

## 郁金香 TULIP

### 前菜

煎特选牛舌伴秘制酱  
冰蒸帝王蟹脚  
活小青龙虾配香烤芦笋  
澳洲 M9+纯血和牛沙朗 (120g)  
炒时蔬  
锦绣虾仁炒饭  
青口贝酱汤 酱菜  
火焰香蕉配香草冰淇淋

### Appetizers

Grilled OX Tongue with Home-Made Sauce  
Steamed King Crab Leg  
Fresh Mini Lobster with Asparagus  
Aus. Full Blood M9+ Wagyu Sirloin 120g  
Fried Vegetables  
Fried Rice with Shrimp  
White MISO Soup with Mussel & Pickles  
Banana Flambe with Vanilla Ice Cream

### 前菜

牛タンのグリル  
たらば蟹の蒸し物  
活ミニロブスター アスパラガス添え  
オーストラリア産純血種 M9+サーロイン 120g  
野菜の炒め  
海老入り焼飯  
ムール貝入り味噌汁 香の物  
バナナフランベ バニラアイスクリームとともに

**1398RMB**

如有食物过敏等饮食禁忌，恳请事先告知。  
Kindly inform your waiter in case of any dietary restrictions on allergic.  
食材によるアレルギーのあるお客様は予め係りにお申し出ください。

所示价格均需另加 10%服务费再加 6%增值税。 Subject to 10% service charge & 6% VAT.  
表示料金に 10%サービス料と 6% V A T を加算致します。

## 蘭花 ORCHID

### 前菜

花園一品牛肉清湯

煎鮮鵝肝配香芒 日式照燒風味

海釣直送時令魚配三味烤時蔬

嫩煎大連鮑炒羊肚菌 淋火腿蔥香黃油汁

M6 級澳洲菲力 (100g)

9 級美國和牛眼肉卷菌菇

山茶花經典魚籽蟹肉蒜香炒飯

醬湯 醬菜

鮮果冰激凌

### Appetizers

Exquisite Beef Consomme

Sauteed Goose Liver & Mango with Teriyaki Sauce

Sea-fish of the Day with 3 kinds of Seasonal Vegetables

Sliced Dalian Abalone & Morchella with Ham Butter Sauce

Australian Beef Fillet (M6) 100g

American WAGYU Beef (grade 9) Rib-eye with Mushroom Roll

Classic Fried Rice with Garlic, Crab Meat and Fish Roes

White MISO Soup & Pickles

Ice Cream with Fruits

### 前菜

花園飯店伝統のコンソメスープ

フォアグラソテーとマンゴー テリヤキソース

本日のおすすめの魚 季節の焼野菜 3種類添え

大連産アワビと網笠茸の炒め ハムバターソース

オーストラリア産牛フィレ (M6) 100g

アメリカ産 WAGYU リブアイ (9級) キノコ入り巻き

蟹肉ととびこ入りガーリックライス

味噌汁 香の物

アイスクリーム フルーツ添え

**988RMB**

如有食物過敏等飲食禁忌，懇請事先告知。

Kindly inform your waiter in case of any dietary restrictions on allergic.

食材によるアレルギーのあるお客様は予め係りにお申し出ください。

所示價格均需另加 10% 服務費再加 6% 增值稅。 Subject to 10% service charge & 6% VAT.

表示料金に 10% サービス料と 6% V A T を加算致します。

# 百合 LILY

## 前菜

山茶花精致当日例汤

时令烤蔬

香煎比目鱼排

特选枪鱿和明虾配自制瑶柱酱

澳洲菲利牛排 100g

日式风味炒饭

酱汤 酱菜

花园自制冰激凌

## Appetizers

Soup of the Day

Seasonal Vegetables

Select Flatfish

Squid and Prawn with Home-made Dried Scallop Sauce

Australian Beef Fillet 100g

Japanese Style Fried Rice

White MISO Soup & Pickles

Ice Cream

## 前菜

本日のスープ

季節の焼野菜

特选舌平目

特选ミニヤリイカと車海老のソテー 自家製干し貝柱ソース

オーストラリア産牛フィレ 100g

和風焼飯

味噌汁 香の物

アイスクリーム

**688RMB**

如有食物过敏等饮食禁忌，恳请事先告知。

Kindly inform your waiter in case of any dietary restrictions on allergic.

食材によるアレルギーのあるお客様は予め係りにお申し出ください。

所示价格均需另加 10% 服务费再加 6% 增值税。 Subject to 10% service charge & 6% VAT.

表示料金に 10% サービス料と 6% V A T を加算致します。

## A LA CARTE 点菜

### Appetizer 开胃菜

海鲜蛋盅黑鱼籽..... 88 RMB  
Mini Steamed Egg with Seafood and Caviar  
魚介入りミニ茶碗蒸し キャビア添え

鲜鵝肝(经典香煎或味噌风味)★ ..... 188  
Goose Liver (sautéed or miso flavor)  
フォアグラ(ソテー または 味噌焼き)



▲鲜鵝肝味噌风味  
Goose Liver Miso Flavor



▲香煎牛舌配秘制酱 Grilled OX Tongue

香煎牛舌配秘制酱★ ..... 188  
Grilled OX Tongue with Home-Made Sauce  
牛タンのグリル

### Sashimi 刺身

当日优选刺身三品 ..... 388  
3 Varieties of Today's Select Sashimi  
本日の特選お造り三種盛り

当日优选刺身五品 ..... 488  
5 Varieties of Today's Select Sashimi  
本日の特選お造り五種盛り

### Soup 汤

杏仁风味奶油南瓜汤 ..... 78  
Creamy Pumpkin Soup with Sliced Almond  
アーモンド入りかぼちゃスープ

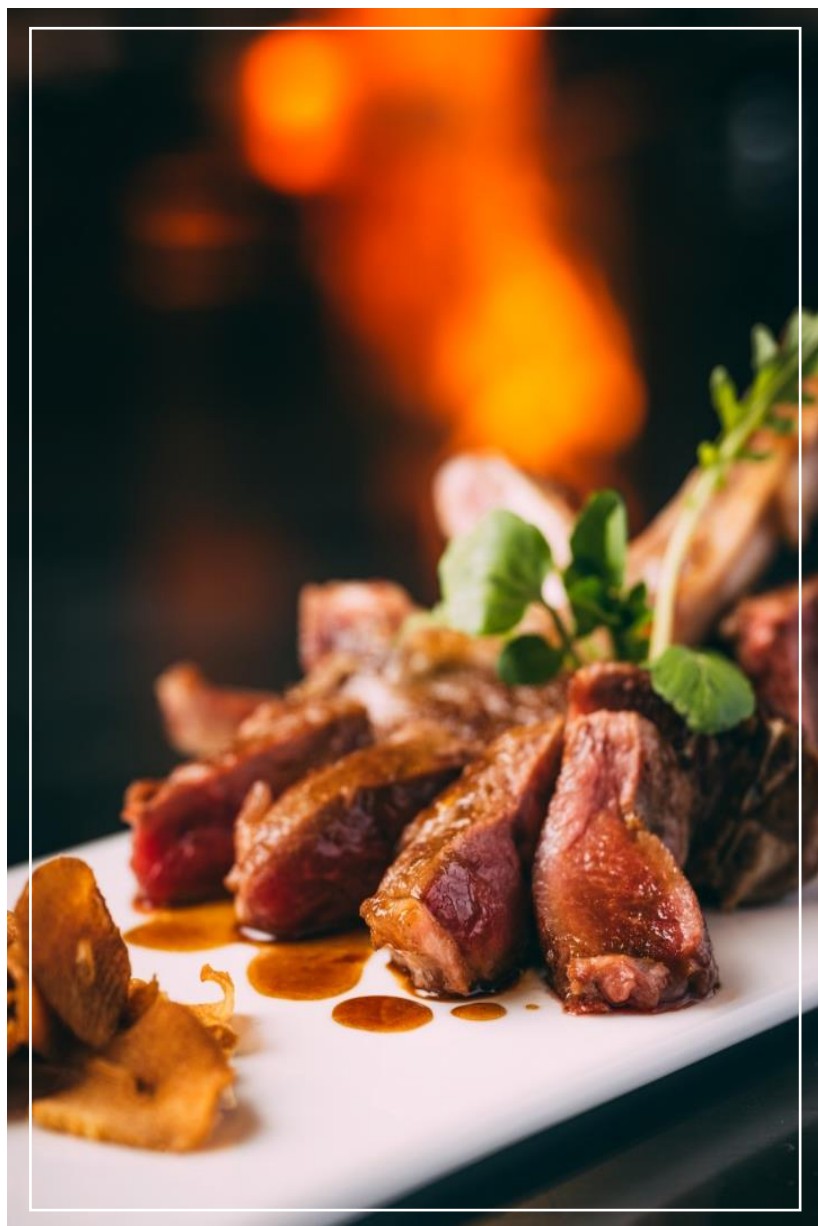
羊肚菌奶油蘑菇汤 ..... 88  
Creamy Mushroom with Morille  
モリーユ茸入りマッシュルームスープ

牛肉清汤 ..... 108  
Beef Consomme  
コンソメスープ

山茶花特制蟹浓汤 ..... 158  
Home-Made Crab Soup  
渡り蟹のスープ

## Meat Dish 肉类

新西兰羔羊排★.....	458
New Zealand Lamb Chop ニュージーランド産骨付き仔羊のソテー	
9级美国和牛眼肉卷菌菇.....	358
American WAGYU Beef Rib Eye with Mushroom Roll アメリカ産 WAGYU リブアイス キノコ入り巻き	
M6级澳洲菲利 150g.....	458
Australian Beef Fillet (M6) オーストラリア産牛フィレ(M6)	
9级美国和牛菲利 150g.....	558
American WAGYU Beef Fillet (grade 9) アメリカ産 WAGYU フィレ(9級)	
澳洲 M9+ 纯血和牛沙朗 150g.....	628
Aus. Full Blood M9+ Wagyu Sirloin オーストラリア産純血種 M9+サーロイン	
国产 A5 和牛眼肉牛排 220g.....	1888
Chinese WAGYU Beef A5 Rib Eye 中国産 WAGYU A5 リブアイステーキ	



▲ 新西兰羔羊排 New Zealand Lamb

所示价格均需另加 10%服务费再加 6%增值税。 Subject to 10% service charge & 6% VAT.  
表示料金に 10%サービス料と 6% V A T を加算致します。

**Seasonal Recommendations 时令推荐**

- 文蛤菠菜汤 ..... 88  
**Clam and Spinach Soup**  
 あさりとほうれん草のスープ
- 新疆阿勒泰特产犬鱼 配烤芦笋 ..... 158  
**Altay Pike with Asparagus**  
 新疆アルタイ産パイク アスパラガスに合わせて
- 春季特选双品（铁板煎鱼胶、冰蒸海参鲍汁风味） ..... 258  
**Recommended Spring Delicacies (Fish Maw & Sea Cucumber with Abalone Sauce)**  
 春のおすすめ料理二種 (魚の浮袋とナマコ 鮑ソース)

**Seafood 海鮮**

- 自制 XO 酱炒枪鱿鱼和鳕鱼胶 ..... 158  
**Squid and Codfish Maw with Home-made XO Sauce**  
 ヤリイカと鱈の浮き袋の XO 醬ソース
- 特选比目鱼★ ..... 158  
**Flatfish**  
 特選舌平目
- 南极冰鱼 ..... 158  
**Antarctic Ice Fish**  
 南極氷魚
- 西班牙特选红魔虾 ..... 168  
**Spanish Giant Scarlet Shrimp**  
 スペイン産 カラビネーロ (海老)
- 鲜贝和明虾配瑶柱酱★ ..... 198  
**Scallop and Prawn with Home-made Dried Scallop Sauce**  
 特上ホタテ貝と車海老のソテー 自家製干し貝柱ソース



▲特选比目鱼  
Flatfish



▲鲜贝和明虾配瑶柱酱  
Scallop and Prawn



▲特选大鲜贝  
Grilled Select Scallop

- 特选大鲜贝缀鲟鱼籽酱和黑松露配金汤椰汁★ ..... 198  
**Grilled Select Scallop with Caviar & Black Truffle, Pumpkin Coconut Sauce**  
 特上ホタテ貝キャビアと黒トリュフ添え かぼちゃとココナッツソース
- 当日特选时令鱼配香烤芦笋 ..... 228  
**Select Fish of the Day with Asparagus**  
 本日のおすすめの魚とアスパラガス

所示价格均需另加 10%服务费再加 6% 增值税。 Subject to 10% service charge & 6% VAT.  
 表示料金に 10% サービス料と 6% V A T を加算致します。

银鳕鱼(香煎或西京风味) 120g ..... 358  
Cod Fish (grilled or miso flavor)  
銀鱈(グリル または 西京風)

嫩煎大连鲍炒羊肚菌 淋火腿葱香黄油汁(2只)★ ..... 258  
Sliced Dalian Abalone & Morchella with Ham Butter Sauce  
大連産アワビ(2個)とアミガサタケの炒め ハムバターソース



▲嫩煎大连鲍炒羊肚菌 Sliced Dalian Abalone & Morchella

小青龙虾(1只) ..... 398  
Mini Lobster (one whole)  
ミニロブスター(1尾)

帝王蟹脚(1根) ..... 398  
King Crab Leg (1 pieces)  
たらば蟹脚 (1本)

澳洲活鲍鱼(1只) ..... 1188  
Fresh Australian Abalone (one whole)  
オーストラリア産活アワビ(一個)

法国珍品蓝龙虾..... 1888  
French Blue Lobster  
フランス産青オマール海老

### Others 其它

日式煎水嫩豆腐..... 48  
Tofu Steak  
豆腐ステーキ

什锦鲜菌铝箔烧..... 78  
Assorted Mushroom Cooked in Foil  
きのこのホイル焼き

什锦烤时蔬(7种) ..... 78  
Assorted Grilled Vegetables (7 Kinds)  
季節の焼野菜(7種)

炒时蔬..... 78  
Fried Mixed Vegetables  
焼野菜

所示价格均需另加 10%服务费再加 6% 增值税。 Subject to 10% service charge & 6% VAT.  
表示料金に 10% サービス料と 6% V A T を加算致します。

日式炒饭（包括酱菜和日式酱汤） .....	128
<b>Japanese Fried Rice (served with Pickles and Miso Soup)</b>	
和風焼飯（香の物 味噌汁付き）	
时令炒饭（包括酱菜和日式酱汤） .....	158
<b>Seasonal Fried Rice (served with Pickles and Miso Soup)</b>	
季節焼飯（香の物 味噌汁付き）	
铁板炒面（海鲜或牛肉丝风味）配日式酱汤 .....	168
<b>Fried Noodles (seafood or beef style) served with Miso Soup</b>	
焼きそば(海鮮 または 牛肉) 味噌汁付き	
海胆瑶柱炒饭（包括酱菜和日式酱汤）★ .....	198
<b>Fried Rice with Sea Urchin and Dried Scallop (served with Pickles and Miso Soup)</b>	
雲丹と干し貝柱入り炒飯（香の物 味噌汁付き）	



▲海胆瑶柱炒饭  
Fried Rice with Sea Urchin and Dried Scallop



▲火烧香蕉配冰激凌  
Banana Flambe with Vanilla Ice Cream

## Dessert      甜点

冰激凌（香草、抹茶或巧克力） .....	58
<b>Homemade Ice Cream (Vanilla, Green Tea or Chocolate)</b>	
自家製アイスクリーム(バニラ 抹茶 または チョコレート)	
水果拼盆 .....	58
<b>Seasonal Assorted Fruits</b>	
季節のフルーツ盛り合わせ	
时令甜品 .....	98
<b>Seasonal Dessert</b>	
季節のデザート	
火烧香蕉配冰激凌★ .....	138
<b>Banana Flambe with Vanilla Ice Cream</b>	
バナナフランベ バニラアイスクリームとともに	
法式薄饼包冰激凌 .....	148
<b>Vanilla Ice Cream in Crepe with Fruits and Chocolate Sauce</b>	
バニラアイスクリームのクレープ包み チョコレートソース	

所示价格均需另加 10%服务费再加 6% 增值税。 Subject to 10% service charge & 6% VAT.  
表示料金に 10% サービス料と 6% V A T を加算致します。



## SAZANKA SELECTION

### 山茶花臻選双人套餐

海鲜蛋盅缀鲟鱼籽

Mini Steamed Egg with Seafood and Sturgeon Caviar

魚介入りミニ茶碗蒸し キャビア添え

西班牙特选红魔虾

Spanish Giant Scarlet Shrimp

スペイン産 カラビネーロ (海老)

烤蔬三品

3 Kinds of Grilled Vegetables

焼野菜三種

活澳洲鲍鱼 (一只)

Fresh Australian Abalone (one whole)

オーストラリア産活アワビ (一個)

#### Selection A

澳洲 M9+级纯血和牛沙朗 240g

搭炒时蔬

Aus. Full Blood M9+ Wagyu Sirloin 240g

with Fried Vegetable

オーストラリア産純血種M9+サーロイン 240g

野菜炒め

**RMB 2988**

双人 • for 2 persons

#### Selection B

国产 A5 和牛眼肉牛排 220g

搭炒时蔬

Chinese WAGYU Beef A5 Rib Eye 220g

with Fried Vegetable

中国産 WAGYU A5 リブアイステーキ 220g

野菜炒め

**RMB 3588**

双人 • for 2 persons

海胆瑶柱炒饭

Fried Rice with Sea Urchin and Scallop

雲丹と干し貝柱入り炒飯

青口贝酱汤 酱菜

White MISO Soup with Mussel & Pickles

ムール貝入り味噌汁 香の物

法式薄饼冰淇淋配水果和巧克力汁

Vanilla Ice Cream in Crepe with Fruits and Chocolate Sauce

バニラアイスクリームのクレープ包み チョコレートソース

如有食物过敏等饮食禁忌，恳请事先告知。

Kindly inform your waiter in case of any dietary restrictions on allergic.

食材によるアレルギーのあるお客様は予め係りにお申し出ください。

所示价格均需另加 10%服务费再加 6%增值税。 Subject to 10% service charge & 6% VAT.

表示料金に 10%サービス料と 6% V A T を加算致します。

# SAZANKA PRIME

## 山茶花尊享双人套餐

海鲜蛋盅缀鲟鱼籽

Mini Steamed Egg with Seafood and Sturgeon Caviar

魚介入りミニ茶碗蒸し キャビア添え

西京风味银鳕鱼

Miso Flavored Grilled Cod Fish

銀鱈西京焼き

烤蔬三品

3 Kinds of Grilled Vegetables

焼野菜三種

法国珍品蓝龙虾（一只）

French Blue Lobster (one whole)

フランス産青オマール海老(1尾)

### Prime A

澳洲 M9+级纯血和牛沙朗 240g

搭炒时蔬

Aus. Full Blood M9+ Wagyu Sirloin 240g

with Fried Vegetable

オーストラリア産純血種M9+サーロイン 240g

野菜炒め

**RMB 3788**

双人・for 2 persons

### Prime B

国产 A5 和牛眼肉牛排 220g

搭炒时蔬

Chinese WAGYU Beef A5 Rib Eye 220g

with Fried Vegetable

中国産 WAGYU A5 リブアイステーキ 220g

野菜炒め

**RMB 4388**

双人・for 2 persons

帝王蟹肉鱼籽葱香炒饭

Fried Rice with King Crab Meat and Fish Roes

タラバ蟹ととびこ入り炒飯 ネギ風味

青口贝酱汤 酱菜

White MISO Soup with Mussel & Pickles

ムール貝入り味噌汁 香の物

法式薄饼冰淇淋配水果和巧克力汁

Vanilla Ice Cream in Crepe with Fruits and Chocolate Sauce

バニラアイスクリームのクレープ包み チョコレートソース

如有食物过敏等饮食禁忌，恳请事先告知。

Kindly inform your waiter in case of any dietary restrictions on allergic.

食材によるアレルギーのあるお客様は予め係りにお申し出ください。

所示价格均需另加 10%服务费再加 6%增值税。 Subject to 10% service charge & 6% VAT.

表示料金に 10%サービス料と 6% V A T を加算致します。