

郁金香 TULIP

前菜

煎特选牛舌伴秘制酱

特选大鲜贝缀鲑鱼籽酱，嫩煎活海贝

或

冰蒸帝王蟹脚

活小青龙虾配香烤芦笋

9 级美国和牛眼肉牛排 (120g)

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

Appetizers

Grilled OX Tongue with Home-Made Sauce

Grilled Select Scallop with Caviar & Fresh Shell Fish

or

Steamed King Crab Leg

Fresh Mini Lobster with Asparagus

American WAGYU Beef Rib Eye Steak (grade 9) 120g

Fried Vegetables

Fried Rice with Shrimp

White MISO Soup with Mussel & Pickles

Banana Flambe with Vanilla Ice Cream

前菜

牛タンのグリル

特上ホタテ貝キャビア添えと本日の新鮮貝のグリル

または

たらば蟹の蒸し物

活ミニロブスター アスパラガス添え

アメリカ産 WAGYU リブアイステーキ(9 級)120g

野菜の炒め

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

花园一品牛肉清汤

煎鲜鹅肝配香芒 日式照烧风味

海钓直送时令鱼配三味烤时蔬

嫩煎大连鲍炒羊肚菌 淋火腿葱香黄油汁

M6 级澳洲菲利 (100g)

9 级美国和牛眼肉卷菌菇

山茶花经典鱼籽蟹肉蒜香炒饭

酱汤 酱菜

鲜果冰激凌

Appetizers

Exquisite Beef Consomme

Sauteed Goose Liver & Mango with Teriyaki Sauce

Sea-fish of the Day with 3 kinds of Seasonal Vegetables

Sliced Dalian Abalone & Morchella with Ham Butter Sauce

Australian Beef Fillet (M6) 100g

American WAGYU Beef (grade 9) Rib-eye with Mushroom Roll

Classic Fried Rice with Garlic, Crab Meat and Fish Roes

White MISO Soup & Pickles

Ice Cream with Fruits

前菜

花园飯店伝統のコンソメスープ

フォアグラソテーとマンゴー テリヤキソース

本日のおすすめの魚 季節の焼野菜 3 種類添え

大連産アワビと網笠茸の炒め ハムバターソース

オーストラリア産牛フィレ (M 6) 100 g

アメリカ産 WAGYU リブアイ (9 級) キノコ入り巻き

蟹肉と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 フルーツ添え

988RMB

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

山茶花精致当日例汤

时令烤蔬

香煎比目鱼排

特选枪鱿和明虾配自制瑶柱酱

澳洲菲利牛排 100g

日式风味炒饭

酱汤 酱菜

花园自制冰激凌

Appetizers

Soup of the Day

Seasonal Vegetables

Select Flatfish

Squid and Prawn with Home-made Dried Scallop Sauce

Australian Beef Fillet 100g

Japanese Style Fried Rice

White MISO Soup & Pickles

Ice Cream

前菜

本日のスープ

季節の焼野菜

特選舌平目

特選ミニヤリイカと車海老のソテー 自家製干し貝柱ソース

オーストラリア産牛フィレ 100g

和風焼飯

味噌汁 香の物

アイスクリーム

688RMB

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 キャビア添え

鲜鹅肝(经典香煎或味噌风味)★ 188
Goose Liver (sautéed or miso flavor)
フォアグラ(ソテー または 味噌焼き)



▲鲜鹅肝味噌风味
Goose Liver Miso Flavor



▲香煎牛舌配秘制酱 Grilled OX Tongue

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 388
3 Varieties of Today's Select 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 Select 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

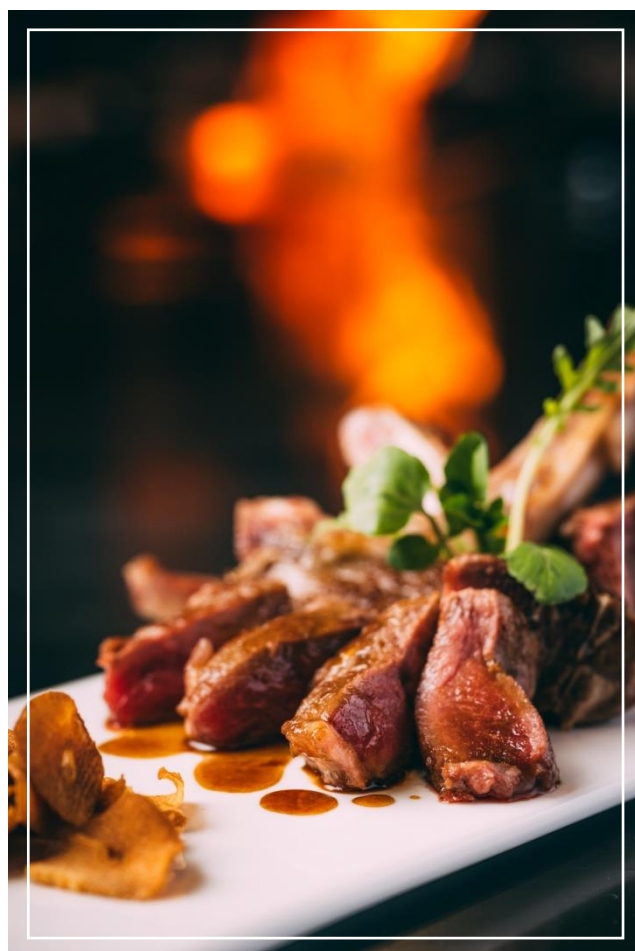
羊肚菌奶油蘑菇汤 88
Creamy Mushroom with Morille
モリーユ茸入りマッシュルームスープ

牛肉清汤 108
Beef Consomme
コンソメスープ

山茶花特制蟹浓汤 158
Home-Made Crab Soup
渡り蟹のスープ

Meat Dish 肉類

新西兰羔羊排★.....	458
New Zealand Lamb Chop ニュージーランド産骨付き仔羊のソテー	
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 级澳洲眼肉牛排 220g	1288
Australian Rib Eye (M9) オーストラリア産リブアイステーキ(M9)	
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 级美国和牛眼肉牛排 150g.....	698
American WAGYU Beef Rib Eye (grade9) アメリカ産 WAGYU リブアイステーキ(9 級)	
国产 A5 和牛眼肉牛排 220g.....	1888
Chinese WAGYU Beef A5 Rib Eye 中国産 WAGYU A5 リブアイステーキ	



▲ 新西兰羔羊排 New Zealand Lamb

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。

Seafood 海鮮

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

特选比目鱼★ 158
Flatfish
特選舌平目

鲜贝和明虾配瑶柱酱★ 198
Scallop and Prawn with Home-made Dried Scallop Sauce
特上ホタテ貝と車海老のソテー 自家製干し貝柱ソース



▲ 特选比目鱼
Flatfish



▲ 鲜贝和明虾配瑶柱酱
Scallop and Prawn



▲ 特选大鲜贝
Grilled Select Scallop

特选大鲜贝缀鲟鱼籽酱和黑松露配金汤椰汁★ 198
Grilled Select Scallop with Caviar & Black Truffle, Pumpkin Coconut Sauce
特上ホタテ貝キャビアと黒トリュフ添え かぼちゃとココナッツソース

嫩煎新鲜海贝 (2 只) 218
Grilled Fresh Shellfish (2 wholes)
新鮮貝のグリル (2 個)

金汤煨花胶 218
Braised Fish Maw with Pumpkin Soup
魚の浮き袋入りパンプキンスープ

当日特选时令鱼配香烤芦笋 228
Select Fish of the Day with Asparagus
本日のおすすめの魚とアスパラガス

蒸海参裹鲜贝蓉和鹅肝粒 278
Steamed Sea Cucumber with Minced Scallop and Goose Liver
ナマコの蒸し物 貝柱とフォアグラ添え

银鳕鱼 (香煎或西京风味) 120g 358
Cod Fish (grilled or miso flavor)
銀鱈(グリル または 西京風)

嫩煎大连鲍炒羊肚菌 淋火腿葱香黄油汁 (2 只) ★	258
Sliced Dalian Abalone & Morchella with Ham Butter Sauce (2 wholes)	
大連産アワビと網笠茸の炒め ハムバターソース (2 個)	



▲嫩煎大连鲍炒羊肚菌 Sliced Dalian Abalone & Morchella

小青龙虾 (1 只)	398
Mini Lobster (one whole)	
ミニロブスター (1 尾)	

帝王蟹脚 (2 根)	858
King Crab Leg (2pieces)	
たらば蟹脚 (2 本)	

澳洲活鲍鱼 (1 只)	1188
Fresh Australian Abalone (one whole)	
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	

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。

日式炒饭（包括酱菜和日式酱汤）	128
Japanese Fried Rice (served with Pickles and Miso Soup)	
焼飯（香の物 味噌汁付き）	
日式蒜香鱼籽炒饭（包括酱菜和日式酱汤）	128
Fried Rice with Garlic and Fish Roes (served with Pickles and Miso Soup)	
とびこ入りガーリックライス（香の物 味噌汁付き）	
铁板炒面（海鲜或牛肉丝风味）配日式酱汤	168
Fried Noodles (seafood or beef style) served with Miso Soup	
焼きそば(海鮮 または 牛肉) 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 Pickles and Miso Soup)	
特製海鮮炒飯（香の物 味噌汁付き）	
海胆瑶柱炒饭（包括酱菜和日式酱汤）★	198
Fried Rice with Sea Urchin and Dried Scallop (served with Pickles and Miso Soup)	
雲丹と干し貝柱入り炒飯（香の物 味噌汁付き）	



▲海胆瑶柱炒饭
Fried Rice with Sea Urchin and
Dried Scallop



▲火烧香蕉配冰激凌
Banana Flambe with Vanilla Ice Cream

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 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	

SAZANKA SELECTION

山茶花臻選双人套餐

海鲜蛋盅缀鲟鱼籽

Mini Steamed Egg with Seafood and Sturgeon Caviar

魚介入りミニ茶碗蒸し キャビア添え

西京风味银鳕鱼

Miso Flavored Grilled Cod Fish

銀鱈西京焼き

烤蔬三品

3 Kinds of Grilled Vegetables

焼野菜三種

活澳洲鲍鱼（一只）

Fresh Australian Abalone (one whole)

オーストラリア産活アワビ（一個）

Selection A

澳洲 M9 级眼肉牛排 220g

搭炒时蔬

Australian Rib Eye (M9) 220g

with Fried Vegetable

オーストラリア産リブアイステーク(M9) 220g

野菜炒め

RMB 3188

双人・for 2 persons

Selection B

国产 A5 和牛眼肉牛排 220g

搭炒时蔬

Chinese WAGYU Beef A5 Rib Eye 220g

with Fried Vegetable

中国産 WAGYU A5 リブアイステーク 220g

野菜炒め

RMB 3788

双人・for 2 persons

海胆瑶柱炒饭

Fried Rice with Sea Urchin and Scallop

雲丹と干し貝柱入り炒飯

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

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。

SAZANKA PRIME

山茶花尊享双人套餐

海鲜蛋盅缀鲟鱼籽

Mini Steamed Egg with Seafood and Sturgeon Caviar

魚介入りミニ茶碗蒸し キャビア添え

双味东星斑(香煎、生菜碧玉卷)

Miniatus Grouper (grilled & lettuce roll)

スジアラのグリルとレタス巻き

烤蔬三品

3 Kinds of Grilled Vegetables

焼野菜三種

法国珍品蓝龙虾(一只)

French Blue Lobster (one whole)

フランス産青オマール海老(1尾)

Prime A

澳洲 M9 级眼肉牛排 220g

搭炒时蔬

Australian Rib Eye (M9) 220g

with Fried Vegetable

オーストラリア産リブアイステーキ(M9) 220g

野菜炒め

RMB 3988

双人 • for 2 persons

Prime B

国产 A5 和牛眼肉牛排 220g

搭炒时蔬

Chinese WAGYU Beef A5 Rib Eye 220g

with Fried Vegetable

中国産 WAGYU A5 リブアイステーキ 220g

野菜炒め

RMB 4588

双人 • for 2 persons

帝王蟹肉鱼籽葱香炒饭

Fried Rice with King Crab Meat and Fish Roes

タラバ蟹ととびこ入り炒飯 ネギ風味

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

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。