

## 郁金香 TULIP

### 前菜

嫩煎新鲜北极贝

特选雪龙黑毛牛舌伴秘制酱

当日特选时令鱼配时蔬

活小青龙虾搭香烤芦笋

9级美国和牛肉眼牛排(100g)

锦绣虾仁炒饭

青口贝酱汤 酱菜

火焰香蕉配香草冰淇淋

### Appetizer

Sauteed Fresh Arctic Shellfish

Grilled "Xuelong" OX Tongue with Home-Made Sauce

Selected Fish of the day with Vegetables

Fresh Mini Lobster with Asparagus

American WAGYU Rib Eye Beef (Grade 9)100g

Fried Rice with Shrimp

White MISO Soup with Mussel & Pickles

Banana Flambe with Vanilla Ice Cream

### 前菜

新鲜的ホッキ貝

雪龍牛タンのグリル

本日のおすすめの魚と焼野菜

活ミニロブスター アスパラガス添え

アメリカ産 WAGYU リブローズ(9級)100g

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

**1328RMB**

如有食物过敏等饮食禁忌，恳请事先告知。  
Kindly inform your waiter incase of any dietary restrictions on allergic.  
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。

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% V A Tを加算致します。

## 蘭花 ORCHID

### 前菜

精制花园牛肉清汤

嫩煎鲜鹅肝 照烧汁风味

烤时蔬

特选大明虾和美国野生大鲜贝配金汤椰汁

M6 级澳洲菲利 (100g)

鱼籽蒜香炒饭

酱汤 酱菜

鲜果冰激凌

### Appetizers

Exquisite Beef Consomme

Sauteed Goose Liver with Teriyaki Sauce

Grilled Vegetables

Prawn and American Selected Scallop with Pumpkin & Coconut Cream Sauce

Australian Fillet Beef (M6) 100g

Fried Rice with Garlic and Fish Roe

White MISO Soup & Pickles

Ice Cream with Fruits

### 前菜

花园飯店伝統のコンソメスープ

フォアグラソテー 照り焼きソース

季節の焼野菜

特選車海老とアメリカ産特上ホタテのソテー かぼちゃとココナッツミルクのソース

オーストラリア産牛フィレ (M6) 100g

とびこ入りガーリックライス

味噌汁 香の物

アイスクリームとフルーツ

**828RMB**

如有食物过敏等饮食禁忌，恳请事先告知。  
Kindly inform your waiter in case of any dietary restrictions on allergic.  
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。

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% V A T を加算致します。

## 百合 LILY

前菜

奶油蘑菇汤

烤时蔬

特选比目鱼 杏仁风味

烤明虾和花枝鱿鱼

澳洲牛排

(菲利 100g 或 沙朗 120g)

炒饭 或 白饭

酱汤 酱菜

冰激凌

Appetizers

Creamy Mushroom Soup

Grilled Seasonal Vegetables

Flatfish with Sliced Almond

Grilled Prawn and Squid

Australian Beef

(Fillet 100g or Sirloin 120g)

Fried or Steamed Rice

White MISO Soup & Pickles

Ice Cream

前菜

マッシュルームスープ

季節の焼野菜

特選舌平目 アーモンドの香り

車海老とイカのソテー

オーストラリア産牛肉

(フィレ 100g 又は サーロイン 120g)

焼飯 又は 白飯

味噌汁 香の物

アイスクリーム

**628RMB**

如有食物过敏等饮食禁忌，恳请事先告知。  
Kindly inform your waiter in case of any dietary restrictions on allergic.  
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。

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% V A T を加算致します。

## A LA CARTE 点菜

### Appetizer 开胃菜

- 海鲜蛋盅黑鱼籽..... 88 RMB  
Mini Steamed Egg with Seafood and Caviar  
魚介入りミニ茶碗蒸し キャビアを添えて
- 嫩煎鲜鹅肝配香芒..... 158  
Sauteed Goose Liver with Mango  
フォアグラのソテー マンゴーとともに
- 香煎雪龙黑毛牛舌配秘制酱..... 188  
Grilled "Xuelong" OX Tongue with Home-Made Sauce  
雪龍牛タンのグリル

### Sashimi 刺身

- 当日优选刺身三品..... 358  
3 Varieties of Today's Selected Sashimi  
本日特選お造り三種盛り
- 当日优选刺身五品..... 488  
5 Varieties of Today's Selected Sashimi  
本日特選お造り五種盛り

### Soup 汤

- 杏仁风味奶油南瓜汤..... 78  
Creamy Pumpkin Soup with Sliced Almond  
アーモンド入りかぼちゃスープ
- 牛肉清汤..... 88  
Beef Consomme  
コンソメスープ
- 文蛤菠菜汤..... 88  
Clam Soup Spinach Flavor  
ハマグリスープ ほうれん草の香り
- 羊肚菌奶油蘑菇汤..... 88  
Creamy Mushroom with Morille  
モリーユ茸入りマッシュルームスープ
- 山茶花特制蟹浓汤..... 98  
Home-Made Crab Soup  
渡り蟹のスープ

### Meat Dish 肉类

- 澳洲 M7-8 级沙朗卷配鹅肝..... 358  
Australian Sirloin Roll (M7-8) with Goose Liver  
フォアグラ入りオーストラリア産サーロインロール(M7-8)
- 澳洲菲利(150g)..... 398  
Australian Fillet  
オーストラリア産牛フィレ
- 澳洲沙朗(180g)..... 418  
Australian Sirloin  
オーストラリア産サーロイン

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% V A T を加算致します。

M6 级澳洲菲利(150g).....	458
Australian Fillet (M6) オーストラリア産牛フィレ(M6)	
M9 级澳洲沙朗牛排 (220g) .....	1188
Australian Sirloin (M9) オーストラリア産サーロイン(M9)	
9 级美国和牛菲利(150g).....	558
American WAGYU Fillet (Grade9) アメリカ産 WAGYU フィレ(9 級)	
9 级美国和牛肉眼牛排(150g).....	658
American WAGYU Rib Eye Beef (Grade 9) アメリカ産 WAGYU リブローズ(9 級)	

## Seafood 海鮮

冰蒸新西兰青口贝 (10 只) .....	118
Steamed "New Zealand" Mussel (10 pieces) ニュージーランド産ムール貝の蒸し焼き(10 個)	
特选比目鱼(150g) .....	158
Flatfish 特選舌平目	
烤明虾(2 根) .....	188
Prawns (2 pieces) 車海老 (2 本)	
美国特选大鲜贝配金汤椰汁(2 只).....	188
American Scallops with Pumpkin & Coconut Cream Sauce (2 pieces) アメリカン産特選ホタテのソテー かぼちゃとココナッツミルクのソース (2 個)	
嫩煎新鲜北极贝(2 只).....	198
Grilled Fresh Arctic Shellfish (2 pieces) 新鮮なホッキ貝 (2 個)	
当日特选时令鱼配香烤芦笋.....	228
Selected Fish of the day with Asparagus 本日のおすすめの魚とアスパラガス	
香煎银鳕鱼(120g) .....	278
Grilled Cod Fish 銀鱈のグリル	
小青龙虾(1 只).....	398
Mini Lobster (1piece) ミニロブスター	
自制 XO 酱炒日本枪鱿鱼(1 只).....	528
Japanese Squid with Home-made XO Sauce (1piece) 日本産ヤリイカの XO 醬風味	
澳洲活鲍鱼(1 只).....	1188
Australian Fresh Abalone (1piece) オーストラリア産活アワビ	

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% V A T を加算致します。

澳洲活龙虾 (1 只) ..... 2288  
Fresh Australian Lobster (1 piece)  
オーストラリア産活ロブスター

**Others 其它**

烤香菇、芦笋、洋葱 (三选一) ..... 48  
Grilled Shiitake Mushroom, Asparagus, Onion (Please select one)  
焼野菜 (椎茸 又は アスパラガス 又は 玉ねぎ)

日式煎水嫩豆腐..... 48  
Tofu Steak  
豆腐ステーキ

什锦烤时蔬 (7 种) ..... 68  
Assorted Grilled Vegetables (7 Kinds)  
季節の焼野菜 (7 種類)

炒时蔬..... 68  
Fried Mixed Vegetables  
野菜炒め

日式炒饭 (包括酱菜和日式酱汤) ..... 128  
Japanese Fried Rice (Served with Japanese Pickles and White Miso Soup)  
烧饭 (香の物、味噌汁付き)

日式蒜味炒饭 (包括酱菜和日式酱汤) ..... 128  
Fried Garlic Rice (Served with Japanese Pickles and White Miso Soup)  
ガーリックライス (香の物、味噌汁付き)

日式炒面 (包括日式酱汤) ..... 128  
Fried Noodles Japanese Style (Served with White Miso Soup)  
焼きそば (味噌汁付き)

锦绣虾仁炒饭 (包括酱菜和日式酱汤) ..... 158  
Fried Rice with Shrimp (Served with Japanese Pickles and White Miso Soup)  
海老入り炒飯 (香の物、味噌汁付き)

海鲜炒饭 (包括酱菜和日式酱汤) ..... 188  
Fried Rice with Seafood (Served with Japanese Pickles and Soy Bean Soup)  
特製海鮮炒飯 (香の物、味噌汁付き)

**Dessert 甜点**

冰激凌 (香草、抹茶或巧克力) ..... 58  
Homemade Ice Cream (Vanilla, Green Tea or Chocolate)  
自家製アイスクリーム(バニラ 又は 抹茶 又は チョコレート)

水果拼盆 ..... 58  
Seasonal Assorted Fruits  
季節のフルーツ盛り合わせ

火烧香蕉配冰激凌 ..... 138  
Banana Flambe with Vanilla Ice Cream  
バナナフランベ バニラアイスクリームとともに

法式薄饼包冰激凌 ..... 148  
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

## 山茶花特选 SAZANKA SPECIAL

海鲜蛋盅黑鱼籽  
Mini Steamed Egg with Seafood and Caviar  
魚介入りミニ茶碗蒸し キャビアを添えて

烤蔬三品  
3 Kinds of Grilled Vegetables  
焼野菜三種盛り合せ

香煎银鳕鱼  
Grilled Cod Fish  
銀鱈のグリル

澳洲 M9 级沙朗牛排 (220g) 搭炒银芽  
Australian Sirloin (M9) 220g with Fried Bean Sprouts  
オーストラリア産サーロイン(M9) 220g

海鲜炒饭  
Fried Rice with Seafood  
シーフード入り炒飯

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

### 山茶花精致套餐 山茶花特选メニュー SAZANKA SPECIAL

活澳洲鲍鱼 (一只)  
Fresh Australian Abalone (one piece)  
オーストラリア産活アワビ (一個)

2858 RMB / (双人 for 2 persons)

### 山茶花至尊套餐 山茶花特上メニュー SAZANKA SELECTED

澳洲龙虾双吃 (一只)  
(身段香煎、虾头煮味噌汤)

Fresh Australian Lobster (one piece)  
( Grilled & Head Boiled Miso Soup)

オーストラリア産活ロブスター  
二種の味わい (一尾)  
(グリル、頭の味噌汁)

3518 RMB / (双人 for 2 persons)

Kindly inform your waiter incase of any dietary restrictions on allergic.  
如有食物过敏等饮食禁忌，恳请事先告知。  
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。

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% V A T を加算致します。