

四道式 晚餐  
Four-course Dinner Menu 4 道式セットメニュー

RMB 388 元/ 位 · person · お一人様

开胃小食  
Amuse  
アミューズ

大连鲍、鲜贝、大虾沙拉  
Dalian Abalone, Fresh Scallop and Prawn Salad  
大連産アワビ、貝柱と車海老のサラダ

奶油黑松露蘑菇汤，脆火腿片，蒜味面包丁  
Cream of Mushroom Soup with Black Truffle, 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

M3 澳洲沙朗牛排拼平目鱼  
Australia Beef (M3) Sirloin Steak & Flat Fish  
オーストラリア産サーロイン(M3) とヒラメ

冰淇淋配时令水果  
Ice Cream with Seasonal Fruits  
アイスクリームと季節のフルーツ

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

澳洲西冷牛排 套餐  
Australia Sirloin Set Menu オーストラリア産サーロイン セットメニュー

RMB 588 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 of 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

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.

欧陆精选 套餐  
Continental Selection Set Menu  
コンチネンタルセレクション セットメニュー

RMB 666 元/ 位 · person · お一人様

开胃小食

Amuse

アミューズ

自制鹅肝酱和油封鸭腿肉

Homemade Goose Liver Terrine and Duck Confit

フォアグラのテリーヌと鴨肉のコンフィ

欧陆精制牛肉清汤

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)

慢煮三文鱼菠菜白葡萄酒汁

Slow-cooked Salmon, Spinach White Wine Sauce

サーモンの煮込み ほうれん草と白ワインソース

莫吉托冰霜

Mojito Sherbet

モヒートシャーベット

煎澳洲安格斯菲力牛排

Australian Angus Beef Tenderloin Steak

オーストラリア産アンガス牛フィレ肉のソテー

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

红茶巧克力蛋糕

Chocolate Black Tea Cake

チョコレートケーキ 紅茶風味

咖啡配小甜点

Coffee with Confectionery

コーヒーと小菓子

欧陆甄选 套餐  
Continental Prime Set Menu  
コンチネンタルプライム 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

火烧黄油焗蜗牛 白兰地风味

Finest Snails Flambé with Garlic Herb Butter

エスカルゴブルギニョン

欧陆精制牛肉清汤

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)

香槟冰霜

Champagne Sherbet

シャンパンのシャーベット

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

欧陆经典双人套餐  
Continental Classic Set Menu  
コンチネンタルクラシックセットメニュー

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)

7 年生卡露伽鱼子酱(20g) 脆面包, 酸奶油  
Kaluga Queen Caviar (20g) with Croutons and Sour Cream  
キャビア クルトンとサワークリームとともに

奶油黑松露蘑菇汤, 脆火腿片, 蒜味面包丁 (双份)  
Cream of 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)  
沙朗牛排, 羊排, 平目鱼, 明虾, 焗生蚝, 蔬菜  
Surf and Turf Platter ( for 2persons)  
Sirloin Steak, Lamb Chop, Flat Fish, Prawns, Oyster, Vegetables  
サーフ&ターフ(二人分)  
牛サーロイン ラムチョップ ヒラメ 車海老 牡蠣 野菜

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

冰淇淋配时令水果 (双份)  
Ice Cream and Seasonal Fruits (2 portions)  
アイスクリームと季節のフルーツ(二人分)

咖啡配小甜点 (双份)  
Coffee with Confectionery (2 portions)  
コーヒーと小菓子 (二人分)

欧陆纪念日 双人套餐  
Continental Anniversary Set Menu  
コンチネンタル 記念日セットメニュー

RMB 1314 元/2位 · 2persons · 二名様

开胃小食  
Amuse  
前菜の盛り合わせ

煎鹅肝红酒梨  
Sautéed Goose Liver with Red Wine-braised Pear  
フォアグラのソテー 梨の赤ワイン煮

奶油花菜汤缀贝柱和三文鱼籽  
Cream of Broccoli Soup with Scallop and Salmon Roes  
ブロッコリーのクリームスープ 貝柱とイクラを添えて

香煎平目鱼明虾酸菜 豆豉沙司  
Sautéed Flat Fish and Prawn with Black Bean Sauce, Chinese Sauerkraut  
ヒラメと貝柱の黒豆ソースソテー 中華風ザワークラウト

煎澳洲安格斯菲力牛排  
Sautéed Australia Beef Angus Tenderloin  
オーストラリア産アンガス牛フィレ肉のソテー

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

香草浓厚布蕾  
Vanilla Brulee  
バニラ ブリュレ

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

\*\*\*\*\*

卓林普劳塞考黑标起泡酒 (750ml)  
Zonin Prosecco DOC, Veneto, Italy  
ゾーニン プロセッコ スプマンテ, ヴェネト, イタリア

前菜 Appetizer 前菜



1. 意大利风味生牛肉薄片，帕玛森奶酪..... 188  
Carpaccio & Parmesan Cheese  
カルパッチョとパルメザンチーズ

2. 法式香煎肥鹅肝和红酒烩鲜果 ..... 98  
Sautéed Goose Liver with Wine-braised Fresh Fruits  
フォアグラソテー フルーツの赤ワイン煮

3. 7年生卡露伽鱼子酱 (10g) 脆面包，酸奶油..... 188  
Kaluga Queen Caviar (10g) with Croutons and Sour Cream  
キャビア クルトンとサワークリームとともに

4. 伊比利亚火腿配法棍面包和金文狮心奶酪..... 168  
Iberian Ham with Baguette, Camembert Cheese  
イベリコハム バゲットとカマンベールチーズとともに



5. 香草腌海鲜（大连鲍，明虾，贝柱）配蔬果 ..... 168  
Marinated Seafood (Dalian Abalone, Prawn, Scallop) with Vegetables and Fruits  
シールドのマリネ(大連アワビ、車海老) 野菜とフルーツ添え

6. 煮时令蔬菜香料沙司..... 58  
Boiled Seasonal Vegetables with Herb Sauce  
季節野菜のハーブソース

7. 自制鹅肝酱和油封鸭腿肉..... 138  
Homemade Goose Liver Terrine and Duck Confit  
フォアグラのテリーヌと鴨肉のコンフィ

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

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. 番茄罗勒布拉塔奶酪沙拉 ..... 58  
Tomato, Basil & Burrata Cheese Salad  
トマト、バジル、ブッラータチーズのサラダ

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.

## 汤 Soup スープ

13. 欧陆精制牛肉清汤 ..... 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. 鱼翅裙边南瓜汤..... 118  
 Pumpkin Soup with Shark's Fin and Turtle Rim  
 フカヒレとスッポンのパンプキンスープ
15. 奶油花菜汤缀贝柱和三文鱼籽..... 78  
 Cream of Broccoli Soup with Scallop and Salmon Roes  
 ブロッコリーのクリームスープ 貝柱とイクラを添えて
16. 罗勒风味蔬菜汤..... 48  
 Vegetables Soup with Basil  
 ベジタブルバジルスープ
17. 焗洋葱汤 ..... 68  
 French Onion Soup Gratin  
 オニオングラタンスープ
18. 奶油黑松露蘑菇汤, 脆火腿片, 蒜味面包丁..... 68  
 Cream of 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



## 海鲜类 Fish & Shellfish 魚介類

19. 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
20. 轻熏银鳕鱼, 贝柱, 明虾橄榄油番茄罗勒汁 (80g) ..... 328  
 Mild-smoked Cod Fish, Scallop and Prawn with Olive Oil and Tomato Basil Sauce  
 マイルドスモーク銀鱈、ホタテと車海老のオリーブオイル漬け トマトバジルソース



21. 慢煮三文鱼菠菜白葡萄酒汁 (120g) ..... 128  
 Slow-cooked Salmon with Spinach White Wine Sauce  
 サーモンの煮込み ほうれん草と白ワインソース
22. 香煎平目鱼酸菜 豆豉沙司 (80g) ..... 128  
 Sautéed Flat Fish with Black Bean Sauce, Chinese Sauerkraut  
 ヒラメの黒豆ソースソテー 中華風ザワークラウト
23. 香煎立鳞马头鱼洋葱番茄香菜籽黄油沙司..... 128  
 Fried Amadai with Onion, Tomato and Caraway Seeds, Butter Sauce  
 甘鯛松笠揚げ オニオントマトとキャラウェイシード バターソース
24. 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)

肉禽类 Meat & Poultry 肉・家禽類

25. 惠灵顿牛排 200g (需提前预订) ..... 458  
 25. Wellington Beef 200g (advance reservation required)  
 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)

26. 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 (150g) ..... 258  
 オーストラリア産アンガス牛 150g  
 M6 级 (150g) ..... 378  
 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 (150g) ..... 458  
 US ビーフフィレ 150g



27. 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  
 澳洲 M3 (180g)..... 228  
 Aus. M3 / オーストラリア産 M3 サーロイン 180g  
 澳洲 M9+ 纯血和牛(180g)..... 688  
 Aus. Full Blood M9+ Wagyu / オーストラリア産純血種 M9+サーロイン 180g  
 美国极佳眼肉(180g) ..... 308  
 American Rib-Eye / US ビーフリブアイ 180g

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、陈皮小牛汁

Steak Sauce Option:

Black Pepper, Red Wine, Chaliapin Sauce, Garlic Soy Sauce, Tangerine Peel 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、シヤリアピンソース、  
 ガーリック醤油、陳皮(チンピ) ソース

28.  香煎美国厚切牛舌 ..... 188  
 Sautéed American Sliced OX Tongue  
 アメリカ産牛タンのソテー

29. 烤蜂蜜胡椒味露杰鸭胸配橙味玉兰菜 ..... 138  
 Roast Duck Breast with Honey and Pepper, Orange-flavored Endive  
 鴨肉のロースト ハニー胡椒風味 タンポポを添えて

30. 战斧牛排 (600g) (2 人份 含嫩叶西柚沙拉、当日例汤和冰激凌) ..... 688  
 30. Tomahawk Steak 600g (for 2 persons)  
 served with Mesclun Salad, Soup of the Day & Ice Cream  
 トマホーク・ステーキ 600g  
 (二名様 リーフサラダ、本日のスープとアイスクリームつき)



31. 煎羊排（带骨羊排 180g） ..... (2片/3片)128/178  
 大蒜面包粉，鸡蛋，奶油芥末籽沙司  
 Pan Fried Lamb Chop (180g) (2p/3p)  
 Garlic Breadcrumbs, Egg, Cream Mustard Sauce  
 仔羊背肉のソテー クリームマスタードソース(2枚/3枚)

32. 特色海陆拼盘（二人份） ..... 458  
 沙朗牛排、羊排、平目鱼、明虾、焗生蚝  
 Surf and Turf Platter (for 2 persons)  
 Sirloin Steak, Lamb Chop, Flat Fish, Prawn, Oyster  
 サーフ&ターフ（二人分）  
 牛サーロイン、ラムチョップ、ヒラメ、車海老、牡蠣

**乳酪 Cheese チーズ**

33. 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**

34. 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）

35. 白巧克力熔岩蛋糕 ..... 68  
 White Chocolate Lava Cake  
 ホワイトチョコレート溶岩ケーキ

36. 树莓芒果慕斯配抹茶冰激凌 ..... 68  
 Raspberry Mango Mousse with Matcha Ice Cream  
 ラズベリーマンゴームースと抹茶アイスクリーム

37. 杏仁豆腐风味芝士蛋糕 ..... 68  
 Almond Jelly Flavored Cheese Cake  
 杏仁豆腐風味チーズケーキ



38. 红茶巧克力蛋糕 ..... 68  
 Chocolate Black Tea Cake  
 チョコレート紅茶ケーキ

39. 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)

40. 香草浓厚布蕾 ..... 68  
 Vanilla Brulee  
 バニラブリュレ