

French Restaurant

Continental
歐陸
Room

菜单

MENU

如有食物过敏或其他饮食要求, 请于用餐前告知服务人员。

Kindly inform us of any food allergies or dietary restrictions prior to dining.

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。

可承接整场包席及专属场地租赁, 欢迎垂询详洽。

Private Dining & Exclusive Hire Services Available. Please contact us for details.

貸切での宴会利用を承っております。詳細はお問い合わせください。

午市精选套餐
Lunch Prix Fixe Menu
ランチプリフィックスメニュー

A
前菜
Starter
前菜

B
汤
Soup
スープ

C
海鲜
Seafood
魚介類

D
肉类
Meat
肉類

F
甜品
Dessert
デザート

『三道式 Three-Course 三品コース』

A or B C or D F

RMB 198 每位·per person·お一人様

『四道式 Four-Course 四品コース』

A B C or D F

RMB 268 每位·per person·お一人様

『五道式 Five-Course 五品コース』

A B C D F

RMB 298 每位·per person·お一人様

所示价格需另加10%服务费再加6%增值税。Subject to 10% service charge & add 6% VAT.
別途10%サービス料、更に6%の増値税がかかります。

< 前菜 Starter 前菜 >
3选1・Choose 1 from 3

温泉蛋, 三文鱼, 西柚, 牛油果沙拉
Hot spring Egg, Smoked Salmon, Grapefruit, Avocado Salad
コンチネンタルサラダ (温泉卵 スモークサーモン グレープフルーツ アボカド)

法式香煎鹅肝黑醋风味, 焦糖芒果, 波尔多酒沙司
Sautéed Goose Liver with Balsamic Glaze, Caramelized Mango and Bordeaux Wine Sauce
フォアグラのソテー バルサミコ風味、キャラメルマンゴー、ボルドーワインソース

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

奶油黑松露蘑菇汤配各种菌菇
Cream of Black Truffle Mushroom Soup with Assorted Mushrooms
マッシュルームスープのカプチーノ風トリュフの香り

欧陆精制黑松露牛肉清汤
Beef Consommé with Black Truffle
特製ビーフコンソメ トリュフ入り

南瓜汤配烤杏仁片, 南瓜子, 面包丁
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

< 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
サーモンのブレゼ ほうれん草と白ワインソース

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

柚香海鲈鱼配牛油果酱和时蔬
Sea Bass with Yuzu Served with Avocado Sauce and Seasonal Vegetables
柚子風味のスズキ アボカドソースと季節の野菜添え

< 肉类 Meat 肉 >
4选1 · Choose 1 from 4

烤蜂蜜胡椒味露杰鸭胸
Roast Duck Breast with Honey and Pepper
鴨肉のロースト ハニー胡椒 オレンジ風味

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)

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
牛排升级费 Additional Charge 追加料金 **RMB 30**

牛排可配沙司:
黑胡椒沙司 | 红酒沙司 | 白葡萄酒菠菜汁 | 味噌沙司
Sauce Options for Steak:
Black Pepper | Red Wine Sauce | White Wine Spinach Sauce | Miso Sauce
ステーキソースオプション:
ブラックペッパーソース | ソースヴァンルージュ | 白ワインホウレンソウソース | 味噌ソース

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

香草草莓慕司配冰淇淋和新鲜水果
Vanilla and Strawberry Mousse with Ice Cream and Seasonal Fruit
バニラとストロベリーのムース、アイスクリームと季節のフルーツ添え

红茶巧克力熔岩蛋糕配冰淇淋和新鲜水果
Black Tea Chocolate Lava Cake with Ice Cream and Seasonal Fruit
紅茶チョコレートの溶岩ケーキ アイスクリームと季節のフルーツ添え

香草浓厚布蕾配冰淇淋和新鲜水果
Vanilla Brulee with Ice Cream and Seasonal Fruit
バニラブリュレ アイスクリームと季節のフルーツ添え

以上套餐均包含一杯咖啡或红茶
Each of the above set lunches 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。

所示价格需另加10%服务费再加6%增值税。Subject to 10% service charge & add 6% VAT.
別途10%サービス料、更に6%の増値税がかかります。

经典四重奏 晚餐
Classic Four-course Dinner
クラシック四重奏ディナー

RMB 488 每位·per 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, Scallop and Prawn Salad

大連産鮑、貝柱と車海老のサラダ

奶油黑松露蘑菇汤配各种菌菇

Cream of Black Truffle Mushroom Soup

with Assorted Mushrooms

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

或 or または

欧陆精制黑松露牛肉清汤

Beef Consommé with Black Truffle

特製ビーフコンソメトリュフ入り

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)と平目

或 or または

国产A1和牛菲力

Chinese WAGYU Beef A1 Fillet

中国産和牛A1フィレ

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

所示价格需另加10%服务费再加6%增值税。Subject to 10% service charge & add 6% VAT.
別途10%サービス料、更に6%の増値税がかかります。

赏味甄选 晚餐
Selected Dinner Course Menu
グルメ臻選ディナーコースメニュー

RMB 588 每位・per 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

奶油黑松露蘑菇汤配各种菌菇

Cream of Black Truffle Mushroom Soup

with Assorted Mushrooms

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

香煎平目鱼酸菜 豆豉沙司

Sauteed Flat Fish

with Chinese Sauerkraut Black Bean Sauce

ヒラメの黒豆ソースソテー 中華風ザワークラウト

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

香草草莓慕司配冰淇淋和新鲜水果

Vanilla and Strawberry Mousse

with Ice Cream and Seasonal Fruit

バニラとストロベリーのムース、アイスクリームと季節のフルーツ添え

咖啡配小甜点

Coffee with Confectionery

コーヒーと小菓子

所示价格需另加10%服务费再加6%增值税。Subject to 10% service charge & add 6% VAT.
別途10%サービス料、更に6%の増値税がかかります。

星光尊享 晚餐
Premium Dinner Course Menu
プレミアムディナーコースメニュー

RMB 688 每位・per 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

或 or または

法式香煎鹅肝黑醋风味, 焦糖芒果, 波尔多酒沙司
Sauteed Goose Liver with Balsamic Glaze,
Caramelized Mango and Bordeaux Wine Sauce
フォアグラのソテー バルサミコ風味、キャラメルマンゴー、ボルドーワインソース

欧陆精制黑松露牛肉清汤
Beef Consommé with Black Truffle
特製ビーフコンソメ トリュフ入り

或 or または

奶油黑松露蘑菇汤配各种菌菇
Cream of Black Truffle Mushroom Soup
with Assorted Mushrooms
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

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

或 or または

柚香海鲈鱼配牛油果酱和时蔬
Sea Bass with Yuzu Served with Avocado Sauce and Seasonal Vegetables
柚子風味のスズキ アボカドソースと季節の野菜添え

季节冰霜 Seasonal Sherbet 季節シャーベット

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

红茶巧克力熔岩蛋糕配冰淇淋和新鲜水果
Black Tea Chocolate Lava Cake with Ice Cream and Seasonal Fruit
紅茶チョコレートの溶岩ケーキ アイスクリームと季節のフルーツ添え

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

所示价格需另加10%服务费再加6%增值税。Subject to 10% service charge & add 6% VAT.
別途10%サービス料、更に6%の増値税がかかります。

匠心品鉴 晚餐

Artisan Tasting Dinner Course Menu

匠の味わいディナーコースメニュー

RMB 888 每位・per 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

或 or または

鲟鱼子酱 脆面包, 酸奶油
Caviar with Croutons and Sour Cream
キャビア クルトンとサワークリームとともに

欧陆精制黑松露牛肉清汤
Beef Consommé with Black Truffle
特製ビーフコンソメ トリュフ入り

或 or または

冰火洋葱汤缀芝士卷
Onion Soup "Ice & Fire" with Crispy Cheese Roll
オニオンスープ "氷火" チーズロール添え

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”

季节冰霜 Seasonal Sherbet 季節シャーベット

煎菲利牛排配鹅肝黑菌沙司
Tournedos Rossini
牛フィレ肉のロッシェニ風

或 or または

国产A4和牛眼肉
Chinese WAGYU A4 Rib-Eye
中国産 和牛A4 リブアイ

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

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

所示价格需另加10%服务费再加6%增值税。Subject to 10% service charge & add 6% VAT.
別途10%サービス料、更に6%の増値税がかかります。

至臻双人 晚餐
Ultimate Duet Dinner Course Menu
至極の二人前ディナーコースメニュー

RMB 988 两位・2 persons・お二人様

开胃小食
Amuse
アミューズ

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

奶油黑松露蘑菇汤配各种菌菇
Cream of Black Truffle Mushroom Soup
with Assorted Mushrooms
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

特色海陆拼盘(分享装)
沙朗牛排, 羊排, 平目鱼, 明虾, 大连鲍, 蔬菜
Surf and Turf Platter (for sharing)
Sirloin Steak, Lamb Chop, Flat Fish, Prawns,
Dalian Abalone, Vegetables
サーフ&ターフ (シェアリング)
牛サーロイン ラムチョップ 平目 車海老 鮑 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
Ice Cream and 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

鎏金岁月 纪念日套餐
Anniversary Celebration Course Menu
記念日祝賀 コースメニュー

RMB 1588 两位・2 persons・お二人様

开胃小食
Amuse
アミューズ

法式香煎鹅肝黑醋风味, 焦糖芒果, 波尔多酒沙司
Sautéed Goose Liver with Balsamic Glaze,
Caramelized Mango and Bordeaux Wine Sauce
フォアグラのソテー バルサミコ風味、キャラメルマンゴー、ボルドーワインソース

藏红花海鲜汤(明虾、鲜贝和平目鱼)
Saffron Seafood Soup with Prawn, Scallop and Flat Fish
サフラン香るシーフードスープ(エビ、ホタテ、平目)

或 or または

欧陆精制黑松露牛肉清汤
Beef Consommé with Black Truffle
特製ビーフコンソメ トリュフ入り

荷兰酱焗帝王蟹腿和甜豆蟹肉烩饭
Baked King Crab Legs with Hollandaise Sauce and Sweet Pea Risotto
タラバ蟹脚のオランダーズソースグラタン スイートピーのリゾットを添えて

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

香草浓厚布蕾配冰淇淋和新鲜水果
Vanilla Brulee with Ice Cream and Seasonal Fruit
バニラブリュレ アイスクリームと季節のフルーツ添え

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

所示价格需另加10%服务费再加6%增值税。Subject to 10% service charge & add 6% VAT.
別途10%サービス料、更に6%の増値税がかかります。

前菜 Appetizer 前菜

1. 煮时令蔬菜香草沙司 RMB 58
Boiled Seasonal Vegetables with Herb Sauce
季節野菜のハーブソース

2. 新西兰帝王鲑脆米糕寿司缀鱼子酱酸辣风味(2个) RMB 88
New Zealand King Salmon, Crispy Rice Sushi,
Caviar, Pickled Chili Dressing
ニュージーランドキングサーモンとキャビアのせんべい寿司
ピクルスチリ仕立てのドレッシング

3. 火烧黄油焗蜗牛 白兰地风味 RMB 98
Finest Snails Flambé with Garlic Herb Butter
エスカルゴブルギニョン

4. 法式香煎鹅肝黑醋风味, 焦糖芒果, 波尔多酒沙司 RMB 118
Sautéed Goose Liver with Balsamic Glaze,
Caramelized Mango and Bordeaux Wine Sauce
フォアグラのソテー バルサミコ風味、キャラメルマンゴー、ボルドーワインソース

5. 自制鹅肝酱和油封鸭腿肉 RMB 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

6. 帝王蟹肉鱼子酱塔、番茄冻和莳萝 RMB 168
King Crab and Caviar Tartar,
Tomato Jelly, and Dill
タラバガニとキャビアのタルタル、
トマトゼリー、ディル添え

7. 鲟鱼子酱 (10g) 脆面包, 酸奶油 RMB 188
Caviar with Croutons and Sour Cream
キャビア クルトンとサワークリームとともに

8. 西班牙5J(后腿)全橡果喂养伊比利亚火腿(50g) RMB 428
Spanish (5J Grade) Acorn-Fed Iberian Ham
スペイン産 5J ドングリ飼育イベリコハム

9. 西班牙伊比利亚火腿(50g) RMB 158
Spanish Iberian Ham
スペイン産イベリコハム



2



6

所示价格需另加10%服务费再加6%增值税。
Subject to 10% service charge & add 6% VAT.
別途10%サービス料、更に6%の増値税がかかります。

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。

沙拉 Salad サラダ

10. 田园时蔬沙拉 RMB 58
Seasonal Garden Salad
季節のガーデンサラダ
11. 温泉蛋, 三文鱼, 西柚, 牛油果沙拉 RMB 78
Hot spring Egg, Salmon,
Grapefruit, Avocado Salad
コンチネンタルサラダ
(温泉卵 サーモン グレープフルーツ アボカド)
12. 凯撒沙拉 RMB 78
Caesar Salad
シーザーサラダ
13. 金枪鱼(赤身50g) 玉兰菜沙拉 RMB 108
Tuna Akami (Lean Tuna)
with Endive Salad
アンディーブのサラダ、マグロの赤身添え

汤 Soup スープ

14. 罗勒风味蔬菜汤 RMB 58
Vegetables Soup with Basil
ベジタブルバジルスープ
15. 南瓜汤配烤杏仁片, 南瓜子, 面包丁 RMB 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
16. 奶油黑松露蘑菇汤配各种菌菇 RMB 68
Cream of Black Truffle Mushroom Soup
with Assorted Mushrooms
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
17. 冰火洋葱汤缀芝士卷 RMB 78
Onion Soup "Ice & Fire"
with Crispy Cheese Roll
オニオンスープ "冰火" チーズロール添え
18. 欧陆精制黑松露牛肉清汤 RMB 98
Beef Consommé with Black Truffle
特製ビーフコンソメ トリュフ入り
19. 藏红花海鲜汤(明虾, 鲜贝和平日鱼) RMB 98
Saffron Seafood Soup with Prawn, Scallop and Flat Fish
サフラン香るシーフードスープ(エビ、ホタテ、平目)



17

所示价格需另加10%服务费再加6%增值税。
Subject to 10% service charge & add 6% VAT.
別途10%サービス料、更に6%の増値税がかかります。

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。

海鲜类 Fish & Shellfish 魚介類

20. 柚香海鲈鱼 (120g) 配牛油果酱和时蔬 RMB 128
Sea Bass with Yuzu Served with Avocado Sauce and Seasonal Vegetables
柚子風味のスズキ アボカドソースと季節の野菜添え

21. 慢煮三文鱼菠菜白葡萄酒汁 (120g) RMB 138
Slow-cooked Salmon with Spinach White Wine Sauce
サーモンのブレゼ ほうれん草と白ワインソース

22. 香煎平目鱼酸菜 豆豉沙司 (160g) RMB 138
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

23. 荷兰酱焗帝王蟹腿和甜豆蟹肉烩饭 RMB 178
Baked King Crab Legs with Hollandaise Sauce and Sweet Pea Risotto
タラバ蟹脚のオランダーズソースグラタン スイートピーのリゾットを添えて



23

24. 煎溏心鲜贝 (2个), 海葡萄、柠檬爆珠, 酱油白脱沙司 RMB 188
Seared Semi-cured Scallop with Sea Grapes
and Lemon Caviar in a Soy Butter Sauce
半熟ホタテの海ブドウとレモンキャビア添え
醤油バターソース



24

25. 轻熏银鳕鱼 (80g) RMB 258
Mild-smoked Cod Fish
マイルドスモーク銀鱈

26. 芝士焗波士顿龙虾或煎波士顿龙虾配意面, 芦笋、羊肚菌美式沙司 (一只) RMB 788
Baked Boston Lobster with Cheese or Pan-seared Boston Lobster
Served with Pasta, Asparagus, Morel Mushrooms, and American Sauce
ボストンロブスターチーズ焼きまたは 焼きボストンロブスター
パスタ、アスパラガス、モリーユ、アメリカンソース添え

所示价格需另加10%服务费再加6%增值税。
Subject to 10% service charge & add 6% VAT.
別途10%サービス料、更に6%の増値税がかかります。

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。

肉禽类 Meat & Poultry 肉・家禽類

27. 澳洲T骨牛排1000g(2人份) RMB 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)



28. 战斧牛排850g(2-3人份)

Tomahawk Steak (for 2-3 persons)

トマホーク・ステーキ(2~3人前)

RMB 738



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

29. 煎菲力牛排

Sauteed Beef Fillet

フィレステーキのソテー

澳洲安格斯(150g)

Australian Angus

オーストラリア産アンガス

RMB 258

澳洲M6级(150g)

Australian M6 Grade

オーストラリア産牛フィレ肉(M6)

RMB 378

国产A1和牛(150g)

Chinese A1 WAGYU

中国産和牛A1

RMB 268

国产A4和牛(150g)

Chinese A4 WAGYU

中国産和牛A4

RMB 388



所示价格需另加10%服务费再加6%增值税。

Subject to 10% service charge & add 6% VAT.

別途10%サービス料、更に6%の増値税がかかります。

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。

30. 沙朗牛排或眼肉牛排(网烤/煎)

Beef Sirloin or Rib-Eye (grilled or sautéed)

ビーフサーロインまたはリブアイステーキ(網焼き/ソテー)

澳洲M3沙朗(180g) RMB 228
Australian M3 Sirloin
オーストラリア産M3サーロイン

国产A3和牛沙朗(180g) RMB 458
Chinese A3 WAGYU Sirloin
中国産和牛A3サーロイン

国产A5和牛沙朗(180g) RMB 768
Chinese A5 WAGYU Sirloin
中国産和牛A5サーロイン

国产A4和牛眼肉(180g) RMB 498
Chinese A4 WAGYU Rib-Eye
中国産和牛A4 リブアイ

牛排可配沙司:

黑胡椒沙司 | 红酒沙司 | 白葡萄酒菠菜汁 | 味噌沙司

Sauce Options for Steak:

Black Pepper | Red Wine Sauce | White Wine Spinach Sauce | Miso Sauce

ステーキソースオプション:

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

31. 香煎厚切牛舌

RMB 188

Sautéed Sliced OX Tongue

牛タンのソテー

32. 烤蜂蜜胡椒味露杰鸭胸

RMB 138

Roast Duck Breast with Honey and Pepper

鴨肉のロースト ハニー胡椒 オレンジ風味

33. 香草烤新西兰羊排及羊奶芝士, 芥末籽沙司

RMB 278

Herb-Roasted New Zealand Lamb Chops
with Goat Cheese and Dijon Mustard Sauce

ニュージーランド産仔羊の香草焼き

ディジョンマスタードソース仕立てと羊乳チーズ



34. 特色海陆拼盘(二人份)

RMB 558

沙朗牛排、羊排、平目鱼、明虾、大连鲍

Surf and Turf Platter (for 2 persons)

Sirloin Steak, Lamb Chop, Flat Fish,

Prawn, Dalian Abalone

サーフ&ターフ(二人前)

牛サーロイン、ラムチョップ、平目、車海老、鮑

35. 海鲜总汇拼盘(二人份)

RMB 858

芝士焗青龙虾、平目鱼、鲜贝和大虾

Seafood Platter (for 2 persons)

Lobster Thermidor, Flat Fish,

Scallop, and Prawn

シーフードプレート(二人前)

ロブスターテルミドール、平目、

ホタテ、エビの盛り合わせ

所示价格需另加10%服务费再加6%增值税。

Subject to 10% service charge & add 6% VAT.

別途10%サービス料、更に6%の増値税がかかります。

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。

乳酪 Cheese チーズ

36. 各式新鲜乳酪配水果蜜饯 RMB 88
金文獅心奶酪, 蓝纹奶酪, 香草奶酪
Assorted Fresh Cheese with Preserved Fruits:
Camembert Cheese, Blue Cheese, Herb Cheese
チーズ盛り合わせ: カマンベール ブルーチーズ ハーブチーズ

甜点 Dessert デザート

37. 火烧橙味法式薄饼香草冰淇淋(二人份) RMB 138
Crêpes Suzette Flambé
with Vanilla Ice Cream (for 2 persons)
伝統のクレープシュゼット(二人前)
38. 苹果派配冰淇淋和新鲜水果 RMB 68
Apple Pie with Ice Cream and Seasonal Fruit
アップルパイ、アイスクリームと季節のフルーツ添え
39. 香草草莓慕司配冰淇淋和新鲜水果 RMB 68
Vanilla and Strawberry Mousse
with Ice Cream and Seasonal Fruit
バニラとストロベリーのムース、
アイスクリームと季節のフルーツ添え
40. 红茶巧克力熔岩蛋糕配冰淇淋和新鲜水果 RMB 68
Black Tea Chocolate Lava Cake
with Ice Cream and Seasonal Fruit
紅茶チョコレートの溶岩ケーキ
アイスクリームと季節のフルーツ添え
41. 香草浓厚布蕾配冰淇淋和新鲜水果 RMB 68
Vanilla Brulee with Ice Cream and Seasonal Fruit
バニラブリュレアイスクリームと季節のフルーツ添え
42. 冰淇淋(香草/巧克力/抹茶)(单球) RMB 38
Ice Cream (Vanilla, Chocolate, Matcha) (one scoop)
アイスクリーム(バニラ・チョコレート・抹茶)

所示价格需另加10%服务费再加6%增值税。
Subject to 10% service charge & add 6% VAT.
別途10%サービス料、更に6%の増値税がかかります。

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。