

四道式 晚餐
Four-course Dinner Menu 4 道式セットメニュー

RMB 398 元/ 位 · person · お一人様

开胃小食
Amuse
アミューズ

大连鲍、鲜贝、大虾沙拉
Dalian Abalone, Fresh Scallop and Prawn Salad
大連産アワビ、貝柱と車海老のサラダ

奶油黑松露蘑菇汤，脆火腿片，蒜味面包丁
Cream of Mushroom Soup with Black Truffle, Cappuccino Style
マッシュルームスープのカプチーノ風 トリュフのアクセント

M3 澳洲沙朗牛排拼平目鱼
Australia Beef (M3) Sirloin Steak & Flat Fish
オーストラリア産サーロイン(M3) とヒラメ

冰淇淋配时令水果
Ice Cream with Seasonal Fruits
アイスクリームと季節のフルーツ

咖啡配小甜点
Coffee with Confectionery
コーヒーと小菓子

澳洲西冷牛排 套餐
Australia Sirloin Set Menu オーストラリア産サーロイン セットメニュー

RMB 588 元/ 位 · person · お一人様

开胃小食
Amuse
アミューズ

番茄茴香风味焗蜗牛配泡芙
Baked Snails with Tomato and Fennel Flavor in Puffs
エスカルゴのオープン焼き トマトとフェネルの香り

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 トリュフのアクセント

酥皮包平目鱼
Flat Fish Wrapped in Pastry Sheet with Pesto Sauce
ヒラメのパイ包み焼き ピストソース

网烤澳洲沙朗牛排红酒沙司
Grilled Australian Sirloin with Red Wine Sauce
オーストラリア産サーロインのグリル ソースヴァンルージュ

布朗尼蛋糕配马卡龙和新鲜水果
Brownie with Macarons and Fresh Fruits
プティフルとフルーツ

咖啡配小甜点
Coffee with Confectionery
コーヒーと小菓子

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.

欧陆精选 套餐
Continental Selection Set Menu
コンチネンタルセレクション セットメニュー

RMB 666 元/ 位 · person · お一人様

开胃小食

Amuse

アミューズ

自制鹅肝酱和油封鸭腿肉

Homemade Goose Liver Terrine and Duck Confit

フォアグラのテリーヌと鴨肉のコンフィ

欧陆精制牛肉清汤

Continental Double Consommé

伝統のダブルコンソメ(コンチネンタルルーム絶対の一品)

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

莫吉托冰霜

Mojito Sherbet

モヒートシャーベット

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

嫩叶西柚沙拉

Mesclun Salad with Grapefruit

リーフサラダ グレープフルーツ添え

红茶巧克力蛋糕

Chocolate Black Tea Cake

チョコレートケーキ 紅茶風味

咖啡配小甜点

Coffee with Confectionery

コーヒーと小菓子

欧陆甄选 套餐
Continental Prime Set Menu
コンチネンタルプライム セットメニュー

RMB 888 元/ 位 · person · お一人様

开胃小食

Amuse

アミューズ

火烧黄油焗蜗牛 白兰地风味

Finest Snails Flambé with Garlic Herb Butter

エスカルゴブルギニョン

欧陆精制牛肉清汤

Continental Double Consommé

伝統のダブルコンソメ(コンチネンタルルーム絶対の一品)

焗波士顿龙虾

Boston Lobster Gratin

オマール海老のグラタン“テルミドール”(コンチネンタルルーム絶対の一品)

香槟冰霜

Champagne Sherbet

シャンパンのシャーベット

煎菲利牛排配鹅肝黑菌沙司

Tournedos Rossini

牛フィレ肉のロッシーニ風

嫩叶西柚沙拉

Mesclun Salad with Grapefruit

リーフサラダ グレープフルーツ添え

火烧橙味法式薄饼香草冰淇淋

Crêpes Suzette Flambé with Vanilla Ice Cream

伝統のクレープシュゼット(コンチネンタルルーム絶対の一品)

咖啡配小甜点

Coffee with Confectionery

コーヒーと小菓子

欧陆经典双人套餐
Continental Classic Set Menu
コンチネンタルクラシックセットメニュー

RMB 988 元/ 2 位 · 2persons · 二名様

开胃小食（双份）

Amuse (2portions)

アミューズ（二人前）

卡露伽 7 年鲟鱼子酱(20g) 脆面包, 酸奶油
Kaluga Queen 7 years Caviar (20g) with Croutons and Sour Cream
7 年キャビア クルトンとサワークリームとともに

奶油黑松露蘑菇汤, 脆火腿片, 蒜味面包丁（双份）
Cream of Black Truffle Mushroom Soup, Cappuccino Style (2portions)
マッシュルームスープのカプチーノ風 トリュフのアクセント(二人前)

特色海陆拼盘（二人份）
沙朗牛排, 羊排, 平目鱼, 明虾, 焗生蚝, 蔬菜
Surf and Turf Platter (for 2persons)
Sirloin Steak, Lamb Chop, Flat Fish, Prawns, Oyster, Vegetables
サーフ&ターフ(二人前)
牛サーロイン ラムチョップ ヒラメ 車海老 牡蠣 野菜

嫩叶西柚沙拉
Mesclun Salad with Grapefruit
リーフサラダ グレープフルーツ添え

冰淇淋配时令水果（双份）
Ice Cream and Seasonal Fruits (2 portions)
アイスクリームと季節のフルーツ(二人前)

咖啡配小甜点（双份）
Coffee with Confectionery (2 portions)
コーヒーと小菓子（二人前）

欧陆纪念日 双人套餐
Continental Anniversary Set Menu
コンチネンタル 記念日セットメニュー

RMB 1314 元/ 2 位 · 2persons · 二名様

开胃小食
Amuse
前菜の盛り合わせ

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

奶油花菜汤缀贝柱和三文鱼籽
Cream of Broccoli Soup with Scallop and Salmon Roes
ブロッコリーのクリームスープ 貝柱とイクラを添えて

香煎平目鱼明虾酸菜 豆豉沙司
Sautéed Flat Fish and Prawn with Black Bean Sauce, Chinese Sauerkraut
ヒラメと貝柱の黒豆ソースソテー 中華風ザワークラウト

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

嫩叶西柚沙拉
Mesclun Salad with Grapefruit
リーフサラダ グレープフルーツ添え

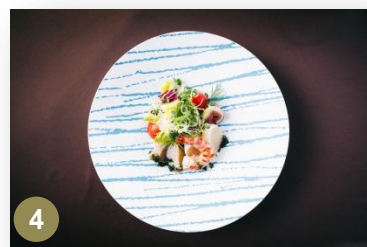
香草浓厚布蕾
Vanilla Brulee
バニラ ブリュレ

咖啡配小甜点
Coffee with Confectionery
コーヒーと小菓子

卓林普劳塞考黑标起泡酒 (750ml)
Zonin Prosecco DOC, Veneto, Italy
ゾーニン プロセッコ スプマンテ, ヴェネト, イタリア

前菜 Appetizer 前菜

1. 法式香煎肥鹅肝和红酒烩鲜果 108
👨‍🍳 Sautéed Goose Liver with Wine-braised Fresh Fruits
 フォアグラソテー フルーツの赤ワイン煮
2. 卡露伽7年鲟鱼子酱 (10g) 脆面包, 酸奶油.....188
 Kaluga Queen 7 years Caviar
 with Croutons and Sour Cream
 7年キャビア クルトンとサワークリームとともに
3. 精选冷肉拼盘 (西班牙火腿和意大利萨拉米香肠) 138
 Selected Cold Meat Platter(Spanish Ham and Salami Sausage)
 特選コールド ミート盛り合わせ(スペインハムとサラミソーセージ)
4. 香草腌海鲜 (大连鲍, 明虾, 贝柱) 配蔬果.....168
 Marinated Seafood
 (Dalian Abalone, Prawn, Scallop)
 with Vegetables and Fruits
 シーフードのマリネ(大連アワビ、車海老、貝柱)
 野菜とフルーツ添え
5. 煮时令蔬菜香草沙司 58
 Boiled Seasonal Vegetables with Herb Sauce
 季節野菜のハーブソース
6. 自制鹅肝酱和油封鸭腿肉 138
 Homemade Goose Liver Terrine and Duck Confit
 フォアグラのテリーヌと鴨肉のコンフィ
7. 火烧黄油焗蜗牛 白兰地风味 98
👨‍🍳 Finest Snails Flambé with Garlic Herb Butter
 エスカルゴブルギニョン



沙拉 Salad サラダ

8. 👨‍🍳  温泉蛋, 三文鱼, 芦笋, 牛油果沙拉 78
 Hot spring Egg, Salmon, Asparagus, Avocado Salad
 コンチネンタルサラダ (温泉卵 サーモン アスパラ アボカド)
9. 凯撒沙拉 78
 Caesar Salad
 シーザーサラダ
10. 嫩叶西柚沙拉 38
 Mesclun Salad with Grapefruit
 リーフサラダ グレープフルーツ添え
11. 西班牙火腿、芝麻菜、帕玛森芝士沙拉 68
 Spanish Ham, Arugula, Parmesan Cheese Salad
 スペインハム、ルッコラ、パルメザンチーズサラダ

汤 Soup スープ

12. 欧陆精制牛肉清汤 配黑松露或鱼翅..... 98 or 118
 Continental Double Consommé with Black Truffle or Shark's Fin
 伝統のダブルコンソメ トリュフまたはフカヒレ(コンチネンタルルーム絶対の一品)
13. 南瓜汤配烤杏仁片, 南瓜子, 面包干.....68
 Pumpkin Soup with Roasted Almond Slices,
 Pumpkin Seeds and Croutons
 パンプキンスープ 焼きアーモンドのスライス、
 カボチャの種とクルトンを添えて
14. 奶油花菜汤缀贝柱和三文鱼籽..... 78
 Cream of Broccoli Soup with Scallop and Salmon Roes
 ブロッコリーのクリームスープ 貝柱とイクラを添えて
15. 罗勒风味蔬菜汤..... 48
 Vegetables Soup with Basil
 ベジタブルバジルスープ
16. 焗洋葱汤68
 French Onion Gratin Soup
 オニオングラタンスープ
17. 奶油黑松露蘑菇汤, 脆火腿片, 蒜味面包丁..... 68
 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 トリュフのアクセント



海鲜类 Fish & Shellfish 魚介類

18. 煎鲜贝配意式干贝烩饭 148
 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
19. 轻熏银鳕鱼, 贝柱, 明虾橄榄油番茄罗勒汁 (80g) 328
 Mild-smoked Cod Fish, Scallop and Prawn with Olive Oil and Tomato Basil Sauce
 マイルドスモーク銀鱈、ホタテと車海老のオリーブオイル漬け トマトバジルソース



20. 慢煮三文鱼菠菜白葡萄酒汁 (120g) 128
 Slow-cooked Salmon with 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
21. 香煎平目鱼酸菜 豆豉沙司 (80g) 128
 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
22. 纸包老虎斑大蒜, 香草, 橄榄油浸渍配番茄干, 腌制凤尾鱼橄榄酱和柠檬..... 148
 Tiger Grouper Macerated with Olive Oil Garlic and Herbs,
 Cooked in Papillote with Confit Tomato, Semi-Salt Anchovy Olive Tapenade and Lemons
 特選ハタ油紙の包み焼き トマトのコンフィとアンチョビ、オリーブと一緒に

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.

23. 焗波士顿龙虾 (一只) 658
 Boston Lobster Gratin
 オマール海老のグラタン“テルミドール” (コンチネンタルルーム絶対の一品)

肉禽类 Meat & Poultry 肉・家禽類

24. 澳洲 T 骨牛排 (800g) 2 人份 528
 🍳 Australian T-bone Steak (for 2 persons)
 オーストラリア T ボーンステーキ (二人前)

25. 战斧牛排 (850g) (2-3 人份) 738
 🍳 Tomahawk Steak (for 2-3 persons)
 トマホーク・ステーキ (2~3 人前)



配菜 (5 选 2):

松露意面、扒芦笋、芝士薯条、蒜味炒蘑菇、混合蔬菜

牛排酱汁 (5 选 2):

黑椒汁、松露汁、红酒汁、蘑菇汁、辣椒芝麻蘸料

Garnish (choose 2 from 5):

Truffle Spaghetti, Braised Asparagus, Cheese Fries
 Sautéed Mushroom with Garlic, Mixed Vegetables

Sauce (choose 2 from 5):

Black Pepper, Truffle Sauce, Red Wine Sauce, Mushroom Sauce, BBQ Condiment

トッピング (下記より 2 つお選びいただけます):

トリュフパスタ、焼きアスパラガス、チーズポテト、
 マッシュルームのガーリック炒め、ミックスベジタブル

ステーキソース (下記より 2 つお選びいただけます):

ブラックペッパーソース、トリュフソース、赤ワインソース、
 マッシュルームソース、バーベキュー調味料

26. 煎澳洲菲力牛排 或 美国菲力牛排
 Sautéed Australia Beef Tenderloin
 or American Beef Tenderloin
- 安格斯 Angus (150g) 258
 オーストラリア産アンガス牛 150g
- M6 级 (150g) 378
 オーストラリア産牛フィレ肉(M6) 150g
- 新西兰和牛菲力 150g 378
 New Zealand Beef Tenderloin 150g
 ニューージーランドビーフフィレ 150g



27. 网烤澳洲沙朗牛排或美国极佳眼肉牛排
Grilled or Sautéed Australia Beef Sirloin
or American Beef Rib-Eye
- 澳洲 M3 (180g)..... 228
Aus. M3 / オーストラリア産 M3 サーロイン 180g
- 澳洲 M9+ 纯血和牛(180g)..... 688
Aus. Full Blood M9+ Wagyu / オーストラリア産純血種 M9+サーロイン 180g
- 美国极佳眼肉(180g) 308
American Rib-Eye / US ビーフリブアイ 180g
- 雪龙和牛 A5(200g)..... 788
'XUELONG' WAGYU Beef A5 /中国産 和牛 A5 200g

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

28.  香煎美国厚切牛舌 188
Sautéed American Sliced OX Tongue
アメリカ産牛タンのソテー

29. 烤蜂蜜胡椒味露杰鸭胸配橙味玉兰菜 138
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

30. 煎羊排（带骨羊排 180g） (2片/3片)128/178
大蒜面包粉，鸡蛋，奶油芥末籽沙司
Pan Fried Lamb Chop (2p/3p)
Garlic Breadcrumbs, Egg, Cream Mustard Sauce
仔羊背肉のソテー クリームマスタードソース(2枚/3枚)

31. 烤新西兰羊排 278

-  配鼠尾草薯仔奶油羊肚菌咖啡沙司
Grilled New Zealand Lamb Chops
Roasted Sage Potato, Morel Mushroom with Cream and Seasoned with Coffee
ニュージーランドのラムチョップのグリル 焼きセージのポテトを添えて
クリームモリーユ茸コーヒーソース



32. 特色海陆拼盘（二人份） 458
 沙朗牛排、羊排、平目鱼、明虾、焗生蚝
 Surf and Turf Platter (for 2 persons)
 Sirloin Steak, Lamb Chop, Flat Fish, Prawn, Oyster
 サーフ&ターフ（二人前）
 牛サーロイン、ラムチョップ、ヒラメ、車海老、牡蠣

乳酪 Cheese チーズ

33. 各式新鲜乳酪配水果蜜饯（任选三种） 88
 羊奶奶酪，金文狮心奶酪，蓝纹奶酪，香草奶酪，核桃奶酪
 Assorted Fresh Cheese with Preserved Fruits (3 options):
 Goat Cheese, Camembert Cheese, Blue Cheese, Herb Cheese, Walnut Cheese
 チーズ盛り合わせ(お好みの三種):
 シェーブル カマンベール ブルーチーズ ハーブチーズ クルミチーズ

甜点 Dessert デザート

34. 火烧橙味法式薄饼香草冰淇淋（二人份） 128
 ☞ Crêpes Suzette Flambé with Vanilla Ice Cream (for 2 persons)
 伝統のクレープシュゼット（コンチネンタルルーム絶対の一品）（二人前）
35. 白巧克力抹茶慕斯配摩卡冰淇淋和新鲜水果 68
 White Chocolate Matcha Mousse with Mocha Ice Cream and Seasonal Fruit
 ホワイトチョコレート抹茶ムース、モカアイスクリームと季節のフルーツ添え
36. 焦糖芝士布丁配冰淇淋和新鲜水果 68
 Caramel cheese pudding with Ice Cream and Seasonal Fruit
 キャラメルチーズプリン アイスクリームと季節のフルーツ添え



37. 红茶巧克力蛋糕 68
 Chocolate Black Tea Cake
 チョコレート紅茶ケーキ

38. 冰淇淋（香草，巧克力，抹茶） （单球） 38
 Ice Cream (Vanilla, Chocolate, Green Tea) (one scoop)
 アイスクリーム(バニラ チョコレート 抹茶)
39. 香草浓厚布蕾 68
 Vanilla Brulee
 バニラブリュレ