

欧陆午市套餐  
Continental Room's Lunch Prix Fixe  
ランチプリフィックス

|                                 |                              |                                  |                              |                                   |
|---------------------------------|------------------------------|----------------------------------|------------------------------|-----------------------------------|
| <b>A</b><br>前菜<br>Starter<br>前菜 | <b>B</b><br>汤<br>Soup<br>スープ | <b>C</b><br>海鲜<br>Seafood<br>魚介類 | <b>D</b><br>肉类<br>Meat<br>肉類 | <b>F</b><br>甜品<br>Dessert<br>デザート |
|---------------------------------|------------------------------|----------------------------------|------------------------------|-----------------------------------|

「 三道式 Three-Course 三品コース 」

**A or B • C or D • F**

**RMB 198**

「 四道式 Four-Course 四品コース 」

**A • B • C or D • F**

**RMB 258**

「 五道式 Five-Course 五品コース 」

**A • B • C • D • F**

**RMB 298**

< 前菜 Starter 前菜 >

3 选 1 • Choose 1 from 3

温泉蛋，三文鱼，芦笋，牛油果沙拉

Hot spring Egg, Smoked Salmon, Asparagus, Avocado Salad

コンチネンタルサラダ (温泉卵 スモークサーモン アスパラ アボカド)

煎鹅肝红酒梨

Sautéed Goose Liver with Red Wine-braised Pear

フォアグラのソテー 梨の赤ワイン煮

西班牙塞拉诺火腿配蜜瓜

Serrano Ham with Melon

ハモンセラーノとメロン

< 汤 Soup スープ >

3 选 1 • Choose 1 from 3

奶油黑松露蘑菇汤，脆火腿片，蒜味面包丁

Cream of Black Truffle Mushroom Soup, Cappuccino Style

マッシュルームスープのカプチーノ風 トリュフの香り

欧陆精制牛肉清汤

Continental Double Consommé

伝統のダブルコンソメ

焗洋葱汤

French Onion Soup Gratin

オニオングラタンスープ

< 海鲜类 Fish & Shellfish 魚介類 >

3 选 1 • Choose 1 from 3

慢煮三文鱼菠菜白葡萄酒汁

Slow-cooked Salmon, Spinach White Wine Sauce

サーモンの煮込み ほうれん草と白ワインソース

承接多种包场用餐业务，详情请垂询。Provide private dining business, please inquire for details.

价格均需另加 10% 服务费和 6% 增值税。Subject to 10% service charge and 6% VAT.

煎平目鱼豆豉沙司配酸菜  
Sautéed Flat Fish with Black Bean Sauce, Chinese Sauerkraut  
ヒラメの黒豆ソースソテー 中華風ザワークラウト

煎鲜贝配意式干贝烩饭  
Sautéed Scallops with Dried Scallop Risotto  
ホタテのソテー 干し貝柱のリゾットをそえて

< 肉类 Meat 肉 >  
4 选 1 · Choose 1 from 4

烤蜂蜜胡椒味露杰鸭胸配橙味玉兰菜  
Roast Duck Breast with Honey and Pepper, Orange-flavored Endive  
鴨肉のロースト ハニー胡椒風味 オレンジ風味のアンディーブを添えて

网烤澳洲 M3 级沙朗牛排  
Grilled Australia Beef (M3) Sirloin Steak  
オーストラリア産サーロインのグリル (M3)

煎羊排 (大蒜面包粉, 鸡蛋, 奶油芥末籽沙司)  
Pan Fried Lamb Chop (Garlic Breadcrumbs, Egg, Cream Mustard Sauce)  
仔羊背肉のソテー (ガーリックパン粉、玉子、クリームマスタードソース)

牛排升级费 Additional Charge 追加料金

煎澳洲安格斯菲力牛排 ★  
Australian Angus Beef Tenderloin Steak ★  
オーストラリア産アンガス牛フィレ肉のソテー

RMB 30

牛排沙司酱料选择:

黑胡椒沙司、红酒沙司、白葡萄酒菠菜汁、蟹粉沙司、味噌沙司

Steak Sauce Option:

Black Pepper, Red Wine, White Wine Spinach Sauce, Crab Meat Sauce, Miso Sauce  
ステーキソース:

ブラックペッパーソース、ソースヴァンルーージュ、白ワインホウレンソウソース、  
蟹味噌ソース、味噌ソース

< 甜品 Dessert デザート >  
3 选 1 · Choose 1 from 3

白巧克力抹茶慕斯  
White Chocolate Matcha Mousse  
ホワイトチョコレート抹茶ムー

红茶巧克力蛋糕  
Chocolate Black Tea Cake  
チョコレート紅茶ケーキ

香草浓厚布蕾  
Vanilla Brulee  
バニラブリュレ

以上三种套餐均包含一杯咖啡或红茶  
Each of the above lunch meal includes a cup of coffee or black tea.  
以上コースにコーヒー又は紅茶が付きます。

承接多种包场用餐业务, 详情请垂询。Provide private dining business, please inquire for details.  
价格均需另加 10% 服务费和 6% 增值税。Subject to 10% service charge and 6% VAT.