

前菜&色拉

Appetizer & Salad

前菜&サラダ

1. 泰式风味拌粉丝和海鲜（微辣）

 Spicy Bean Noodle Salad with Seafood
魚介と春雨のタイ風サラダ

RMB 68

2. 熏鲑鱼

Smoked Salmon
スモークサーモン

RMB 88

3. 蛋煎明虾配鲜贝和蔬菜芒果沙司

Sauteed Prawn With Scallop and Vegetable
Chutney Mango Sauce
海老とホタテのソテー マンゴーソース

RMB 98

4. 牛油果鲜虾沙律配温泉蛋

Fresh Shrimp Salad with Avocado and Hot Spring Egg
アボカドと海老のサラダ 温泉卵のせ

RMB 68



5. 鸡肉苹果色拉
Chicken and Apple Salad
鶏肉とリンゴのサラダ
RMB 63

6. 凯撒色拉
Classic Caesar Salad
クラシックシーザーサラダ
RMB 63

7. 金枪鱼色拉配乡村奶酪 牛油果 圣女果和海草
Tuna Salad with Cottage Cheese, Avocado, Cherry
Tomato and Seaweed
ツナとカッテージチーズの海藻サラダ
RMB 68

8. 生菜沙拉配杏仁柳橙
 Mixed Salad with Almond and Sliced Orange
ミックスサラダ
RMB 48



 : Vegetarian  : Spicy  : Chef's Suggestion

均需另加10%服务费和6% 增值税。Subject to 10% service charge & 6% VAT. 10%サービス料と6%VATを加算致します。

前菜&色拉

Appetizer & Salad

前菜&サラダ

9. 绿色健康沙拉配芦笋
 V Green Salad with Asparagus
 グリーンサラダ

RMB 68

10. 煮季节蔬菜
 V Boiled Seasonal Vegetables
 季節の温野菜

RMB 48

11. 烟熏三文鱼配溜糊蛋吐司
 Smoked Salmon with Scrambled Egg on Toast
 スモークサーモンとスクランブルエッグオントースト

RMB 128



11



12

12. 尼斯沙律配香煎金枪鱼
 Nice Salad with Sauteed Tuna
 ニース風ツナサラダ

RMB 128

13. 帕尔马火腿配蜜瓜, 芝麻菜芝士沙律
 Parma Ham, Melon, Roquette Seed, Cheese Salad
 メロンジャンボン

RMB 138

14. 冷切拼盘
 Cold Appetizers
 本日の前菜盛り合わせ

RMB 168

15. 各式奶酪拼盘
 Assorted Cheese
 チーズ盛り合わせ

RMB 108

16. 意式冷牛肉片芝士片沙律
 Cold Slices Beef with Cheese Salad Italian Flavor
 コールドビーフとチーズのイタリアンサラダ

RMB 108



V : Vegetarian  : Spicy  : Chef's Suggestion

均需另加10%服务费和6% 增值税。Subject to 10% service charge & 6% VAT. 10%サービス料と6%VATを加算致します。

汤类

Soup

スープ

17. 意大利红汤配蒜香面包
Minestrone Soup with Garlic Bread
ミネストローネスープ
RMB 58
18. 花园牛肉清汤
Beef Consommé with Garden Greens
伝統のコンソメスープ
RMB 68
19. 奶油蘑菇汤配西班牙火腿
Cream of Mushroom Soup with Raw Ham
クリーミーマッシュルームスープ生ハム付き
RMB 78
20. 烙法式洋葱汤
French Onion Soup Gratin
オニオングラタンスープ
RMB 78



19

主菜

Main Dish

メインディッシュ



22

21. 煎鹅肝，明虾，芦笋，奶油酱油风味
Sautéed Goose liver with Veal Broth accompany
Roasted Prawn and Asparagus in Soy Sauce
フォアグラソテー 海老とアスパラとともに
RMB 138
22. 海陆双拼
煎澳洲菲力及明虾，鲜贝配蔬菜，土豆泥
Surf & Turf (Grilled Australia Beef Fillet, Prawn, Fresh Scallop, Mashed Potato)
サーフ&ターフ（オーストラリア産フィレステーキ & シーフードの盛り合わせ）
RMB 288
23. 三文鱼扒（挪威三文鱼150g）
Sautéed Salmon Fillet
サーモンのソテー
RMB 158

V : Vegetarian 🌶️ : Spicy 👨‍🍳 : Chef's Suggestion

均需另加10%服务费和6% 增值税。Subject to 10% service charge & 6% VAT. 10%サービス料と6%VATを加算致します。

主 菜

Main Dish

メインディッシュ

24. 进口西冷牛扒 (180g)



Sautéed Sirloin Steak

サーロインステーキ (180g)

RMB 258

25. 菲力牛扒 (澳洲牛柳150g)



Sautéed Australia Beef Fillet (150g)

フィレビーフステーキ (150g)

RMB 198

26. 羊扒 (国产羊扒200g)

Sautéed Lamb

ソテードラムチョップ (200g)

RMB 158



: Vegetarian



: Spicy



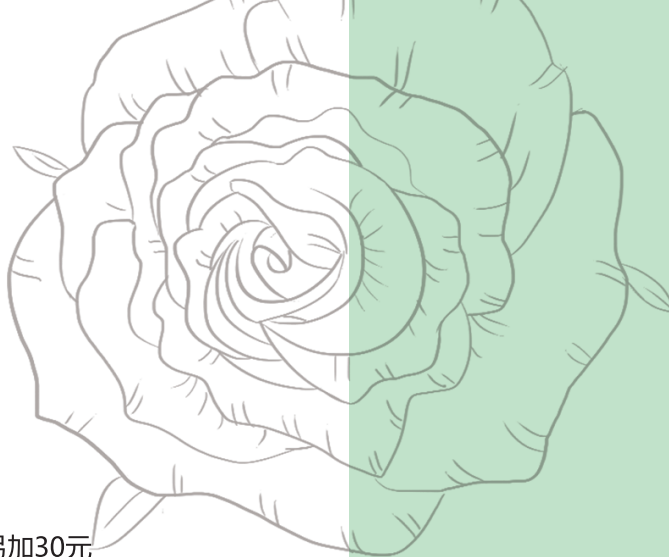
: Chef's Suggestion

均需另加10%服务费和6% 增值税。Subject to 10% service charge & 6% VAT. 10%サービス料と6%VATを加算致します。

主 菜

Main Dish

メインディッシュ



27. 清远鸡扒 (清远鸡半只)
Roasted "Qing Yuan" Chicken
清遠雞のロースト
RMB 158

配香煎鵝肝另加30元
Sauteed Goose livers is 30 yuan extra
フォアグラ追加30元

日式酱汁	Japanese Sauce	和風ソース
黑胡椒汁	Black Pepper Sauce	ブラックペッパーソース
干葱红酒汁	Red Wine Sauce	赤ワインソース
菌菇汁	Mushroom Sauce	マッシュルームソース

荷兰汁 (仅限三文鱼)
Hollandaise Sauce (for Salmon only)
オランダーズソース (サーモン用)
圣女果, 胡萝卜 Cherry tomatoes, carrots トマト、ニンジン

28. 红烩牛肉
Stewed Beef with Rice
ビーフシチュー
RMB 158



29. 芝士汉堡牛排配煎蛋土豆条
Hamburg Steak with Cheese and Fried Egg
ハンバーグステーキ チーズと目玉焼付き
RMB 108



 : Vegetarian  : Spicy  : Chef's Suggestion

均需另加10%服务费和6% 增值税。 Subject to 10% service charge & 6% VAT. 10%サービス料と6%VATを加算致します。

东南亚菜肴

Southeast Asian Cuisine

東南アジア料理

30. 泰式冬荫功汤配越南春卷（微辣）

 "Tom Yum Goong" Thai Soup with Fresh Spring Roll
トムヤムクン

RMB 88

31. 新加坡叻沙粉（微辣）

 Singapore Laksa with Small Salad
シンガポールラクサ サラダ添え

RMB 88

32. 泰式鲜虾炒河粉

Pad Thai
パッタイ

RMB 88



 : Vegetarian  : Spicy  : Chef's Suggestion

均需另加10%服务费和6% 增值税。Subject to 10% service charge & 6% VAT. 10%サービス料と6%VATを加算致します。

主食类

Staple Food

ライス・麺類

33. 俄式烩牛肉配黄油饭
Beef Stroganoff with Buttered Rice and Vegetables
ビーフストロガノフ
RMB 98
34. 海鲜奶油焗饭
Seafood Doria
シーフードドリア
RMB 98
35. 咖喱炒软壳蟹面包 (微辣)
Stir-Fried Soft Crab in Curry with Bread
ソフトシェルクラブカレーのパン包み
RMB 128
36. 日式牛肉炒饭
Beef Pilaf Japanese Style
ビーフピラフ
RMB 88
37. 自家特制咖喱 (牛肉 鸡肉 虾仁) (微辣)
Japanese Sweet Curry with Rice (Beef, Chicken or Shrimps)
オークラ伝統のカレーライス (ビーフ or チキン or シュリンプ)
RMB 108
38. 茄汁洋葱牛肉饭
Hashed Beef with Rice
ハッシュドビーフ
RMB 108
39. 日式叉烧酱油拉面
"Ramen" Noodle Soup with Roast Pork
醤油ラーメン
RMB 88
40. 烙虾仁鸡肉通心粉
Shrimps and Chicken Macaroni Gratin
海老とチキンのマカロニグラタン
RMB 98



41. 海鲜意大利蔬菜烩饭
Seafood Risotto
シーフードリゾット
RMB 108
42. 意大利肉酱面配小色拉
Spaghetti Bolognese with Small Salad
ボロネーゼ サラダ添え
RMB 88
43. 软壳蟹番茄奶油意面
Spaghetti Carbonara with Soft Crab
カルボナーラ
RMB 108
44. 中式辣酱面 (微辣)
Soup Noodle with Hot Sauce
辣醬麵
RMB 78

三明治

Sandwiches

サンドイッチ

45. 烟熏三文鱼贝果

Smoked Salmon Bagel

スモークサーモンベーグル

RMB 88

46. 什锦三明治 (烤牛肉, 火腿和蔬菜) (白面包或麦麸面包)

Mixed Sandwich (Roasted Beef, Ham and Vegetable)

(White or Rye Bread)

ミックスサンドイッチ(ホワイ ト 又は ライブレッド)

RMB 78

47. 金枪鱼三明治 (白面包或麦麸面包)

Tuna Sandwich (White or Rye Bread)

ツナサンドイッチ(ホワイ ト 又は ライブレッド)

RMB 78



48. 美式总汇三明治

American Clubhouse Sandwich

クラブハウスサンドイッチ

RMB 98

49. 炸明虾三明治



Fried Prawns Sandwich

海老フライサンドイッチ

RMB 108

50. 精选牛肉汉堡配薯条

Hamburger served with French Fries

ローズ特製ハンバーガー

RMB 108

51. 什锦披萨

Mixed Pizza

ミックスピザ

RMB 118



甜品

Dessert

デザート

52. 时令水果拼盘

Seasonal Fresh Fruits Plate

季節のフルーツ

RMB 68

53. 柠檬芝士慕斯

Lemon Cheese Mousse

レモンチーズムース

RMB 42

54. 草莓鲜奶蛋糕

Short Cake

ショートケーキ

RMB 42

55. 巧克力慕斯

Chocolate Mousse

チョコレートムース

RMB 42



V : Vegetarian



: Spicy



: Chef's Suggestion

均需另加10%服务费和6% 增值税。Subject to 10% service charge & 6% VAT. 10%サービス料と6%VATを加算致します。