

金盞花 套餐
Marigold Set Menu
マリーゴールド セットメニュー

RMB 388 元/ 位 · person · お一人様

开胃小食
Amuse
アミューズ

千层酥皮油封鸭腿肉
Duck Confit in Pastry (125g)
鴨肉のコンフィ パイ包み仕立て

精致奶油海胆蟹汤
Crab Bisque with Cream of Sea Urchin
渡り蟹のビスク ウニクリームとともに

慢煮三文鱼黄油坚果水瓜榴汁
Slow Cooked Salmon Tapenade Style
サーモンのコンフィ タプナード仕立て
or

煎羊排芥末奶油汁
Pan Fried Lamb Chop Mustard Cream Sauce
仔羊背肉のソテー マスタードの香り

黑芝麻奶油布丁配莫吉托冰霜
Sesame Cream Brulee with Mojito Sherbet
黒胡麻クレームブリュレにモヒートシャーベットを添えて

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

紫阳花 套餐
Hydrangea Set Menu
アジサイ セットメニュー

RMB 558 元/ 位 · 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，脆火腿片，蒜味面包丁

Cream Black Truffle Mushroom Soup Cappuccino Style

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

酥皮包平目鱼

Flat Fish Wrapped in Pastry Sheet with Pesto Sauce

ヒラメのパイ包み焼き ピストソース

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

布朗尼蛋糕配马卡龙和新鲜水果

Brownie with Macarons and Fresh Fruits

プティフルとフルーツ

咖啡配小甜点

Coffee with Confectionery

コーヒーと小菓子

薰衣草 套餐
Lavender Set Menu
ラベンダー セットメニュー

RMB 888 元/ 位 · person · お一人様

开胃小食

Amuse

アミューズ

百香果柠汁腌鲜贝配三文鱼籽和苹果味小西米

Marinated Fresh Scallop in Passion Fruit Tiger's Milk with Salmon Roe and Tapioca

貝柱のマリネ パッションフルーツとレモンの香り

欧陆精致牛肉清汤

Continental Double Consommé

伝統のダブルコンソメ (コンチネンタルルーム絶対の一品)

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” (コンチネンタルルーム絶対の一品)

煎菲利牛排配鹅肝黑菌沙司

Tournedos Rossini

牛フィレ肉のロッシーニ風

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 (コンチネンタルルーム絶対の一品)

咖啡配小甜点

Coffee with Confectionery

コーヒーと小菓子

金合欢 纪念日套餐
Mimosa Anniversary Set Menu
ミモザ 記念日セットメニュー

RMB 988 元/ 2 位 · 2persons · 二名様

开胃小食 (双份)

Amuse (2portions)

アミューズ (二人分)

焦糖薄脆，春卷皮，青苹果及鹅肝酱和伊比利亚火腿拼盆

Jambon Iberia and Goose Liver Terrine with Caramel Chips,

Spring Roll Wrappers, Green Apple

イベリコ豚の生ハムとフォアグラのテリーヌ

新西兰青口贝色拉配泰式酸辣汁和柠檬香橙冻

New Zealand Mussel Salad with TAILAND SAUCE and lemon orange jelly

ムール貝のサラダ仕立て タイ風

奶油黑松露蘑菇汤，脆火腿片，蒜味面包丁 (双份)

Cream Black Truffle Mushroom Soup Cappuccino Style (2portions)

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(二人分)

特色海陆拼盘 (二人份)

菲力或沙朗牛排，羊排，芥末鸡，明虾，贻贝类，蔬菜

Surf and Turf Platter (for 2persons)

Filet Mignon or Sirloin Steak, Lamb Chop, Chicken Diablo, Prawns, Mussels, Vegetables

サーフ & ターフ(二人分)

牛フィレ肉 or 牛サーロイン 仔羊背肉 チキン 車海老 ムール貝 野菜

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 (コンチネンタルルーム絶対の一品)

咖啡配小甜点 (双份)

Coffee with Confectionery (2 portions)

コーヒーと小菓子 (二人分)

香槟 双人套餐
Champagne Set Menu
シャンパンセットメニュー

RMB 1888 元/ 2 位 ・ 2persons ・ 二名様

开胃小食
Amuse
前菜の盛り合わせ

卡露伽鱼子酱和松露蛋
Kaluga Queen Caviar with Scrembre Egg and Truffle
キャビア トリュフとスクランブルエッグとともに

欧陆精致牛肉清汤
Continental Double Consommé
特製ビーフコンソメ

慢煮三文鱼黄油坚果水瓜榴汁
Slow Cooked Salmon Tapenade Style
サーモンのコンフィ タプナード風味

网烤澳洲菲力牛排红酒沙司
Grilled Australian Filet with Red Wine Sauce
オーストラリア産ビーフフィレのグリル ソースヴァンルーシュ

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

黑芝麻奶油布丁配莫吉托冰霜
Sesame Cream Brulee with Mojito Sherbet
黒胡麻クレームブリュレにモヒートシャーベットを添えて

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

法国 杜洛尔花语 香槟 (750ml)
Duval Leroy Brut Reserve Champagne, France
デュヴァル ルロワ ブリュット レゼルヴ シャンパーニュ
or

法国 泰亭哲优选 桃红香槟 (375ml)
Taittinger Prestige Rose Brut, Champagne, France
テタンジェ プレスティッジ ロゼ ブリュット シャンパーニュ

前菜 Appetizer 前菜

1.

日式风味鞑靼牛肉配核桃面包..... 188

Tartar Beef with Walnut Bread Japanese Style

和風タルタルステーキ クルミパンをそえて
2.

法式香煎肥鹅肝，薄脆葱油饼和中国普洱茶 98

👨‍🍳

Sautéed Goose Liver with Chinese Pu-er Tea and Green Onion Pancakes

フォアグラのポワレ プーアル茶とグリーンオニオンを合わせて
3.

卡露伽鱼子酱和松露蛋 188

Kaluga Queen Caviar with Scrambled Egg and Truffle

キャビア トリュフとスクランブルエッグとともに
4.

焦糖薄脆，春卷皮，青苹果及鹅肝酱和伊比利亚火腿拼盆 128

👨‍🍳

Jambon Iberia and Goose Liver Terrine with Caramel Chips, Spring Roll Wrappers, Green Apple

イベリコ豚の生ハムとフォアグラのテリーヌ
5.

百香果柠汁腌鲜贝配三文鱼籽和苹果味小西米 128

Marinated Fresh Scallop in Passion Fruit and Tiger's Milk, Salmon Roe and Tapioca

貝柱のマリネ パッションフルーツとレモンの香り
6.

煮时令蔬菜香料沙司..... 58

V

Boiled Seasonal Vegetables with Herb Sauce

季節野菜のハーブソース
7.

千层酥皮油封鸭腿肉（ 125g ） 88

Duck Confit in Pastry (125g)

鴨肉のコンフィ パイ包み仕立て
8.

火烧黄油焗蜗牛 白兰地风味 98

👨‍🍳

Finest Snails Flambé with Garlic Herb Butter

エスカルゴブルギニョン



V: Vegetarian

🌶️: Spicy

👨‍🍳: Chef's Suggestion

👨‍🍳: Cook on the spot

承接多种包场用餐业务，详情请垂询。Provide private dining business, please inquire for details.
价格均需另加 10% 服务费和 6% 增值税。Subject to 10% service charge and 6% VAT.

沙拉 Salad サラダ

9. 温泉蛋，三文鱼，芦笋，牛油果沙拉 78
Hot spring Egg, Salmon, Asparagus, Avocado Salad
コンチネンタルサラダ
(温泉卵 サーモン アスパラ アボカド)



10. 凯撒沙拉 68
Caesar Salad
シーザーサラダ

11. 嫩叶西柚沙拉 38
Mesclun Salad with Grapefruit
リーフサラダ グレープフルーツ添え



12. 新西兰青口贝色拉配泰式酸辣汁和柠檬香橙冻 58
New Zealand Mussel Salad
with TAILAND Sauce and Lemon Orange Jelly
ムール貝のサラダ仕立て タイ風

汤 Soup スープ

13. 欧陆精致牛肉清汤 88
Continental Double Consommé
伝統のダブルコンソメ (コンチネンタルルーム絶対の一品)

14. 皇家风味上海蟹汤 (随季节换成精致奶油海胆蟹汤) 88
Shanghai Crab Bisque with Cream of Sea Urchin Royal Flavor
上海蟹のビスク ウニクリームとともに

15. 罗勒风味蔬菜汤 48
Vegetables Soup with Basil
ベジタブルバジルスープ

16. 焗洋葱汤 68
French Onion Soup Gratin
オニオングラタンスープ

17. 奶油黑松露蘑菇汤，脆火腿片，蒜味面包丁 68
Cream Black Truffle Mushroom Soup Cappuccino Style
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



V: Vegetarian

🌶️: Spicy

👨🍳: Chef's Suggestion

👨🍳: Cook on the spot

承接多种包场用餐业务，详情请垂询。Provide private dining business, please inquire for details.
价格均需另加 10% 服务费和 6% 增值税。Subject to 10% service charge and 6% VAT.

海鲜类 Fish & Shellfish 魚介類

18.

香煎黄鱼鲜贝慕斯卷和明虾配意式烩饭..... 138

Pan Fried Yellow Croaker Scallops Mousse Roll and Prawns with Risotto

イシモチ&貝柱のムースと車海老のコンビにリゾットをそえて
19.

盐焗真鲷鱼佐香草柠檬碎末 278

 Baked Sea Bream in Salt with Pistou Sauce and Crushed Herbs and Lemon

 真鯛の塩釜焼き ピストソース
20.

慢煮三文鱼黄油坚果水瓜榴汁..... 118

Slow Cooked Salmon Tapenade Style

サーモンのコンフィ タプナード仕立て
21.

酥皮包平目鱼和鲜贝..... 108

 Flat Fish and Scallop Wrapped in Pastry Sheet with Pesto Sauce

ヒラメとホタテのパイ包み焼き
22.

焗波士顿龙虾 (一只) 658

Boston Lobster Gratin

オマール海老のグラタン“テルミドール” (コンチネンタルルーム絶対の一品)



18



19

肉禽类 Meat & Poultry 肉・家禽類

23.

惠灵顿牛排 200g (需提前预订) 458

 Wellington Beef 200g (by reservation only)

牛フィレ肉のパイ包み焼き“ウェリントン” (コンチネンタルルーム絶対の一品)



 Vegetarian  Spicy  Chef's Suggestion  Cook on the spot

承接多种包场用餐业务，详情请垂询。Provide private dining business, please inquire for details.
价格均需另加 10% 服务费和 6% 增值税。Subject to 10% service charge and 6% VAT.

24. 煎澳洲菲力牛排 或 美国菲力牛排
 Sautéed Australia Beef Tenderloin
 or American Beef Tenderloin
- 安格斯 Angus —150g228
 オーストラリア産アングス牛 150g
- M6 级 —150g371
 オーストラリア産牛フィレ肉(M6)150g
- 美国极和牛菲力 American Beef Filet —150g458
 US ビーフフィレ 150g



24

25. 网烤澳洲沙朗牛排或美国极佳眼肉牛排配洋葱末沙司
 Grilled or Sautéed Australia Beef Sirloin
 or American Beef Rib-Eye with Chaliapin Sauce
- M3 级--180g 238
 M3—180g / オーストラリア産サーロイン(M3) 180g
- M7 级--180g 468
 M7—180g / オーストラリア産サーロイン(M7) 180g
- 美国极佳眼肉 308
 American Rib-Eye —180g / US ビーフリブアイ 180g



25

牛排沙司酱料选择：

黑胡椒沙司、红酒沙司、洋葱末沙司、蒜末酱油沙司

Steak Sauce Option:

Black Pepper, Red Wine, Chaliapin Sauce, Garlic Soy Sauce

ステーキソース：

ブラックペッパーソース、ソースヴァンルーージュ、シャリアピンソース、
 ガーリック醤油

26. 红烩牛颊肉干葱风味.....118
 Braised Beef Cheek with Shallot
 牛ほほ肉のブレゼ
27. 炸牛排配烤苹果蕃茄沙司.....148
 Beef Cutlet with Apple Gratin and Tomato Sauce
 ビーフカツレツのトマトソース アップルグラタンとともに



27

V: Vegetarian

🌶️: Spicy

👨🍳: Chef's Suggestion

👨🍳: Cook on the spot

承接多种包场用餐业务，详情请垂询。Provide private dining business, please inquire for details.
 价格均需另加 10% 服务费和 6% 增值税。Subject to 10% service charge and 6% VAT.

28.

网烤芥末鸡腿肉和煎鹅肝..... 118

Grilled Chicken Thigh Diablo Sauce and Sautéed Goose Liver

グリルチキンのディアブルソースとフォアグラソテー
29.

煎羊排（带骨羊排 180g ）..... (2 片/ 3 片)128/178

大蒜面包粉，鸡蛋，芥末籽，奶油，薄荷酱

Pan Fried Lamb Chop (180g) (2p/3p)

Garlic Breadcrumbs, Egg, Mustard Seed, Cream, Mint Sauce

仔羊背肉のソテー ミントソース(2 枚/ 3 枚)
30.

特色海陆拼盘（二人份 ）..... 458

菲力或沙朗牛排，羊排，芥末鸡，明虾，贻贝类，蔬菜

Surf and Turf Platter

Filet Mignon or Sirloin Steak, Lamb Chop, Chicken Diablo, Prawns, Mussels, Vegetables

サーフ & ターフ

牛フィレ肉 or 牛サーロイン 仔羊背肉 チキン 車海老 ムール貝

乳酪

Cheese

チーズ

31.

各式新鲜乳酪配水果蜜饯（任选三种 ）..... 88

羊奶奶酪，金文狮心奶酪，蓝纹奶酪，香草奶酪，核桃奶酪

Assorted Fresh Cheese with Preserved Fruits (3 options) :

Goat Cheese, Camembert Cheese, Blue Cheese, Herb Cheese, Walnut Cheese

チーズ盛り合わせ(お好みの三種) :

シェーブル カマンベール ブルーチーズ ハーブチーズ クルミチーズ

甜点

Dessert

デザート

32.

火烧橙味法式薄饼香草冰淇淋..... 118

Crêpes Suzette Flambé with Vanilla Ice Cream

伝統のクレープシュゼット（コンチネンタルルーム絶対の一品）
33.

熔岩绿茶蛋糕配香草冰淇淋..... 68

Matcha Fondant with Vanilla Ice Cream

とろけるフォンダン抹茶をバニラアイスとともに
34.

白巧克力和百香果慕斯配冰淇淋和水果..... 68

White Chocolate and Passionfruit Mousse with Ice Cream and Fresh Fruits

ホワイトチョコレートとパッションフルーツのムース
35.

黑芝麻奶油布丁配莫吉托冰霜..... 58

Sesame Cream Brulee with Mojito Sherbet

黒胡麻クレームブリュレにモヒートシャーベットをそえて
36.

布朗尼蛋糕配马卡龙和新鲜水果..... 68

Brownie with Macarons and Fresh Fruits

プティフルとフルーツ
37.

冰淇淋（香草，巧克力，抹茶，朗姆 ）..... （单球）38

Ice Cream (Vanilla, Chocolate, Green Tea, Rum) (one scoop)

アイスクリーム（バニラ チョコレート 抹茶 ラム）(お好みで)
38.

时令水果..... 48

Seasonal fruits

季節のフルーツ



35