Teppanyaki Restaurant
SAZANKA
鉄板焼
さざんか
山茶花

菜単
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
嫩煎鹅肝 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
酱汤 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
酱汤 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

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%VATを加算致します。

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

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%VATを加算致します。

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
Sauteed 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

薄切牛肉卷金针菇
Thinly Sliced Beef Rolls
with Enoki Mushrooms
エノキの牛肉薄切り巻き

国产A5和牛菲利(80g)
Chinese WAGYU Beef Fillet(A5)80g
中国産和牛フィレ(A5)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

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%VATを加算致します。

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

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%VAT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

红魔虾
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

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

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%VAT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

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%VATを加算致します。

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を加算させて頂きます。

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を加算させて頂きます。

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-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
アミ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

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を加算させて頂きます。

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-ジ写真です。実際とは異なる場合がございます。

Meat Dish 肉类

RMB 358

薄切牛肉卷金针菇
Thinly Sliced Beef Rolls with Enoki Mushrooms
エノキの牛肉薄切り巻き

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を加算させて頂きます。

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-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

国产A5和牛菲利(150g)
Chinese WAGYU Beef Fillet(A5)
中国産和牛フィレ(A5)

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を加算させて頂きます。

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。

海鲜 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を加算させて頂きます。

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 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

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

RMB 398

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

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を加算させて頂きます。

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 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を加算させて頂きます。

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)

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を加算させて頂きます。

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 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を加算させて頂きます。

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-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ープ包み チョコレートソース

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を加算させて頂きます。

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-ジ写真です。実際とは異なる場合がございます。