

郁金香 TULIP

前菜

嫩煎新鲜海贝

特选牛舌伴秘制酱

帝王蟹脚

活小青龙虾配香烤芦笋

9 级美国和牛肉眼牛排(100g)搭炒时蔬

锦绣虾仁炒饭

青口贝酱汤 酱菜

火焰香蕉配香草冰淇淋

Appetizer

Sauteed Fresh Shellfish

Grilled OX Tongue with Home-Made Sauce

King Crab Leg

Fresh Scalloped Spiny Lobster with Asparagus

American WAGYU Beef Rib Eye Steak (grade 9)100g with Fried Vegetables

Fried Rice with Shrimp

White MISO Soup with Mussel & Pickles

Banana Flambe with Vanilla Ice Cream

前菜

貝柱のソテー

牛タンのグリル

たらば蟹

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

1398RMB

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

当日特选时令鱼杏仁风味

特选鲜贝配金汤椰汁

M6 级澳洲菲利 (100g) 搭炒时蔬

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

Selected Fish of the day with Sliced Almond

Selected Scallop with Pumpkin & Coconut Cream Sauce

Australian Beef Fillet (M6) 100g with Fried Vegetables

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 テリヤキソース

季節の焼野菜

本日のおすすめの魚 アーモンドの香り

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

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

868RMB

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。

百合 LILY

前菜

奶油蘑菇汤

烤时蔬

特选比目鱼

烤明虾和花枝鱿鱼

澳洲菲利牛排 100g

炒饭 或 白饭

酱汤 酱菜

冰激凌

Appetizers

Creamy Mushroom Soup

Grilled Seasonal Vegetables

Selected Flatfish

Grilled Prawn and Squid

Australian Beef Fillet 100g

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

車海老とイカのソテー

オーストラリア産牛フィレ 100g

焼飯 または 白飯

味噌汁 香の物

アイスクリーム

658RMB

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。

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	
鲜鹅肝(经典香煎或冷制风味)	188
Goose Liver (sautéed or cold)	
フォアグラ(ソテー または 冷製)	
香煎牛舌配秘制酱	188
Grilled OX Tongue with Home-Made Sauce	
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	
本日の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	
本日の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	
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	
牛肉清汤	108
Beef Consomme	
コンソメスープ	
山茶花特制蟹浓汤	108
Home-Made Crab Soup	
渡り蟹のスープ	

Meat Dish 肉类

澳洲菲利 150g.....	398
Australian Beef Fillet	
オーストラリア産牛フィレ	
M6 级澳洲菲利 150g.....	458
Australian Beef Fillet (M6)	
オーストラリア産牛フィレ(M6)	
M9 级澳洲沙朗或肉眼牛排 220g.....	1188
Australian Sirloin or Rib Eye (M9)	
オーストラリア産サーロイン または リブロース(M9)	

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。

9 级美国和牛菲利 150g.....	558
American WAGYU Beef 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 Beef Rib Eye (grade9)	
アメリカ産 WAGYU リブロース(9 級)	
美国钻石级肉眼牛排 220g	1218
American WAGYU Beef Rib Eye (grade diamond)	
アメリカ産リブロース (特上)	

Seafood 海鮮

特选比目鱼.....	158
Flatfish	
特選舌平目	
自制 XO 酱炒枪鱿鱼.....	158
Squid with Home-made XO Sauce	
ヤリイカの XO 醬ソース	
旗鱼腹西京烧	168
Grilled Swordfish Toro Miso Flavor	
カジキマグロのグリル 西京味噌風味	
烤明虾(2 根)	188
Prawns (2 pieces)	
車海老 (2 本)	
特选鲜贝配金汤椰汁	188
Selected Scallops with Pumpkin & Coconut Cream Sauce	
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	
嫩煎新鲜海贝(2 只).....	198
Grilled Fresh Shellfish (2 pieces)	
新鮮な海貝 (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.....	318
Grilled Cod Fish	
銀鱈のグリル	
小青龙虾(1 只).....	398
Scalloped Spiny Lobster (1piece)	
ミニロブスター(1 尾)	
帝王蟹脚(2 根).....	688
King Crab Leg (2pieces)	
たらば蟹の足(2 本)	

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。

澳洲活鲍鱼(1 只).....	1188
Fresh Australian Abalone (1piece)	
オーストラリア産活アワビ（一個）	
法国珍品蓝龙虾.....	1888
French Blue Lobster	
フランス産青いオマール海老	

Others 其它

日式煎水嫩豆腐.....	48
Tofu Steak	
豆腐ステーキ	
什锦鲜菌铝箔烧.....	78
Assorted Mushroom Cooked in Foil	
きのこのホイル焼き	
什锦烤时蔬（7 种）	78
Assorted Grilled Vegetables (7 Kinds)	
季節の焼野菜（7 種）	
炒时蔬.....	78
Fried Mixed Vegetables	
焼野菜	
日式炒饭（包括酱菜和日式酱油）	128
Japanese Fried Rice (served with Japanese Pickles and White Miso Soup)	
焼飯（香の物 味噌汁付き）	
日式蒜味炒饭（包括酱菜和日式酱油）	128
Fried Rice with Garlic (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（包括日式酱油）	128
Fried Noodles Japanese Style (served with White Miso Soup)	
焼きそば（味噌汁付き）	
海鲜炒饭（包括酱菜和日式酱油）	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 または 抹茶 または 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	

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。

★ 山茶花精制套餐 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

香煎银鳕鱼
Grilled Cod Fish
銀鱈のグリル

美国钻石级肉眼牛排 220g 搭炒时蔬
American WAGYU Beef Rib Eye (grade diamond) with Fried Vegetable
アメリカ産 WAGYU リブロース (特上) 220g

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)

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

2998 RMB / 双人 for 2 persons

★ 山茶花至尊套餐 SAZANKA SELECTED ★

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

香煎旗鱼腹 西京风味
Grilled Swordfish Toro Miso Flavor
カジキマグロのグリル 西京味噌風味

美国钻石级肉眼牛排 220g 搭炒时蔬
American WAGYU Beef Rib Eye (grade diamond) with Fried Vegetable
アメリカ産 WAGYU リブロース (特上) 220g

法国珍品蓝龙虾
French Blue Lobster
フランス産青いオマール海老

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

3688 RMB / 双人 for 2 persons

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。