加になります)		
荔芋扣肉	Taro Pot Roast Pork	タロ・ポット・ロースト・ポーク	4.50
	(If served with steamed rolls, an additional \$1.50) (蒸しロールと一緒に注文なさる場合には\$1.50追加になります)		
蜜味烧排骨	Roast Spare Ribs (Char Siu Style)	ロースト・スペア・リブ	4.50
蜜味叉烧	Roast Sweet Pork (Char Siu)	ロースト・スイート・ポーク(チャーシュー)	3.25
化皮乳猪	Roast Suckling Pig	子豚のロースト	seasonal 時価
豉汁排骨	Steamed Spare Ribs in Black Bean Sauce	蒸しスペア・リブ、ブラックビーン・ソース	4.50
酿苦瓜	Stuffed Bittermelon with Pork Hash	にがうりのつめ物	4.25
酿豆腐	Stuffed Tofu with Pork Hash	豆腐のつめ物	4.25
甜酸猪脚	Sweet and Sour Pig's Feet	甘酢味豚の足	4.25
甜酸咕噜肉	Sweet and Sour Pork	豚肉の甘酢あんかけ	4.25
蝦酱蒸猪肉	Steamed Pork with Ham Ha (Shrimp) Sauce	蒸し豚肉、ハムハー・ソース(えびソース)かけ	4.75
蒸猪肉饼	Steamed Pork Hash	蒸しシューマイ	4.25
咸蛋蒸肉饼	Steamed Pork Hash with Salted Duck Eggs	蒸しシューマイと塩づけ卵	4.95
咸鱼蒸肉饼	Steamed Pork Hash with Salted Fish	蒸しシューマイと塩魚	6.25
咸通菜猪肉	Hum Ha Pork with Ong Choy	ハムハー・ポークとオン・チョイ	3.95
咸西菜猪肉	Hum Ha Pork with Watercress	ハムハー・ポークとクレソン	3.95
甜酸排骨	Sweet and Sour Spare Ribs	スペア・リブの甘酢あんかけ	3.25
甜酸波蘿排骨	Sweet and Sour Spare Ribs with Pineapple	スペア・リブの甘酢あんかけ、パイナップル入り	4.50
榨菜猪肉	Pork with Szechaun Cabbage	豚肉と四川風キャベツ(ザーサイ)	4.75
椒鹽焗排骨	Pepper Salt Pork Chops	塩こしょう味ポーク・チョップ	5.50

海鮮類

Seafood Dishes

鮮魚

FRESH FISH 鮮魚

All fish served at Hee Hing are fresh. Our selections include Kumu, the favorite fish of Chinese in Hawaii, Mullet, Onaga, Parrot Fish (Uhu), Sea Bass, Flounder and other fishes. Select your favorite fish from our seafood display and our master chefs will prepare your fish in any of the following styles:

当店で召しあがっていただく海鮮料理には、ハワイの中華料理に好んで使われるフム、ボラ、オナガ、ウフ、スズキ等、すべて新鮮な材料を用いております。お好みの魚をお選び下さい。当店のコック長が腕をふるいます。

傳統羌葱蒸魚

1. Traditional Style 伝統的スタイルの蒸し魚
Steamed with shredded ginger and green onion and dressed with peanut oil and shoyu sauce.
細切りしょうが、青ネギと蒸しピーナッツ・オイルとしょうゆで味つけたもの

喜慶肉絲冬菇蒸魚

2. Ala Hee Hing アラ・ヒー・ヒン蒸し魚
Steamed with shredded pork, salted turnip, and black mushrooms.
細切り豚肉、塩漬けかぶ、椎茸と蒸したものの

紅燒耗油冬菇魚

3. Cantonese Style 広東風蒸し魚
Deep fried and dressed with shredded char siu, black mushrooms, onions, celery and oyster sauce.
揚げた魚にチャーシュー、椎茸、玉ネギ、セロリをそえ、オイスター・ソースであえたもの

紅燒甜酸魚

4. Sweet and Sour 甘酢あんかけ
Deep fried and dressed with pickled Chinese vegetables and sweet and sour sauce.
揚げた魚に中華風つけものをそえ、甘酢あんをかけたもの

豉汁蒸魚

5. Black Bean Sauce ブラックビーン・ソースかけ
Steamed in flavorful black bean sauce.
ブラックビーン・ソースで蒸したものの

Prices are seasonal and varies with the size and variety of fish selected.
値段は季節、魚のサイズによって変わります。

生猛本山大蝦

LIVE HAWAIIAN PRAWNS 活きたハワイアン・ブローン

Renown for their texture and sweetness, our prawns are raised in fresh water ponds on Oahu. Ordered by the pound, enjoy your prawns in any of the following styles of preparation:
オアフ島で淡水養殖されたブローンはその味のよさで知られています。ポンド(目方)で注文なさって下さい。お好みのスタイルに料理いたします。

白灼大蝦

1. Quick boiled and served with our special sauce of ginger, green onion, red pepper, shoyu and peanut oil.
サツとゆでて当店特製のしょうが、ネギ、とうがらし、しょうゆ、ピーナッツ・オイルのソースをかけたもの

羌葱大蝦

2. Sauteed with ginger and green onion.
しょうが、ネギとをいためたもの

豉汁大蝦

3. Steamed in black bean sauce.
ブラックビーン・ソースで蒸したものの。

椒鹽大蝦

4. Golden fried in pepper salt.
揚げもの、塩こしょう味

蒜茸大蝦

5. Steamed with garlic and ginger.
にんにくとしょうがで蒸したもの

甜酸大蝦

6. Deep fried and served with sweet and sour sauce.
フライにして甘酢あんをかけたもの

鉄板大蝦

7. Grilled and served on a sizzling platter.
焼いてアツアツのところをおすすめします

活蚧類

LIVE DUNGENESS CRAB 活きたダンジェネスガニ

Fresh live crabs, averaging in weight of approximately one and three-fourth to two and one-half pounds, are flown in daily from the West Coast. Priced by weight, our chefs will prepare your crab in any of the following styles:
当店では大体1½ポンドから2½ポンドのかにを揃えております。すべて米西海岸から毎日空輸されてくるものです。値段は目方によります。お好みの料理をお選び下さい。

羌葱焗蚧

1. Sauteed with ginger and green onion.
しょうが、青ネギをいためたもの

豉汁焗蚧

2. Sauteed in black bean sauce.
ブラックビーン・ソースでいためたもの

喇喱焗蚧

3. Sauteed in curry sauce.
カレーソースでいためたもの

海鮮料理

生猛龍蝦類 LIVE LOBSTER 活きたロブスター

Either Maine lobster or Hawaiian Spiny lobster, our chefs will succulently prepare the king of shellfish in any of the following styles of preparation:

当店で使っておりますのは、メイン州のロブスターカハワイの伊勢エビです。お好みの料理をいたします。

葱龍蝦	1. Sauteed with ginger and green onion. しょうがと青ネギでいためたもの		
豉汁焗龍蝦	2. Sauteed in black bean sauce. ブラックビーン・ソースでいためたもの		
清蒸龍蝦	3. Steamed in clear broth. すまし汁でゆであげたもの		
豉汁龍蝦	Alaskan King Crab with Black Bean Sauce	アラスカ産タラバガニ、ブラックビーン・ソース	seasonal 時価
椒鹽龍蝦	Alaskan King Crab with Curry Sauce	アラスカ産タラバガニ、カレー・ソース	seasonal 時価
龍蝦扒生菜	Crabmeat on Straw Mushrooms	かにとストロー・マッシュルーム	9.95
龍蝦扒生菜	Crabmeat on Hearts of Lettuce	かにをレタスに盛ったもの	9.50
龍蝦扒生菜	Lobster with Black Bean Sauce	ロブスター、ブラックビーン・ソース	9.75
龍蝦扒生菜	Lobster with Chinese Vegetables	ロブスター、中国風野菜	9.50
龍蝦扒生菜	Lobster Canton	広東風ロブスター	9.75
龍蝦扒生菜	Lobster with Cashew Nuts	ロブスターとカシューナッツ	9.75
鮮魚生	Fresh Sashimi with Chinese Mustard	刺身、中華からし付き	seasonal 時価
象拔蚌	Boiled Sliced King Clam with Special Sauce	ゆでた薄切りタラバガニ、特製ソース	seasonal 時価
象拔蚌	Sauteed Sliced King Clam	薄切りタラバガニのため	seasonal 時価
生蚝	Golden Fried Oysters	カキのフライ	6.25
龍蝦卷	Golden Fried Oyster Rolls	カキのロール・フライ	4.50
鮮龍蝦	Sauteed Oysters with Ginger and Onion	しょうが、青ネギでいためたカキ	6.25
龍蝦炒蜆	Sauteed Fresh Clams in Black Bean Sauce	あさりのブラックビーンいため	4.95
龍蝦球	Scallops with Straw Mushrooms	貝柱とストロー・マッシュルーム	6.95
龍蝦球	Shrimp and Broccoli	エビとブロッコリ	5.25
龍蝦球	Shrimp Cashew Nuts with Baby Corn	エビ、カシューナッツ、ベビー・コーン	5.95
龍蝦球	Shrimp with Chinese Peas	エビとさやえんどう	5.95
龍蝦球	Pepper Salt Shrimp	塩こしょうエビ	6.95
龍蝦球	Golden Fried Shrimp	エビ・フライ	4.50
龍蝦球	Shrimp Canton	広東風エビ	4.50
龍蝦球	Shrimp with Pineapple	エビとパイナップル	4.50
龍蝦球	Shrimp with Black Bean Sauce	エビとブラックビーン・ソース	6.50
龍蝦球	Shrimp with Tomato Sauce	エビとトマト・ソース	6.50
龍蝦球	Shrimp with Chinese Vegetables	エビと中華野菜	4.50
龍蝦卷	Golden Fried Shrimp Rolls	エビ・ロールのフライ	4.50
魚生	Filet of Abalone with Oyster Sauce on Lettuce	あわびの切り身とオイスター・ソース、レタス盛り	9.75
魚生	Abalone with Black Mushrooms and Oyster Sauce	あわび、椎茸、オイスター・ソース	9.75
魚生	Abalone with Pork Tripe (Opu) and Black Mushrooms	あわび、トライプ(オブ)、椎茸	8.95
魚片	Sauteed Filet of Bass	スズキの切り身のソテー	7.50
魚片	Filet of Bass Sauteed with Seasonal Vegetables	スズキの切り身を季節の野菜をいためたもの	6.95
龍利	Sweet and Sour Filet of Sole	ヒラメの切り身甘酢あんかけ	6.50
魷魚	Squid with Curry Sauce	イカのカレー煮	4.25
魷魚	Squid with Sweet and Sour Cabbage	イカと甘酢味野菜(キャベツ)	4.25
魷魚	Squid with Ginger and Green Onion	イカとしょうが、青ネギ	4.95
魷魚	Squid with Bell Peppers and Black Bean Sauce	イカ、ピーマン、ブラックビーン・ソース	4.95
魷魚	Golden Fried Squid with Shrimp Sauce	イカ・フライ、エビ・ソースつき	4.95
魷魚	Squid with Chinese Vegetables	イカと中華野菜	4.25
魚卷	Fishcake Roll	フィッシュ・ボール	4.25
魚丸	Fishcake Balls with Oyster Sauce	フィッシュ・ボール、オイスター・ソース	4.25
豆腐	Steamed Soft Tofu with Minced Shrimp	蒸し豆腐と細かく切ったエビ	4.95

精選北方菜類 FAVORITE NORTHERN AND SZECHUAN STYLE DISHES 四川料理

酸辣湯	Hot and Sour Soup	ホットサワー・スープ	3.95
麻婆豆腐	Ma Po Tofu (Grandma's Tofu)	麻婆豆腐	4.50
肉絲茄子	Sauteed Egg Plant with Shredded Pork	なすと練切り豚肉いため	4.75
炸菜牛肉	Beef and Spicy Szechuan Cabbage	牛肉と四川風キャベツ	4.75
合菜戴帽	Chinaman's Hat	チャイナマンズ・ハット	4.95
宮保雞丁	Kun Pao Chicken	クン・パオ・チキン	5.95
油淋雞	Crackling Chicken	クラックリン・チキン	4.95

蛋類 EGG DISHES 卵料理

清蒸水蛋	Steamed Egg	蒸し卵	3.95
粉絲蝦米蒸蛋	Steamed Egg with Dried Shrimp and Long Rice	蒸し卵と干しエビ、ロングライス	5.95
芙蓉蛋	Egg Fu Yung	エッグ・フーヨン	3.25
蚧肉芙蓉蛋	Crabmeat Fu Yung	かにのエッグ・フーヨン	8.95
蝦仁芙蓉蛋	Shrimp Fu Yung	エビのエッグ・フーヨン	4.50
叉燒芙蓉蛋	Char Siu (Roast Sweet Pork) Fu Yung	チャーシュー・フーヨン	4.25
咸蛋	Salted Duck Egg	塩づけのあひるの卵	.95
酸羌皮蛋	One Thousand Year Egg with Pickled Ginger	千年卵としょうがのつけもの	1.95

素菜類 VEGETARIAN DISHES 野菜料理

蛋花湯	Vegetarian Egg Flower Soup	菜食主義者むきかき卵スープ	3.50
酸辣湯	Vegetarian Hot and Sour Soup	菜食主義者むきホットサワー・スープ	3.50
炸豆腐	Deep Fried Tofu	豆腐のフライ	3.95
青豆炒飯	Vegetarian Fried Rice	菜食主義者むきチャーハン	3.25
羅漢齋	Monk's Food (Lo Han Chai)	モンクス・フード	4.75
蚝油北菇豆腐	Tofu with Black Mushrooms and Oyster Sauce	豆腐、椎茸、オイスター・ソース	4.50
鮮菇蘭豆	Straw Mushrooms with Chinese Peas	ストロー・マッシュルームとさやえんどう	4.50
菜芙蓉蛋	Egg Fu Yung	エッグ・フーヨン	3.25
蚝油三菇	Three Mushrooms with Oyster Sauce	マッシュルーム3種のオイスター・ソースいため	4.95
蚝油菜心	Choi Sum with Oyster Sauce	チョイスムのオイスター・ソースいため	3.25
時菜豆腐	Tofu with Chinese Vegetables	豆腐と中華野菜	3.75
咸蝦通菜	Sauteed Ong Choi with Hum Ha Sauce	オンチョイのソテー、ハム・ハー・ソース	3.95
腐乳通菜	Sauteed Ong Choi with Preserved Bean Curd	オンチョイと干豆腐	3.95
青炒菜心	Sauteed Choi Sum	チョイスムのソテー	3.75
青炒瓜菜	Sauteed Chinese Vegetables	中華野菜のソテー	3.75

什碎類 "CHOP SUEY" VEGETABLE DISHES チョブスイ野菜料理

"Chop Suey," a local term meaning a "mixture of many ingredients," combines your favorite meat or seafood with freshly shredded cabbage, carrots, sweet onions, celery and crisp beansprouts quickly sauteed in a flavorful sauce.

チョブスイという言葉はハワイでよく使われますが、元来いろいろな材料がまざっているという意味です。

お好みの肉、魚介類と新鮮なキャベツ、にんじん、甘味のある玉ねぎ、セロリ、もやしなどを手早くいためて召し上がっていただきます。お好みのソースをお選び下さい。

喜慶什碎	Special Hee Hing Chop Suey	ヒーヒン特製チョブスイ	4.25
牛肉什碎	Beef Chop Suey	牛肉のチョブスイ	3.75
雞絲什碎	Chicken Chop Suey	鳥肉のチョブスイ	4.50
肉絲什碎	Roast Pork Chop Suey	ロースト・ポークのチョブスイ	3.75
蝦仁什碎	Shrimp Chop Suey	エビのチョブスイ	4.50
海鮮什碎	Seafood Chop Suey	海鮮物のチョブスイ	5.95

粉麵, 雲吞, 餃子類

NOODLES, WONTONS AND KAU CHEES

麵類、ワンタン、餃子

炒麵

"CHOW MEIN" NOODLE DISHES チャウメン

All our noodles (mein) are freshly made with eggs and flour. Each dish is prepared when your order is placed, never ahead of time, so that they are served to you hot and fresh. The noodle dishes marked with the * are served with medium fried "chow mein" noodles.

Soft saimin style noodles or look fun rice noodles may be substituted at no additional charge.

Delicious pan-fried cake noodles, E-mein or crispy noodles may be substituted at an additional 55¢ per order.

当店で召し上がっていただく麺類は毎日卵をたっぷり入れて作られたものです。料理は注文が入ってから作りまですので新鮮です。

*印のついた料理は中位の揚げ方をしたチャウメンを使用しているものです。蒸かいサイミン風の麺、又はルックファンをご希望の方はお気軽にお申し付け下さい。追加料金はありません。50セント追加してケーキ・ヌードル、E-メン、炒麵にかえることもできます。

喜慶特別麵

* Hee Hing Special Noodles

ヒーヒン・スペシャル

3.95

fresh chicken, pork, shrimp, mushrooms, and Chinese vegetables sauteed in a delicious sauce and served over a bed of your favorite noodles.

当店特製のソースで新鮮な鶏肉、豚肉、エビ、蟹、中華野菜をいためたもの

芥蘭牛肉麵

* Beef and Broccoli Noodles

牛肉とブロッコリー

3.95

芥蘭牛滑吞麵

Beef and Broccoli Soft Won Ton Mein

牛肉、ブロッコリー、ソフトワンタン入り

3.95

蚝油牛肉炒麵

* Beef and Oyster Sauce Noodles

牛肉とオイスター・ソースの麺

4.25

芹菜牛肉炒麵

* Beef and Chinese Vegetable Noodles

牛肉、中華野菜麺

3.95

茄牛炒麵

* Beef and Tomato Noodles

牛肉とトマトの麺

3.95

茄牛滑吞麵

Beef and Tomato Soft Won Ton Mein

牛肉、トマトとソフトワンタン麺

3.95

雞絲炒麵

* Shredded Fresh Chicken Chow Mein

鶏肉の練切り炒麵

4.25

雞球炒麵

* Boneless Chicken with Vegetables and Mushroom Noodles

鶏肉、野菜茸入り麺

4.25

龍鳳炒麵

* Chicken Lobster Noodles

鶏肉とロブスター麺

7.95

乾撈炒麵

Gon Lo Chow Mein

ゴンロー炒麵

3.75

乾撈伊麵

Gon Siu E-Mein

ゴンシューE麺

4.25

鴻圖炒麵

* Hung Too Mein

フンツー麺

4.75

免雞咸通麵

* Minute Chicken, Ong Choi and Hum Ha Noodles

鶏肉、オンチョイ、ナムハー麺

4.95

肉絲炒麵

* Pork Chow Mein

ポーク・チャウメン

3.75

三絲炒麵

* Sam See Noodles

三絲麺

4.25

海鮮炒麵

* Seafood with Chinese Vegetable Noodles

海鮮物と中華野菜

4.75

叉燒炒粉

Chow Fun with Char Siu

チャーシュー入り炒麵

3.50

牛肉炒粉

Beef Chow Fun

牛肉のチャウファン

3.95

豉椒牛河

Chow Fun with Beef, Bell Peppers and Black Bean Sauce

牛肉、ピーマン入りチャウファン、ブラックビーン・ソース

4.25

星洲炒米粉

Singapore Rice Noodles

シンガポール風ビーフン

4.25

星洲炒河粉

Singapore Style Chow Fun

シンガポール風チャウファン

4.25

芹菜火淨吞

Crisp Won Ton with Chinese Vegetables

揚げワンタンと中華野菜

3.75

芹菜火吞麵

* Crisp Won Ton Mein with Chinese Vegetables

揚げワンタン入り麺、中華野菜

3.75

芹菜滑淨吞

Soft Won Ton with Chinese Vegetables

やわらかいワンタン麺、中華野菜

3.75

芹菜滑吞麵

Soft Won Ton Mein with Chinese Vegetables

やわらかいワンタン麺、中華野菜

3.75

芹菜滑餃子

Soft Kau Chee with Chinese Vegetables

やわらかい餃子、中華野菜

3.95

芹菜滑餃麵

Soft Kau Chee Mein with Chinese Vegetables

やわらかい餃子麺、中華野菜

3.95

芹菜火餃麵

Crisp Kau Chee Mein with Chinese Vegetables

揚げ餃子麺、中華野菜

3.95

芹菜火餃子

Crisp Kau Chee with Chinese Vegetables

揚げ餃子、中華野菜

3.95

中式冷麵

Chinese Cold Noodles

中華風冷やし麺

4.50

湯麵 湯粉類 "SOUP-STYLE" NOODLE DISHES スープ類

The dishes preceded by the * are normally served with our saimin style noodles.
 Look fun rice noodles or thin vermicelli rice noodles may be substituted at no additional charge.
 E-mein may be substituted for an additional 50¢ per serving.

*印のものはサイミン風の細い麺を使っておりますが、ルックファン、又はパーシミル麺とがえることができます。追加料金はありません。E麺をご希望の方は50セント追加して下さい。

鴨腿麵	* Duck Noodle	ダックヌードル	4.50
Delicious and world renown. A quarter braised duck is served in a most flavorful soup on noodles with crisp waterchestnuts, mushrooms and vegetables. ダックヌードルは麺料理の玉者です。鴨¼とカリカリしたくわい、茸、野菜などが入ったもの			
鴨腿雲吞麵	* Duck Won Ton Mein	鴨ワンタン麵	4.50
瓜菜窩吞麵	* Wor Won Ton Mein with Chinese Vegetables	中華野菜入りウオーワンタン麵	3.75
瓜菜窩雲吞	Wor Won Ton with Chinese Vegetable	中華野菜入りウオーワンタン	3.75
鮮蝦雲吞	Won Ton Soup	ワンタン・スープ	2.95
鮮蝦雲吞麵	Won Ton Mein	ワンタン麵	2.95
瓜菜窩麵	* Wor Mein in Soup	ウオー麵スープ	3.75
瓜菜窩餃麵	* Wor Kau Chee Mein with Chinese Vegetables	中華野菜入りウオーカウチー(餃子)麵	3.95
瓜菜窩餃子	Won Kau Chee with Chinese Vegetables	中華野菜入りウオーカウチー	3.95
水餃麵	* Kau Chee Mein in Soup	カウチー麵	3.25
水餃子	Kau Chee Soup	カウチー・スープ	3.25
火鴨湯麵	* Roast Duck Noodle	ローストダック麵	4.50
火鴨雲吞麵	* Roast Duck Won Ton Mein	ローストダック入りワンタン麵	4.50
海鮮湯麵	* Seafood Soup Noodles	海鮮スープ麵	4.75
芽菜叉燒麵	* Char Siu Noodles with Beansprouts	チャーシューもやし麵	3.75
淨麵	Saimin	サイミン	2.95
涼粉	Look Fun	ルックファン	2.95
炸菜豬肉麵	* Pork and Szechuan Cabbage Noodles	豚肉、四川風キャベツ入り麵	3.95
牛腩麵	* Chinese Beef Stew Noodles	中華風シチュー麵	3.95
牛腩雲吞麵	* Chinese Beef Stew Won Ton Mein	中華風シチュー・ワンタン麵	3.95
雞球窩麵	* Boneless Chicken with Chinese Vegetables Soup Noodles	鳥肉、野菜入り麵	4.50

飯類 RICE DISHES 御飯類

揚州炒飯	Yang Chow Style Fried Rice	揚州風チャーハン	4.25
咸魚雞粒炒飯	Chicken and Salt Fish Fried Rice	鳥肉、塩魚のチャーハン	5.25
蝦仁炒飯	Shrimp Fried Rice	エビのチャーハン	4.50
肉絲炒飯	Pork Fried Rice	豚肉のチャーハン	3.95
生炒牛肉飯	Minced Beef Fried Rice	きざみ牛肉のチャーハン	3.95
普通炒飯	Fried Rice	チャーハン	3.25
咸蝦炒飯	Fried Rice with Hum Ha Sauce	チャーハン、ハム/ハー・ソース付き	3.75
瓜菜牛肉飯	Beef and Chinese Vegetables on Rice	牛肉と中華野菜をご飯にかけたもの	3.95
免治牛肉飯	Minced Beef and Egg on Rice	きざみ肉と卵をご飯にかけたもの	3.95
牛腩飯	Chinese Beef Stew on Rice	中華風シチューをご飯にかけたもの	3.95
瓜菜雞球飯	Boneless Chicken and Chinese Vegetables on Rice	鳥肉と中華野菜をご飯にかけたもの	4.25
白切雞飯	Steamed Chicken on Rice	蒸し鳥肉をご飯にのせたもの	4.50
明爐火鴨飯	Roast Duck on Rice	ローストダックご飯	4.50
蜜味叉燒飯	Char Siu on Rice	チャーシューとご飯	3.95
叉燒火鴨飯	Char Siu and Roast Duck on Rice	チャーシューとローストダックを ご飯にのせたもの	4.95
叉燒切雞飯	Char Siu and Steamed Chicken on Rice	チャーシューと蒸し鳥肉をご飯にのせたもの	4.95
火鴨切雞飯	Roast Duck and Steamed Chicken on Rice	ローストダックと蒸し鳥肉をご飯にのせたもの	4.95
豉汁骨飯	Spare Ribs with Black Bean Sauce on Rice	スペアリブとブラックビーン・ソースを ご飯にのせたもの	4.75
白飯	Steamed Rice	ご 飯(一人前)	.75 per person
特別早喰	SPECIAL BREAKFAST PLATE Egg Fu Yung, Chinese Sausage, Fried Rice エッグ・フーヨン、中華ソーセージ、チャーハン	スペシャル朝食	4.25
特別午喰	SPECIAL LUNCH PLATE (Except for take-out, served only from 10:30 am-5:00 pm) Pork Chow Mein, Sweet Sour Spare Ribs, Pot Roast Pork, Crisp Won Ton, Fried Shrimp, Steamed Rice 豚肉のチャウ麵、スイート・サワー・スペアリブ、ポット・ローストポーク、揚げワンタン、エビフライ、ご飯	スペシャル・ランチ	3.50
特別晚喰	SPECIAL DINNER PLATE Pork Chow Mein, Sweet Sour Spare Ribs, Pot Roast Pork, Crisp Won Ton, Fried Shrimp, Fried Chicken, Fried Rice 豚肉のチャウ麵、スイート・サワー・スペアリブ、ポット・ローストポーク、揚げワンタン、エビフライ、チキンフライ、チャーハン	スペシャル・ディナー	4.25

粥類

RICE SOUP

おかゆ類

蝦球粥	Fresh Prawn Rice Soup	新鮮なブローンのおかゆ	seasonal 時価
牛肉粥	Minced Beef Rice Soup	ひき肉のおかゆ	3.95
燕窩雞粥	Bird-Nest and Chicken Rice Soup	海燕の巣と鶏肉のおかゆ	7.95
雞球粥	Boneless Chicken Rice Soup	鶏肉のおかゆ	4.25
龍鳳粥	Boneless Chicken-Lobster Rice Soup	鶏肉とロブスターのおかゆ	7.95
魚丸粥	Fish Cake Rice Soup	フィッシュケーキのおかゆ	3.75
及第粥	Kup Dai Rice Soup	カップダイのおかゆ	3.50
及第魚丸粥	Kup Dai Fish Cake Rice Soup	カップダイとフィッシュケーキのおかゆ	3.95
龍蝦粥	Lobster Rice Soup	ロブスターのおかゆ	9.75
豬肚粥	Opu Rice Soup	オプのおかゆ	3.75
皮蛋瘦肉粥	Salted Pork and Preserved Egg Rice Soup	塩づけ豚肉と貯蔵卵入りのおかゆ	3.75
豬潤粥	Pork Liver Rice Soup	豚肉レバー入りおかゆ	3.50
豬肉丸粥	Pork Hash Rice Soup	ポークハッシュ入りおかゆ	3.50
肉丸魚丸粥	Pork Hash Fish Cake Rice Soup	ポークハッシュとフィッシュケーキ入りおかゆ	3.95
燒鴨粥	Roast Duck Rice Soup	ローストダック入りおかゆ	4.50
艇仔粥	Sampan Rice Soup	サンパンがゆ	3.50
三絲粥	Sam See Rice Soup	三絲がゆ	4.25
魚翅鮑魚雞粥	Shark's Fin, Abalone, Chicken Rice Soup	フカのヒレ、あわび、鶏肉入りおかゆ	9.50
蝦球粥	Shrimp Rice Soup	エビのおかゆ	4.50

配料

CONDIMENTS FOR YOUR RICE SOUP

おかゆ用薬味

七彩魚生	Sashimi	刺身	seasonal 時価
牛栢葉	Book Tripe	ブック・トライプ	4.95
生雞蛋	Raw Egg	生卵	.75
花生	Peanuts	ピーナッツ	.50
生菜	Shredded Lettuce	線切りレタス	.50
油條	Chinese Fried Bread Sticks	中華風揚げパン	.75
青蔥	Extra Green Onion	青ネギ	.50
芫荽	Extra Parsley	パセリ	.50

甜品

DESSERT

デザート

杏仁奶露	Almond Float	アーモンド・フロート	1.25
糖水荔枝甜桔	Chilled Lychee with Mandarin Oranges	冷たいライチーとオレンジ(みかん)	1.75
拔絲蘋果	Apple Fritters (For three or four)	アップル・フリッター(3、4人分)	3.75
拔絲香蕉	Bananna Fritters (For three or four)	バナナ・フリッター(3、4人分)	3.75
糯米糍	Sweet Rice Balls	スイート・ライスボール	1.50
時菓布甸	Fresh Seasonal Fruit Pudding	新鮮な季節の果物のプディング	1.50
例甜品	Special Dessert of the Day	本日のおすすめ品	daily prices
杏仁餅	Almond Cookies (Six cookies)	アーモンド・クッキー(6個)	1.50
幸運餅	Fortune Cookies	フォーチュン・クッキー	.25 each

二人至五人

For Two to Five Persons 2~5人様用

MENU A

APPETIZER

前 菜

Crisp Won Ton

SOUP

スー プ

your choice of:

Won Ton Soup or
Egg Flower Soup or
Soup of the Day

ENTREES

ア ン ト レ ー

Sweet and Sour Pork
Egg Fu Yung
Sauteed Chicken with Mushrooms
Fried Rice

FOR 3, ADD:

3人の場合下記も含まれます

Roast Duck with Plum Sauce

FOR 4, ADD:

4人の場合下記も含まれます

Roast Duck with Plum Sauce
Beef and Broccoli

FOR 5, ADD:

5人の場合下記も含まれます

Roast Duck with Plum Sauce
Beef and Broccoli
Hee Hing Special Noodles

\$8.95 per person
(minimum of two)
(お1人様\$8.95、最低2人)

MENU B

APPETIZER

前 菜

Crisp Spring Rolls

SOUP

スー プ

your choice of:

Hot Sour Soup or
Rainbow Tofu Soup or
Soup of the Day

ENTREES

ア ン ト レ ー

Roast Duck with Plum Sauce
Sizzling Tenderloin of Beef
Shrimp Cashew Nuts and Baby Corn
Fried Rice

FOR 3, ADD:

3人の場合下記も含まれます

Sweet and Sour Filet of Sole

FOR 4, ADD:

4人の場合下記も含まれます

Sweet and Sour Filet of Sole
Chicken Black Mushroom Casserole

FOR 5, ADD:

5人の場合下記も含まれます

Sweet and Sour Filet of Sole
Chicken Black Mushroom Casserole
Minced Beef with Lettuce Wrap

\$10.95 per person
(minimum of two)
(お1人様\$10.95、最低2人)

DINNER FOR ONE

お1人様用ディナー

Won Ton Soup
Shrimp Canton, Beef Broccoli
Crisp Kau Chee, Fried Rice

\$6.95

六人至十人

For Six to Ten Persons 6~10人様用

MENU A

APPETIZER

前菜

Crisp Won Ton

SOUP

スープ

your choice of:
Won Ton Soup or
Egg Flower Soup or
Soup of the Day

ENTREES

アントレー

Sweet and Sour Pork
Egg Fu Yung
Sauteed Chicken with Mushrooms
Roast Duck with Plum Sauce
Fried Rice

FOR 7, ADD:

7人の場合下記も含まれます

Hee Hing Special Cake Noodles

FOR 8, ADD:

8人の場合下記も含まれます

Hee Hing Special Cake Noodles
Beef and Broccoli

FOR 9, ADD:

9人の場合下記も含まれます

Hee Hing Special Cake Noodles
Beef and Broccoli
Shrimp Cashew Nuts and Baby Corn

FOR 10, ADD:

10人の場合下記も含まれます

Hee Hing Special Cake Noodles
Beef and Broccoli
Shrimp Cashew Nuts and Baby Corn
Pot Roast Chicken

\$8.95 per person

(minimum of six)

(お1人様\$8.95、最低6人)

MENU B

APPETIZER

前菜

Crisp Spring Rolls

SOUP

スープ

your choice of:
Hot Sour Soup or
Rainbow Tofu Soup or
Soup of the Day

ENTREES

アントレー

Roast Duck with Plum Sauce
Sizzling Tenderloin of Beef
Shrimp Cashew Nuts and Baby Corn
Chicken Black Mushroom Casserole
Fried Rice

FOR 7, ADD:

7人の場合下記も含まれます

Sweet and Sour Filet of Sole

FOR 8, ADD:

8人の場合下記も含まれます

Sweet and Sour Filet of Sole
Sam See Cake Noodle

FOR 9, ADD:

9人の場合下記も含まれます

Sweet and Sour Filet of Sole
Sam See Cake Noodle
Minced Beef with Lettuce Wrap

FOR 10, ADD:

10人の場合下記も含まれます

Sweet and Sour Filet of Sole
Sam See Cake Noodle
Minced Beef with Lettuce Wrap
Pepper Salt Pork Chops

\$10.95 per person

(minimum of six)

(お1人様\$10.95、最低6人)

THE HEE HING PLATTER

ヒー・ヒング・プラター

Soup of the Day
Spring Roll
Lemon Chicken, Cantonese Roast Duck
Shrimp with Vegetables
Steamed Rice

\$12.95