



CHINESE RESTAURANT
BAI-YU-LAN
白玉蘭





精制冷菜

SELECTED APPETIZER

特制冷菜



1. 南乳熟醉蟹
Marinated Shanghai Crab with
Fermented Bean Curd and Sake Sauce
上海蟹の紹興酒漬け

RMB 168



2. 话梅小番茄
Cherry Tomato with Preserved Plum
ミニトマトのマリネ 干し梅風味

RMB 52

3. 黑松露牛油果海鲜沙律
Avocado and Seafood Salad with Truffle
トリュフとアボカドと海鮮のサラダ

RMB 98



4. 上海油爆虾
Stir-fried Shrimp Shanghai Style
川海老の揚げ物

RMB 148

5. 汾酒浸牛展
Marinated Sliced Beef with Liquor Sauce
牛肉の白酒マリネ

RMB 108

6. 酸辣脆白菜
Hot and Sour Cabbage
白菜の甘酢漬け

RMB 52

7. 蜜汁烤叉烧
Barbecued Pork with Honey
チャーシュー

RMB 88

8. 老醋海蜇头
Jelly Fish Served in Vinegar
くらげの冷菜

RMB 88

9. 蓝莓酱山药
Chinese Yam with Blueberry Sauce
山芋のベリーソース

RMB 58



均需另加10%服务费和6% VAT。
Subject to 10% service charge & 6% VAT.
10%サービス料と6%VAT別途加算します。

菜品图片仅供参考，请以实际出品为准。
Dish 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。



10. 红酒鹅肝球
 Braised Goose Liver Ball served in Red Wine
 フォアグラの赤ワインソースマリネ
RMB 108



11. 藤椒漫海参
 Marinated Sea Cucumber with Rattan Pepper
 なまこの花椒和え
RMB 128

12. 烧味双拼盆 (叉烧、烧鸭)
 Barbecued Meat Platter (Barbecued Pork,
 Roasted Duck)
 チャーシューと鴨肉の盛り合わせ
RMB 128

13. 明炉靚烧鸭
 Roasted Duck
 鴨肉の炙り焼き
RMB 108

14. 本帮烧熏鱼
 Fried Fish in Soy Sauce Shanghai Style
 フライドフィッシュの中華醤油風味
RMB 88

15. 糟香清远鸡
 Boiled Qing-Yuan Chicken in Rice Wine Sauce
 蒸し鶏の紹興酒漬け
RMB 98



均需另加10%服务费和6% VAT。
 Subject to 10% service charge & 6% VAT.
 10%サービス料と6%VAT別途加算します。

菜品图片仅供参考，请以实际出品为准。
 Dish 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。

16. 瑶柱松茸炖竹荪
Stewed Bamboo Fungus with Matsutake and Dried Scallop
網傘茸、松茸と干し貝柱のスープ

RMB 68



17. 时令煲例汤
Seasonal Soup of the Day
季節のスープ

RMB 68



18. 野米浓汤东星柳 (位)
Fried Wild Rice Soup with Spotted Grouper (per person)
ハタとワイルドライスのとろみスープ (一人分)

RMB 98

均需另加10%服务费和6% VAT.
Subject to 10% service charge & 6% VAT.
10% サービス料と6% VAT別途加算します。

菜品图片仅供参考，请以实际出品为准。
Dish 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。





美味鲍参

ABALONE AND
SEA CUCUMBER
アワビとナマコ

19. 京葱炒海参
Stir-fried Sea Cucumber with Scallions
なまこと長葱の炒め

RMB 168



20. 兰花鲍汁鲜鲍 (位)
Braised Fresh Abalone with Oyster Sauce (per person)
鲍のオイスターソース煮込み (一人分)

RMB 358



21. 鲍汁花菇扣辽参 (位) 188
Braised Sea Cucumber and Mushroom
(per person)
なまこと花椎茸の煮込み (一人分)

RMB 188

22. 高汤烩官燕 (位)
Double-boiled Bird's Nets with Ham
and Green Sprout (per person)
ツバメの巣の煮込みスープ (一人分)

RMB 580

23. 木瓜炖燕窝 (甜) (位)
Double-boiled Bird's Nets t in Papaya
(sweet) (per person)
ツバメの巣とパパイヤ(一人分)

RMB 108

24. 浓汤花胶烩鲍仔 (位)
Stewed Fish Maw and Abalone in Thick
Soup (per person)
鲍と魚の浮袋のとろみスープ(一人分)

RMB 118

均需另加10%服务费和6% VAT.
Subject to 10% service charge & 6% VAT.
10%サービス料と6%VAT別途加算します。

菜品图片仅供参考，请以实际出品为准。
Dish 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。



特色海鲜

SEAFOOD
海鲜料理



25. 古法鸡油蒸白鱼
Steamed Culter Alburnus with Chicken Oil
川魚の姿蒸し
RMB 138



26. 鲜芦笋炒虾球
Sautéed Shrimp with Asparagus
海老とアスパラガスの炒め
RMB 198



27. 花雕油浸笋壳鱼(条)
Soaked Marble Goby in Oil with Rice Wine Sauce
マーブルゴビー(白身魚)の姿揚げ 紹興酒風味
RMB 330

29. XO酱大明虾(位)
Sautéed Prawns with XO sauce(per person)
海老のXO醬炒め(一人分)
RMB 98

28. 碧绿彩椒炒玉带
Sautéed Scallop with Bell Peppers
貝柱とパプリカの炒め
RMB 168

30. 干烧白鲳鱼
Dry-braised White Pomfret
マナカツオの焼物
RMB 198

31. 糟溜东星片
Sautéed Sliced Grouper with Rice Wine Sauce
ハタの切り身 紹興酒風味
RMB 148



均需另加10%服务费和6% VAT。
Subject to 10% service charge & 6% VAT.
10%サービス料と6%VAT別途加算します。

菜品图片仅供参考, 请以实际出品为准。
Dish 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。

32. 鸡油豚肉蒸膏蟹
Steamed Green Crab and Pork
with Chicken Oil
豚肉と渡り蟹の蒸しもの
RMB 288



33. 蒜茸(豉汁)大连鲍(只)
Steamed Dalian Abalone with
Garlic (Tochi) Sauce
大连鲍の蒸しもの
(ガーリック または 黒豆ソース)
RMB 58

34. 沙律明虾球
Stir-fried Prawn with Mayonnaise
海老のマヨネーズソース炒め
RMB 288

35. 麻辣青龙烧豆腐
Braised Spicy and Hot Spiny Lobster with
Bean Curd
ミニロブスターと麻辣豆腐の煮込み
RMB 218



36. 水晶河虾仁 RMB 288
Sautéed Crystal River Shrimps
川海老の水晶炒め

均需另加10%服务费和6% VAT.
Subject to 10% service charge & 6% VAT.
10% サービス料と6% VAT別途加算します。

菜品图片仅供参考, 请以实际出品为准。
Dish 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。



家禽肉类

POULTRY AND MEAT

家禽と肉類



37. 香橙咕啫肉
Deep-Fried Pork with Sweet and Sour Sauce
花園飯店特製酢豚
RMB 82



38. 鲜茄牛筋腩
Braised Beef Tendon and Brisket
with Tomato Sauce
牛すじのトマト煮込み
RMB 118



39. 烧汁牛肉粒
Sauteed Diced Beef with Sweet Soy Sauce
牛肉の甘口醤油炒め
RMB 118

40. 炭火孜然烤羊排
Barbecued Lamb Chop with Cumin
仔羊背肉のローストクミンの香り
RMB 168

41. 外婆红烧肉
Braised Pork served with Soy
Sauce Shanghai Style
上海風豚バラ肉の煮込み
RMB 108



均需另加10%服务费和6% VAT。
Subject to 10% service charge & 6% VAT.
10%サービス料と6%VAT別途加算します。

菜品图片仅供参考，请以实际出品为准。
Dish 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。

42. 酱烤肥牛肋
 Braised Beef Rib with BBQ Sauce
 中華風リブローズステーキ
 RMB 298



43. 蒜子干锅鸡
 Dry-braised Chicken
 with Garlic in Iron Wok
 鶏肉とにんにくの煮込み
 RMB 98

44. 花园片皮鸭 (半)
 Garden Style Roast Beijing Duck (half)
 花园飯店特製北京ダック (半羽)
 若要煲汤需另外收费58元
 For additional charge of RMB58
 スープは別途58元を頂戴いたします。
 RMB 138

45. 豉香葱油鸡
 Fried Chicken with Black Bean
 Sauce and Spring Onion
 鶏肉の黒豆ソース ネギ油かけ
 RMB 98



均需另加10%服务费和6% VAT。
 Subject to 10% service charge & 6% VAT.
 10%サービス料と6%VAT別途加算します。

菜品图片仅供参考, 请以实际出品为准。
 Dish 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。



秘制煲类

POT DISHES

鍋料理



46. 咸鱼鸡粒豆腐煲 88
Sauteed Tofu and Diced Chicken with Salted Fish
塩漬け魚、鶏肉と豆腐の煮込み
RMB 88



47. 啫啫茶菇煲 72
Sauteed Agrocybe Cylindracea
マッシュルームと野菜のソテー
RMB 72



均需另加10%服務費和6% VAT。
Subject to 10% service charge & 6% VAT.
10%サービス料と6%VAT別途加算します。

菜品图片仅供参考，请以实际出品为准。
Dish 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。



豆腐蔬菜

TOFU AND VEGETABLES

豆腐と野菜

48. 瑶柱娃娃菜
Stewed Dried Scallop and Baby Cabbage
干し貝柱と白菜のあんかけ
RMB 72

49. 松茸銀果炒西芹
Stir-Fried Celery with Matsutake and
Ginkgo Nuts
松茸と銀杏とセロリの炒め
RMB 88

50. 生炒时令蔬
Stir-Fried Seasonal Vegetables
季節野菜の炒め
RMB 80



51. 云腿上汤时蔬
Stewed Seasonal Vegetable with Ham in Broth
季節野菜のすましスープかけ
RMB 88



52. 蟹粉烩豆腐
Braised Bean Curd with Crab Roe
蟹味噌と豆腐の煮込み
RMB 188

均價另加10%服務費和6% VAT。
Subject to 10% service charge & 6% VAT.
10%サービス料と6%VAT別途加算します。

菜品圖片僅供參考，請以實際出品為準。
Dish 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。



53. 白飯
Rice
ご飯
RMB 15

54. 鮮蟹粉撈飯(位)
Rice with Crab Meat Sauce (per person)
蟹味噌あんかけご飯(一人分)
RMB 88

55. 醬油叉燒炒飯
Fried Rice with Soy Sauce
and Barbecued Pork
チャーシュー炒飯
RMB 78

56. 鮮蝦上湯云吞
Shrimp Wonton Soup
海老ワンタンスープ
RMB 58

57. 上海炒面
Fried Noodle Shanghai Style
上海風焼きそば
RMB 78



58. 鮮茄牛腩面
Noodle Soup with Beef Brisket in Tomato Sauce
牛すじトマト煮込みつゆそば
RMB 88



均需另加10%服務費和6% VAT。
Subject to 10% service charge & 6% VAT.
10%サービス料と6%VAT別途加算します。

菜品圖片僅供參考，請以實際出品為準。
Dish 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。



暖心主食

STAPLE FOOD
お食事



60. 上海小笼包
Steamed Shanghai Dumpling
上海風小籠包
RMB 42



62. 蜜汁叉烧酥
Puff Pastry with BBQ Pork
チャーシュー入り焼きパイ
RMB 69

59. 蟹粉大汤包 (只)
Steamed Bun filled with Crab Meat
and Soup (1p)
蟹味増まんじゅう (一個)
RMB 48

61. 手工鲜肉煎饺
Pan-Fried Pork Dumplings
自家製焼餃子
RMB 48

63. 水晶虾饺皇
Steamed Dumpling filled with Shrimp
海老入り蒸し餃子
RMB 48



均需另加10%服务费和6% VAT。
Subject to 10% service charge & 6% VAT.
10%サービス料と6%VAT別途加算します。

菜品图片仅供参考，请以实际出品为准。
Dish 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。



经典甜品

DESSERT

デザート



64. 香芒冻布丁
Mango Pudding
マンゴープリン
RMB 38



65. 杨汁金露
Chilled Sago with Pomelo and Mango in Cream Sauce
マンゴーとゆずのスムージー仕立て
RMB 48

66. 椰汁西米红豆捞
Coconut Milk with Adzuki Bean and Sago
小豆入りタピオカココナッツミルク
RMB 38



均需另加10%服务费和6% VAT。
Subject to 10% service charge & 6% VAT.
10%サービス料と6%VAT別途加算します。

菜品图片仅供参考，请以实际出品为准。
Dish 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。