

Teppanyaki Restaurant  
SAZANKA  
鉄板焼  
さざんか  
山茶花

# 菜单

## MENU

请用餐前告知食物过敏等饮食禁忌。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。  
Kindly inform your waiter in case of any dietary restrictions on allergic.

# LUNCH MENU

## 山茶花鉄板焼

### LUNCH A

花园一品牛肉清汤  
嫩煎鵝肝 照烧汁风味  
特选比目鱼  
澳洲菲利牛排100g  
炒时蔬  
炒饭 或 铁板炒面  
酱汁 酱菜  
冰激凌

Exquisite Beef Consommé  
Sautéed Goose Liver with Teriyaki Sauce  
Grilled Flatfish  
Australian Beef Fillet 100g  
Fried Vegetables  
Fried Rice or Fried Noodles  
White Miso Soup & Pickles  
Ice Cream

花園飯店伝統のコンソメスープ  
フォアグラのソテー テリヤキソース  
特選舌平目  
オーストラリア産牛フィレ肉100g  
焼野菜  
焼飯 または 焼きそば  
味噌汁 香の物  
アイスクリーム

**RMB 458**

### LUNCH B

奶油蘑菇汤  
香煎南极冰鱼  
澳洲菲利牛排100g  
炒时蔬  
炒饭 或 铁板炒面  
酱汁 酱菜  
咖啡

Creamy Mushroom Soup  
Sautéed Antarctic Icefish  
Australian Beef Fillet 100g  
Fried Vegetables  
Fried Rice or Fried Noodles  
White Miso Soup and Pickles  
Coffee

マッシュルームスープ  
南極アイスフィッシュのソテー  
オーストラリア産牛フィレ肉100g  
焼野菜  
焼飯 または 焼きそば  
味噌汁 香の物  
コーヒー

**RMB 358**

# LILY

## 百合

### 前菜

山茶花精致当日例汤  
时令烤蔬  
香煎比目鱼排  
特选元贝和明虾 配自制瑶柱酱  
M6级澳洲菲利牛排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  
Grilled Flatfish  
Selected Scallop and Prawn with Home-made Dried Scallop Sauce  
Australian Beef Fillet (M6) 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  
特選舌平目  
特上ホタテ貝と車海老のソテー 自家製干し貝柱ソース  
オーストラリア産牛フィレ(M6)100g  
和風焼飯  
味噌汁 香の物  
アイスクリーム

**RMB 698**

# ORCHID

## 蘭花

前菜  
Appetizers  
前菜

花园一品牛肉清汤  
Exquisite Beef Consomme  
花園飯店伝統のコンソメスープ

直送时令鱼配三品烤时蔬  
Sea-fish of the Day with 3 kinds of Seasonal Vegetables  
本日のおすすめの魚 季節の焼野菜3種類添え

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

### Orchid A

煎鲜鹅肝配香芒 日式照烧风味  
Sautéed Goose Liver & Mango  
with Teriyaki Sauce  
フォアグラソテーとマンゴー テリヤキソース

M6 级澳洲菲利牛排(100g)  
Australian Beef Fillet (M6) 100g  
オーストラリア産牛フィレ(M6)100g

**RMB 898**/位(per person)

### Orchid B

9级美国和牛眼肉卷菌菇  
American WAGYU Beef (grade 9) Rib-eye  
with Mushroom Roll  
アメリカ産和牛リブアイ(9級) キノコ巻き

9级美国和牛菲利牛排(80g)  
American WAGYU Beef Fillet (grade 9)80g  
アメリカ産和牛フィレ(9級)80g

**RMB 998**/位(per person)

山茶花经典鱼籽蟹肉蒜香炒饭  
Classic Fried Rice with Garlic, Crab Meat and Fish Roes  
蟹肉ととびこ入りガーリックライス

酱汤 酱菜  
White MISO Soup & Pickles  
味噌汁 香の物

鲜果冰激凌  
Ice Cream with Fruits  
アイスクリーム フルーツ添え

# TULIP

## 郁金香

### 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

**RMB 1398**

# SAZANKA SELECTION

## 山茶花臻選双人套餐

海鮮蛋盅綴鮭魚籽  
Mini Steamed Egg with Seafood and Sturgeon Caviar  
魚介入りミニ茶碗蒸し キャビア添え

紅魔蝦  
Giant Scarlet Shrimp  
カラビネーロ(海老)

烤蔬三品  
3 Kinds of Grilled Vegetables  
焼野菜三種

活澳洲鮑魚(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+級純血和牛沙朗240g

搭炒時蔬

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

搭炒時蔬

Chinese WAGYU Beef A5 Rib Eye 220g  
with Fried Vegetable

中国産和牛A5リブアイステーキ 220g

野菜炒め

**RMB 3588**

双人·for 2 persons

海胆瑤柱炒飯  
Fried Rice with Sea Urchin and Dried Scallop  
雲丹と干し貝柱入り炒飯

青口貝醬湯 醬菜  
White MISO Soup with Mussel & Pickles  
ムール貝入り味噌汁 香の物

法式薄餅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

# 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  
中国産和牛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

# 点菜

## A LA CARTE

### Appetizer 开胃菜

RMB 88

海鲜蛋盅鲟鱼籽  
Mini Steamed Egg with Seafood and Sturgeon Caviar  
魚介入りミニ茶碗蒸し キャビア添え

RMB 188

鲜鹅肝(经典香煎或味噌风味)  
Goose Liver (sautéed or miso flavor)  
フォアグラ(ソテー または 味噌焼き)

RMB 188

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



另加10%服务费和6%增值税。  
Subject to 10% service charge & 6% VAT.  
10%のサービス料と6%VATを加算させていただきます。

图片仅供参考, 请以实际出品为准。  
Photos are for reference only, subject to actual product.  
イメージ写真です。実際とは異なる場合がございます。

Sashimi

# 刺身

**RMB 388**

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

**RMB 488**

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



另加10%服务费和6%增值税。  
Subject to 10% service charge & 6% VAT.  
10%のサービス料と6%VATを加算させていただきます。

图片仅供参考, 请以实际出品为准。  
Photos are for reference only, subject to actual product.  
イメージ写真です。実際とは異なる場合がございます。

# Soup 汤

**RMB 78**

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

**RMB 88**

羊肚菌奶油蘑菇汤  
Creamy Mushroom with Morchella  
アマリガサタケ入りマッシュルームスープ



**RMB 108**

花园一品牛肉清汤  
Exquisite Beef Consomme  
花園飯店伝統のコンソメスープ

**RMB 158**

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



# 肉类

## Meat Dish

**RMB 358**

9级美国和牛眼肉卷菌菇  
American WAGYU Beef (grade 9) Rib-eye  
with Mushroom Roll  
アメリカ産和牛リブアイ(9級) キノコ巻き



**RMB 458**

新西兰羔羊排  
New Zealand Lamb Chop  
ニュージーランド産骨付き仔羊のソテー



**RMB 458**

M6级澳洲菲利牛排150g  
Australian Beef Fillet (M6)  
オーストラリア産牛フィレ(M6)

另加10%服务费和6%增值税。  
Subject to 10% service charge & 6% VAT.  
10%のサービス料と6%VATを加算させていただきます。

图片仅供参考, 请以实际出品为准。  
Photos are for reference only, subject to actual product.  
イメージ写真です。実際とは異なる場合がございます。

**RMB 628**

澳洲M9+ 纯血和牛沙朗150g  
Aus. Full Blood M9+ Wagyu Sirloin  
オーストラリア産純血種M9+サーロイン



**RMB 558**

9级美国和牛菲利牛排150g  
American WAGYU Beef Fillet (grade 9)  
アメリカ産和牛フィレ(9級)



**RMB 1888**

国产 A5和牛眼肉牛排 220g  
Chinese WAGYU Beef A5 Rib Eye  
中国産和牛A5リブアイステーキ

另加10%服务费和6%增值税。  
Subject to 10% service charge & 6% VAT.  
10%のサービス料と6%VATを加算させていただきます。

图片仅供参考, 请以实际出品为准。  
Photos are for reference only, subject to actual product.  
イメージ写真です。実際とは異なる場合がございます。

# 海鮮 Seafood

**RMB 158**

自制XO酱炒枪鱿鱼和鳕鱼胶  
Squid and Codfish Maw with Home-made XO Sauce  
ヤリイカと鱈の浮き袋のXOソース

**RMB 158**

特选比目鱼  
Flatfish  
特選舌平目



**RMB 158**

南极冰鱼  
Antarctic Ice Fish  
南極アイスフィッシュ



**RMB 168**

红魔虾  
Giant Scarlet Shrimp  
カラビネーロ(海老)



**RMB 198**

鲜贝和明虾配瑶柱酱  
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



另加10%服务费和6%增值税。  
Subject to 10% service charge & 6% VAT.  
10%のサービス料と6%VATを加算させていただきます。

图片仅供参考, 请以实际出品为准。  
Photos are for reference only, subject to actual product.  
イメージ写真です。実際とは異なる場合がございます。

**RMB 198**

特选大鲜贝缀鲟鱼籽酱和黑松露配金汤椰汁  
Grilled Selected 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

**RMB 258**

嫩煎大连鲍炒羊肚菌 淋火腿葱香黄油汁(2只)  
Sliced of 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



**RMB 228**

当日特选时令鱼配香烤芦笋  
Selected Fish of the Day with Asparagus  
本日のおすすめの魚とアスパラガス

**RMB 398**

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

**RMB 358**

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

**RMB 398**

帝王蟹脚(1根)  
King Crab Leg (1 piece)  
たらば蟹脚 (1本)



**RMB 1888**

法国蓝龙虾 (1只)  
French Blue Lobster (one whole)  
フランス産青オマール海老 (1尾)



**RMB 1188**

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

另加10%服务费和6%增值税。  
Subject to 10% service charge & 6% VAT.  
10%のサービス料と6%VATを加算させていただきます。

图片仅供参考, 请以实际出品为准。  
Photos are for reference only, subject to actual product.  
イメージ写真です。実際とは異なる場合がございます。

# Others 其他

**RMB 48**

日式煎水嫩豆腐  
Tofu Steak  
豆腐ステーキ

**RMB 78**

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

**RMB 78**

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

**RMB 78**

炒时蔬  
Fried Mixed Vegetables  
焼野菜

**RMB 128**

日式风味炒饭 (包括酱菜和日式酱汤)  
Japanese Style Fried Rice (served with Pickles and Miso Soup)  
和風焼飯 (香の物 味噌汁付き)



**RMB 158**

时令炒饭(包括酱菜和日式酱汤)  
Seasonal Fried Rice  
(served with Pickles and Miso Soup)  
季節焼飯(香の物 味噌汁付き)

**RMB 168**

铁板炒面(海鲜或牛肉丝风味)配日式酱汤  
Fried Noodles (seafood or beef style)  
served with Miso Soup  
焼きそば(海鮮 または 牛肉) 味噌汁付き



**RMB 198**

海胆瑶柱炒饭(包括酱菜和日式酱汤)  
Fried Rice with Sea Urchin and Dried Scallop  
(served with Pickles and Miso Soup)  
雲丹と干し貝柱入り炒飯(香の物 味噌汁付き)

另加10%服务费和6%增值税。  
Subject to 10% service charge & 6% VAT.  
10%のサービス料と6%VATを加算させていただきます。

图片仅供参考, 请以实际出品为准。  
Photos are for reference only, subject to actual product.  
イメージ写真です。実際とは異なる場合がございます。

# Dessert 甜点

**RMB 58**

冰激凌(香草、抹茶或巧克力)  
Homemade Ice Cream (Vanilla, Green Tea or Chocolate)  
自家製アイスクリーム(バニラ 抹茶 または チョコレート)

**RMB 98**

时令甜品  
Seasonal Dessert  
季節のデザート

**RMB 58**

水果拼盆  
Seasonal Assorted Fruits  
季節のフルーツ盛り合わせ

**RMB 138**

火焰香蕉配香草冰激凌淋巧克力汁  
Banana Flambe with Vanilla Ice Cream  
and Chocolate Sauce  
バナナフランベ バニラアイスクリームとともに  
チョコレートソース添え



**RMB 148**

法式薄饼包香草冰激凌  
Vanilla Ice Cream in Crepe with  
Fruits and Chocolate Sauce  
バニラアイスクリームのクレプ包み チョコレートソース