

利 盡 各 方 ， 深 知 利 人 終 利 己

苑 饒 千 百 ， 人 間 美 食 集 此 家

香脆琥珀合桃



香蒜涼拌拍青瓜



子薑糖心皮蛋



脆皮素鵝



五香牛腩



金柱貢菜



滷水豆腐花生



珊瑚海蜇頭



餐前小食

APPETIZERS

前菜

香脆琥珀合桃

MOP\$75 碟 plate

Home Made Deep Fried Walnut Coated with Honey
自家制蜂蜜クルミ

香蒜涼拌拍青瓜

MOP\$42 碟 plate

Garlic Flavoured Pickled Cucumber
たたきキュウリのニンニク和え

子薑糖心皮蛋

MOP\$16 位 (兩位起)
per person (min 2 persons)

Preserved Egg with Young Ginger
ピータンの甘酢生姜添え

脆皮素鵝

MOP\$72 碟 plate

Crispy Bean Curd Sheet Roll Stuffed with Mushroom
揚げ湯葉巻き

五香牛腩

MOP\$72 碟 plate

Spiced Sliced Beef Shin
牛のスネの辛味和え

滷水掌翼

MOP\$82 碟 plate

Goose Wings and Webs Marinated in
Sweet Soy Sauce
ガチョウの水かきと手羽先の中華風マリネ

金柱貢菜

MOP\$42 碟 plate

Preserved Vegetable with Deep Fried Conpoy
山くらげの干し貝柱和え

滷水豆腐花生

MOP\$42 碟 plate

Tofu and Peanuts Marinated in Sweet Soy Sauce
豆腐と落花生の中華風マリネ

珊瑚海蜇頭

MOP\$98 碟 plate

Sea Blubber Head in Balsamic Vinegar
クラゲの頭のバルサミコ酢漬け



陳醋百合雲耳

Black Fungus and Lily Bulb in Vinegar
ゆり根ときくらげの酢の物

MOP\$52 碟 plate

椒鹽雞軟骨

Deep Fried Chicken Cartilage with Salt & Pepper
鶏軟骨の塩胡椒揚げ

MOP\$72 碟 plate

沙薑鳳爪

Marinated Chicken Feet with Grounded Ginger
生姜ベースの鶏爪

MOP\$58 碟 plate

爽脆醬蘿蔔條

Turnip Marinated in Thai Chili Soy Sauce
大根のピリ辛醤油漬け

MOP\$42 碟 plate

麻香海蜇腎片

Duck Gizzard and Sea Blubber Marinated
in Sesame Oil
クラゲと鶏の背肝の前菜

MOP\$78 碟 plate

和味榨菜

Spicy Preserved Cabbage
ピリ辛ザーサイ

MOP\$42 碟 plate

秘制鹵水鴨舌

Duck Tongue Marinated in Sweet Soy Sauce
鴨タンの甘口醤油漬け

MOP\$78 碟 plate

七味脆豆腐

Deep Fried Tofu Topped with Shichimi
揚げ七味豆腐

MOP\$48 碟 plate

蒜香腎片

Deep Fried Duck Gizzard with Garlic
鴨砂肝のガーリック揚げ

MOP\$52 碟 plate

海山雞中翼 (4 隻)

Deep Fried Chicken Wings Marinated in Shrimp Paste
手羽先の唐揚げ 海老ペースト漬け

MOP\$48 碟 plate

陳醋百合雲耳



椒鹽雞軟骨



爽脆醬蘿蔔條



爽脆海蜇腎片



七味脆豆腐



和味榨菜





珍饈海味 - 鮑魚

DELICACIES - ABALONE

あわび

澳 4



蠔皇扣四頭澳洲鮮鮑

MOP\$398 隻 each

Braised 4 Heads

Australian Fresh Abalone in Oyster Sauce

オーストラリア産活アワビ(4頭サイズ)

のオイスターソース煮込み

蠔皇扣五頭鮮鮑

MOP\$248 隻 each

Braised 5 Heads Fresh Abalone in Oyster Sauce

新鮮5頭のオイスターソース煮込み

蠔皇扣25頭

MOP\$368 隻 each

南非禾麻鮑

Braised 25 Heads South African Dried Abalone
in Oyster Sauce

南アフリカ産干しアワビ「禾麻鮑」

(25頭サイズ)のオイスターソース煮込み

蠔皇扣13頭

MOP\$6888 隻 each

皇冠吉品鮑 (預訂)

Braised 13 Heads Japan Premium Dried Abalone
in Oyster Sauce (Advance Order)

日本スーパーアドライアワビ「吉品鮑」

(13頭サイズ)のオイスターソース煮込み

(要事前予約)

另加 : 鵝掌 MOP\$30/隻, 百靈菇MOP\$20/隻,
北菇MOP\$20/隻

Extra Order : Goose Web MOP\$30/pc,
Bailing Mushroom MOP\$20/pc,
Mushroom MOP\$20/pc

追加 : ガチョウヤシ MOP\$30 / 個あたり,
バイリンキノコ MOP\$20 / 個あたり,
キノコ MOP\$20 / 個あたり



珍饈海味 - 魚翅

DELICACIES - SHARK'S FIN

フカヒレ

紅燒雞絲翅 (一兩) MOP\$**310** 位 per person

Braised Shark's Fin with
Shredded Chicken in Brown Sauce (1 Tael)
鶏肉入りふかひれスープ(醤油風味) (ふかひれ約38g入り)

頂湯蟹肉翅 (一兩) MOP\$**360** 位 per person

Braised Shark's Fin with
Crab Meat in Superior Soup (1 Tael)
蟹肉入りふかひれの上湯仕立て

生拆蟹皇翅 (一兩) MOP\$**420** 位 per person

Braised Shark's Fin with
Fresh Crab Cream (1 Tael)
蟹ミソ・蟹卵入りふかひれスープ

生拆蟹肉乾撈翅 (二兩) MOP\$**520** 位 per person

Stir Fried Shark's Fin and Crab Meat
Served with Superior Soup (2 Tails)
蟹肉入りふかひれ炒め
(スープ付き)(約75g)

濃雞湯牙勾翅 (三兩) MOP\$**698** 位 per person

Braised Shark's Fin in Thick Broth (3 Tails)
ふかひれ姿煮の
濃厚チキンスープ仕立て(約110g)

清湯/紅燒 黑尾青翅 (三兩) MOP\$**1380** 位 per person

Braised Shark's Fin in
Superior Soup / Brown Sauce (3 Tails)
ふかひれ姿煮 チキンスープ煮込み/
醤油風味煮込み(ふかひれ約110g入り)

生拆蟹皇翅(一兩)



生拆蟹肉乾撈翅(二兩)



濃雞湯牙勾翅(三兩)





鮑魚汁扣原隻大花膠



珍饈海味 - 海參.花膠

DELICACIES -
SEA CUCUMBER, FISH MAW

ナマコ、魚の浮き袋

鮑魚汁扣原件海參 MOP\$**198** 位 per person
Braised Sea Cucumber in Abalone Sauce
ナマコのアワビソース煮込み

160頭關東遼參 MOP\$**238** 位 per person
Braised 160 Heads
Kanto Spiky Sea Cucumber
日本関東地域産高級ナマコとガチョウ(160頭)

原隻蝶形魚肚花膠 MOP\$**498** 位 per person
Braised Deluxe Fish Maw
MOP\$**1888** 幅 whole pc
高級魚の浮き袋の煮込み

鮑魚汁扣原隻大花膠 MOP\$**2188** 份 per portion
Braised Whole Fish Maw in Abalone Sauce
魚の浮き袋のオイスターソース煮込み

另加 : 鵝掌 MOP\$30/隻, 百靈菇MOP\$20/隻,
北菇MOP\$20/隻

Extra Order : Goose Web MOP\$30/pc,
Bailing Mushroom MOP\$20/pc,
Mushroom MOP\$20/pc

追加 : ガチョウヤシ MOP\$30 / 個あたり,
バイリンキノコ MOP\$20 /個あたり,
キノコ MOP\$20 /個あたり



珍饈海味 - 燕窩

DELICACIES - BIRD'S NEST

ツバメの巣

蟹肉雞茸燴燕窩

Braised Bird's Nest with
Fresh Crab Meat and Minced Chicken
蟹肉と鶏ひき肉入りツバメの巣のスープ

MOP\$**328** 位 per person

南天燕芝露

Double Boiled Bird's Nest
with Pumpkin Paste
ツバメの巣入りかぼちゃタピオカスープ

MOP\$**150** 位 per person

極品官燕

Superior Bird's Nest
高級ツバメの巣のスープ仕立て

(二兩) MOP\$**420** 位 per person
(2 Tael)
(約75g)

(自選: 冰花 / 杏汁 /
椰汁 / 頂湯 / 濃雞湯)

(三兩) MOP\$**630** 位 per person
(3 Tael)
(約110g)

(Double Boiled with Rock Sugar
or Served with Almond Juice /
Coconut Juice / Superior Soup / Broth)

氷砂糖煮/杏仁ミルクスープ煮 / ココナツミルク煮 /
濃厚チキンスープ煮からお選びください。

蟹肉雞茸燴燕窩



天麻燉龍躉骨



淮杞燉美國響螺



燉品

DOUBLE BOILED TONIC SOUPS

名物煮込みスープ

川芎白芷燉魚皇

MOP\$268 2位用 for 2 persons

Double Boiled Fish's Bone with
Dahurian Angelica Root and Szechuan Lovage
魚の薬膳煮込みスープ 川芎、白芷入り

金銀菜燉白肺

MOP\$298 2位用 for 2 persons

Double Boiled Pig's Lung with
Chinese Almonds, Fresh & Dried White Cabbage
豚フワ(肺)と乾燥白菜の薬膳煮込みスープ

川貝椰子燉鱷魚

MOP\$288 2位用 for 2 persons

Double Boiled Crocodile Meat with
Sea Coconut & Tendrilled Fritillaria
ワニ肉の薬膳煮込みスープ
シーココナッツ、川貝入り

天麻燉龍躉骨

MOP\$318 2位用 for 2 persons

Double Boiled Giant Garoupa Bone
with Gastrodia
骨付きハタの薬膳煮込みスープ
天麻入り

花旗參鬚燉水鴨

MOP\$318 2位用 for 2 persons

Double Boiled Teal with American Ginseng
アメリカ人参入りコガモのダブルボイルド

淮杞燉美國響螺

MOP\$438 2位用 for 2 persons

Double Boiled American Sea Whelk Soup
with Common Yam Rhizome and Wolfberries
米国産ホラ貝と鶏肉の薬膳煮込みスープ
淮山、クコの実入り

精品海鮮

CHEF'S SEAFOOD RECOMMENDATIONS

おすすめシーフード料理

澳洲龍蝦

Australian Lobster

オーストラリア産伊勢海老

龍騰四海/白雪藏龍

Steamed with Egg White sided with
Sauteed Claw Meat & Pine Nuts /
Steamed Lobster Meat with Egg White

蒸し伊勢海老の卵白添えと松の
実入りハサミ肉の炒めもの /

蒸し伊勢海老の卵白添え

MOP\$70 兩 tael



阿拉斯加蟹

Alaska King Crab

アラスカ産タラバガニ

花雕蒸/蔥油脆皮

Steamed Body with Hua Diao Wine /
Deep Fried with Scallion
紹興酒蒸し/ネギのから揚げ

蟹蓋焗飯

Baked Rice in Carapace
甲羅蒸し飯

MOP\$65 兩 tael



澳洲龍蝦-龍騰四海

加拿大象拔蚌- 龍蝦湯過橋



加拿大象拔蚌

龍蝦湯過橋

Poached Live Geoduck in Lobster Soup
ミル貝 - 伊勢海老スープ仕立て

MOP\$70 兩 tael



阿拉斯加蟹-花雕蒸



雙冬蒜子紅炆翅



上湯焗開邊龍蝦



鮮茄濃湯沙巴東星斑



黃金鳳尾海蝦



特式海鮮制作

SEAFOOD DELICACIES

シーフード

沙巴海魚-XO醬白玉蒸球

Steamed Garoupa Fillet with
XO Sauce & Tofu

XO醬と豆腐の蒸しガルーパーフィレ

MOP\$**98** 位 per person

MOP\$**368** 份 per portion

沙巴海魚-鮮露筍煎球

Pan Fried Garoupa Fillet
with Fresh Asparagus

新鮮なアスパラガスを添えたガロウパ
のフィレのフライド ポテト

MOP\$**98** 位 per person

MOP\$**368** 份 per portion

沙巴海魚-雙冬蒜子紅炆翅

Braised Garoupa Fillet and Fin with
Bamboo Shoot, Mushroom and Minced Garlic

しいたけとタケノコ入りハタの尾／ひれの煮込み

MOP\$**538** 份 per portion

鮮茄濃湯沙巴東星斑 (約8/10兩)

Poached Leopard Coral Garoupa in
Thick Tomato Soup (8/10 Tails)

マレーシア・サバ州産スジアラ(約300/380g)のトマトスープ煮

MOP\$**698** 條 whole fish

上湯焗開邊龍蝦

Baked Lobster in Superior Soup

伊勢海老のスープ蒸し

MOP\$**188** 位 per person

莎當妮白酒焗海花蝦

Deep Fried Sea Prawns served with
Chardonnay White Wine Sauce

海老フライ シャルドネ白ワインソース添え

MOP\$**98** 隻 pc

黃金鳳尾海蝦

Deep Fried Prawns coated with Salted Egg Yolk

塩漬け卵黄入りの揚げたエビ

MOP\$**180** 份 per portion



特式海鮮制作

SEAFOOD DELICACIES

シーフード

露筍野菌百合蝦仁

MOP\$ **190** 份 per portion

Sauteed Shrimp with Mushroom,
Lily Bulb and Asparagus

エビのソテー、マッシュルーム、ユリ根の球根、アスパラガス

XO 醬蟹肉粉絲煲

MOP\$ **198** 份 per portion

Braised Bean Vermicelli & Crab Meat
with XO Sauce in Casserole

XO 醬入り春雨とカニ肉の土鍋煮込み

菜脯肉崧鮮蝦煎蛋角

MOP\$ **170** 份 per portion

Sautéed Egg Mixed with Minced Meat,
Preserved Vegetable and Shrimp

中華風玉子焼き エビと切乾大根と豚肉入り

蟹肉鮮蝦蒸蛋白

MOP\$ **170** 份 per portion

Steamed Crab Meat & Shrimps with Egg White

蒸し卵白のカニ肉とエビ入りソースかけ

蟹肉紅燒豆腐

MOP\$ **170** 份 per portion

Braised Tofu with Crab Meat

蟹肉入り豆腐の煮込み

翠盞酥炸珍寶石蠔

MOP\$ **88** 隻 pc

Deep Fried Jumbo Oyster with Spicy Oil

牡蠣フライのレタス添え

如意吉祥澳洲帶子

MOP\$ **270** 份 per portion

Sauteed Scallop with wild Mushroom

天然きのことホタテ貝柱の炒め物

蜜餞煎金蠔

MOP\$ **328** 8隻 pcs

Pan Fried Semi-Dried Oysters in Honey Sauce

半干し牡蠣のハニーソース炒め

露筍野菌百合蝦仁



XO 醬蟹肉粉絲煲



菜脯肉崧
鮮蝦煎蛋角



蟹肉鮮蝦蒸蛋白



翠盞酥炸珍寶石蠔



如意吉祥澳洲帶子



蔥爆牛柳粒



陳公炆齋



冶味小菜

Delicacies

各種料理

蔥爆牛柳粒

Sauteed Beef Cubes with Scallion
春玉ねぎと牛肉の角切りの炒め物

MOP\$280 份 per portion

堂煎日本飛驒和牛(二兩) MOP\$398 件 pc

Pan Fried Hida Beef
(cook in front of customers) (2 Taels)
飛驒牛ステーキ(約75g) テーブル調理

燒汁金菇牛肉片

Sauteed Beef with Enoki Mushroom
in Gravy Sauce
えのきと牛肉のグレービーソース炒め

MOP\$198 份 per portion

雲南小瓜野菌炒爽肉

Sautéed Pork Slices with Chinese Zucchini
and Wild Mushroom
米テキサス州産牛ヒレステーキ

MOP\$150 例 regular

如意淮山炒六錦

Stir Fried Mixed Vegetables and Mushroom
ミックス野菜ときのご炒め

MOP\$145 份 per portion

陳公炆齋

Sauteed Black Fungus, Beancurd and Vegetables
山菜と野菜の精進煮込み

MOP\$145 份 per portion

順德桂花炒瑤柱

Sauteed Egg with Conpoy & Bean Sprouts
コンポイともやしの玉子焼き

MOP\$145 份 per portion

燒汁金菇牛肉片



雲南小瓜
野菌炒爽肉



堂煎日本飛驒和牛



燒味

BARBECUED FAVORITIES

焼き物

蜜汁叉燒

MOP\$120 小small MOP\$160 例 regular

Barbecued Honey Pork
蜂蜜入りチャー

冰燒三層肉

MOP\$155 例 regular

Crispy Roasted Pork
豚三枚肉のクリスピーロースト

醬油脆皮燒雞

MOP\$190 半隻 half

Crispy Roasted Chicken
ローストチキン

蔥油農場貴妃雞

MOP\$190 半隻 half

Braised Tender Chicken with Scallion
蒸し鶏の特製ネギ油添え

潤燒BB乳鴿

MOP\$85 隻 whole

Crispy Roasted Baby Pigeon in Salt
クリスピーにローストした塩小鳩

即燒片皮鴨

MOP\$250 半隻 half MOP\$500 隻 whole

Barbecued Peking Duck
北京ダック

沙溪燒米鴨

MOP\$210 半隻 half

Crispy Roasted Duckling
子ガモのロースト

蜜汁叉燒



冰燒三層肉



蔥油農場貴妃雞



醬油脆皮燒雞



潤燒BB乳鴿



即燒片皮鴨



沙溪燒米鴨



自制臘味煲飯



海鮮湯西施泡飯



迷你瓦罉蒸飯



魚湯雲勝斑肉泡米線



韭黃生元貝煎麵



瑤柱蛋白炒飯



香軟饅頭(蒸/炸)



主食

MAIN DISHES

ご飯・麵類

自制臘味煲飯

MOP\$65 位 per person

Steamed Rice with Chinese Preserved Meat in Clay Pot

特製中華サラミ入り土鍋蒸し飯(お二人様から)

海鮮湯西施泡飯

MOP\$220 例 regular

Rice and Crispy Rice with Minced Meat in Lobster Soup

オリジナル伊勢海老スープの中華風雑炊

迷你瓦罉蒸飯

MOP\$32 位 per person

Steamed Rice in Mini Clay Pot

ミニ土鍋蒸し飯

濃魚湯雲勝斑肉泡米線

MOP\$190 例 regular

Rice Vermicelli with Angled Luffa

and Garoupa Fillet in Superior Soup

勝瓜(トカドヘチマ)とハタ入り米線
(中国雲南省特有の麵)スープ

韭黃生元貝煎麵

MOP\$190 例 regular

Fried Noodle with Scallop and Yellow Chive

帆立貝と黄ニラの焼きそば

瑤柱蛋白炒飯

MOP\$150 例 regular

Fried Rice with Dried Conpoy and Egg White

干し貝柱と卵白のチャーハン

揚州炒飯

MOP\$150 例 regular

Yang Chow Fried Rice

揚州チャーハン

福建炒飯

MOP\$155 例 regular

Fujian Fried Rice

福建風あんかけチャーハン

香軟饅頭(蒸/炸)

MOP\$20 2只2 pcs

Steamed / Deep Fried Mini Bun

蒸し/揚げ饅頭

絲苗白飯/綿滑白粥

MOP\$16 碗 bowl

Rice / Congee

ご飯/お粥



甜品

DESSERTS

デザート

蛋白杏仁茶

Home-made Almond Sweetener
with Egg White
自家製卵白入りアンニン茶

MOP\$32 位 per person



芒果布甸



秘制龜苓膏

Chinese Herbal Jelly
カメゼリー

MOP\$32 位 per person

芒果布甸

Mango Pudding
マンゴープリン

MOP\$42 位 per person

楊枝甘露

Chilled Mango Sweetener with
Grapefruit and Sago
ポメロ入りマンゴータピオカ

MOP\$46 位 per person



擂沙湯丸



擂沙湯丸

Sweet Dumpling with Sesame Filing
and Topped with Peanut Powder
きな粉をまぶした胡麻餡団子

MOP\$36 3粒 pcs

金絲脆麻花

Deep Fried Chinese Fritters with
Syrup Topped with Sesame
中華風揚げ菓子

MOP\$36 碟 plate



乾清棗皇糕



乾清棗皇糕

Steamed Red Dates Cake
紅なつめの蒸しケーキ

MOP\$50 4件 pcs

雜 項

MISCELLANEOUS

その他

汁 醬 類 Sauce ソース

XO 醬 XO sauce XO醬 (皿)	MOP\$ 28 碟 plate
指天椒豉油 Soy sauce with Corn Pepper チリ醤油 (皿)	MOP\$ 12 碟 plate
日本芥末 Wasabi わさび (本)	MOP\$ 28 支 tube
蒜頭豉油 Soy Sauce with Garlic ニンニク醤油 (皿)	MOP\$ 22 碟 plate

配 料 類 Side Dish 副 菜

蔥 度 Spring Onion ネギ (皿)	MOP\$ 12 碟 plate
青瓜條 Cucumber きゅうり (皿)	MOP\$ 20 碟 plate
生菜片 (6片) Cucumber きゅうり (皿)	MOP\$ 22 碟 plate
蒜片 / 蒜粒 / 蒜茸 Garlic ニンニク スライス / 粒 / みじん切り (皿)	MOP\$ 10 碟 plate

配 料 類 Side Dish 副 菜

薑片 / 薑絲 / 薑茸 Ginger 生姜 スライス / 粒 / みじん切り (皿)	MOP\$ 10 碟 plate
芫 茜 Coriander コリアンダー (皿)	MOP\$ 10 碟 plate
欖 菜 Preserved Vegetables 欖菜 (オリーブの中華風漬物) (皿)	MOP\$ 12 碟 plate
層 餅 (24件) Crepe (24 pcs) 中華風クレープ (24枚)	MOP\$ 60 碟 plate
么 么 皮 (12件) Pan cake for Peking Duck (12 pcs) 北京ダック用パンケーキ (12個)	MOP\$ 60 碟 plate
雞 蛋 Egg 卵 (個)	MOP\$ 13 隻 pc
檸 檬 片 Lemon レモンスライス (枚)	MOP\$ 20 隻 pc
臘腸 / 潤腸 / 臘肉 Preserved Pork Sausage / Liver Sausage / Meat 中華サラミ / レバー入り 中華サラミ / 干し豚バラ肉 (本)	MOP\$ 20 條 pc
炸油條片 Deep Fried Yautiao 中華風揚げパンのスライス (皿)	MOP\$ 12 碟 plate



加工類

Food Processing 食品加工

片鴨二度 (斬件除外)

2nd Course for Barbecued Peking Duck (except cut into pieces)

北京ダック 肉の部分(皮以外)

炒鴨崙

MOP\$**60** 半隻 half

Minced Duck Meat

ダックひき肉の炒めもの(半羽分)

炒鴨崙

MOP\$**120** 隻 whole

Minced Duck Meat

ダックひき肉の炒めもの(1羽分)

鴨崙炒飯/炆伊麵

MOP\$**60** 半隻 half

Fried Rice / E-Fu Noodle with Minced Duck Meat

ダックひき肉チャーハン/イー麵(中華そば)(半羽分)

鴨崙炒飯/炆伊麵

MOP\$**120** 隻 whole

Fried Rice / E-Fu Noodle with Minced Duck Meat

ダックひき肉チャーハン/イー麵(中華そば)(1羽分)

主食類

Main Dishes メインディッシュ

轉粉.麵.飯底

MOP\$**25** 份 portion

Change to Rice Noodle / Noodle / Rice

ビーフン/麵/ライスに変更(1人分)

加粉.麵.飯底

MOP\$**55** 份 portion

Additional order of Rice Noodle / Noodle / Rice

ビーフン/麵/ライスを追加(1人分)

炸米

MOP\$**20** 碟 plate

Deep Fried Rice

おこげ(皿)

壽桃

MOP\$**15** 隻 pc

Birthday Bun

桃の形の寿饅頭(個)

自來飲.物品/其他類

Cockage & Other Charges

抜栓料/その他

開瓶費

列級酒莊

MOP\$**500** 支 btl

Corkage Charge -

Fine Wines

抜栓料

グラン・クリュ・クラッセ級(本)

開瓶費

其他酒精類飲品

MOP\$**250** 支 btl

Corkage Charge -

Other Alcoholic Beverages

抜栓料

その他アルコール類(本)

切餅費

MOP\$**110** 個 per cake

Cake Cutting Fee

ケーキ持ち込み料(台)

座位費

MOP\$**16** 位 per head

Cover Charge

座料(席)

膠袋

MOP\$**2** 個 each

Plastic Bag

ビニール袋

膠盒

MOP\$**2** 個 each

Plastic Box

プラスチックケース

紙袋

MOP\$**5** 個 each

Paper Bags

紙袋

