



菜单

CHINESE RESTAURANT
BAI-YU-LAN

白玉蘭

精选
冷菜

Appetizer

特製冷菜

酒香熟醉虾皇(只)

Marinated Prawns with Shaoxing Wine
車海老の紹興酒漬け

38元



另加10%服务费和6%增值税。
Subject to 10% service charge & 6% VAT.
10%のサービス料と6%VATを加算させていただきます。

图片仅供参考, 请以实际出品为准。
Photos are for reference only, subject to actual product.
イメージ写真です。実際とは異なる場合がございます。

上海油爆虾
Stir-fried Shrimp Shanghai Style
川海老の揚げ物

168元



汾酒浸牛展
Marinated Sliced Beef with Liquor
牛肉の白酒マリネ

108元



另加10%服务费和6%增值税。
Subject to 10% service charge & 6% VAT.
10%のサービス料と6%VATを加算させていただきます。

图片仅供参考, 请以实际出品为准。
Photos are for reference only, subject to actual product.
イメージ写真です。実際とは異なる場合がございます。

藤椒浸海参

Marinated Sea Cucumber with Rattan Pepper

なまこの花椒和え

128元



南乳熟醉蟹

Marinated Shanghai Crab
with Shaoxing Wine

上海蟹の紹興酒漬け

168元

黑松露牛油果海鲜沙律

Avocado and Seafood Salad with Truffle

トリュフとアボカドと海鮮のサラダ

98元

蜜汁烤叉烧
Barbecued Pork
チャーシュー

88元



话梅小番茄
Cherry Tomato with Preserved Plum
ミニトマトのマリネ 干し梅風味

52元

红酒鹅肝球
Preserved Foie Gras Balls with Red Wine Sauce
フォアグラの赤ワインソースマリネ

108元

酸辣脆白菜
Hot and Sour Cabbage
白菜の甘酢漬け

52元



老醋海蜇头
Mixed Jellyfish with Vinegar
くらげの冷菜

88元



另加10%服务费和6%增值税。
Subject to 10% service charge & 6% VAT.
10%のサービス料と6%VATを加算させていただきます。

图片仅供参考, 请以实际出品为准。
Photos are for reference only, subject to actual product.
イメージ写真です。実際とは異なる場合がございます。

本帮烧熏鱼

Deep-Fried Fish with Soy Sauce Shanghai Style

フライドフィッシュの中華醤油風味

88 元



另加10%服务费和6%增值税。
Subject to 10% service charge & 6% VAT.
10%のサービス料と6%VATを加算させていただきます。

图片仅供参考, 请以实际出品为准。
Photos are for reference only, subject to actual product.
イメージ写真です。実際とは異なる場合がございます。

蓝莓酱山药
Chinese Yam with Blueberry Sauce
山芋のベリーソース

58元



明炉靚烧鸭
Cantonese Roast Duck
鴨肉の炙り焼き

108元



糟香清远鸡
Boiled Qing-Yuan Chicken with Shaoxing Wine
蒸し鶏の紹興酒漬け

98元

另加10%服务费和6%增值税。
Subject to 10% service charge & 6% VAT.
10%のサービス料と6%VATを加算させていただきます。

图片仅供参考, 请以实际出品为准。
Photos are for reference only, subject to actual product.
イメージ写真です。実際とは異なる場合がございます。

糟香五味拼盘(三荤两素)
Marinated Delights Platter 5kinds
冷菜料理五種盛り

128元



另加10%服务费和6%增值税。
Subject to 10% service charge & 6% VAT.
10%のサービス料と6%VATを加算させていただきます。

图片仅供参考, 请以实际出品为准。
Photos are for reference only, subject to actual product.
イメージ写真です。実際とは異なる場合がございます。

开胃

Soup

スープ

汤羹



酸辣海皇羹(位)

Hot and Sour Seafood Soup (per person)

シーフードのサンラータン(一人分)

68元



瑶柱松茸炖竹荪(位)

Stewed Bamboo Fungus with Matsutake
and Dried Scallop (per person)

キノガサタケ、松茸と干し貝柱
のスープ(一人分)

78元

时令煲例汤(位)

Seasonal Soup of the Day (per person)

季節のスープ(一人分)

68元

另加10%服务费和6%增值税。
Subject to 10% service charge & 6% VAT.
10%のサービス料と6%VATを加算させていただきます。

图片仅供参考, 请以实际出品为准。
Photos are for reference only, subject to actual product.
イメージ写真です。実際とは異なる場合がございます。

美味

鲍参

Abalone·Sea Cucumber
鲍·ナマコ

高汤 烩官燕 (位)

Stewed Fine White Cubilose in Soup-stock (per person)
燕の巢の煮込みスープ (一人分)

398元



另加10%服务费和6%增值税。
Subject to 10% service charge & 6% VAT.
10%のサービス料と6%VATを加算させていただきます。

图片仅供参考, 请以实际出品为准。
Photos are for reference only, subject to actual product.
イメージ写真です。実際とは異なる場合がございます。



鲍汁花菇扣辽参 (位)

Braised Sea Cucumber and Mushroom (per person)

なまこと花椎茸の煮込み (一人分)

188元



浓汤花胶烩鲍仔 (位)

Stewed Fish Maw and Abalone in Thick Soup (per person)

鮑と魚の浮袋のとろみスープ (一人分)

118元



兰花鲍汁鲜鲍 (位)

Braised Abalone and Broccoli (per person)

鮑とブロッコリーの煮込み

358元

京葱炒海参

Stir-fried Sea Cucumber with Scallions

なまこと長葱の炒め

168元

特色

海鮮

Seafood

海鮮料理

姜葱黄油炒膏蟹(只)

Fried Giant Mud Crab with Ginger, Scallion and Butter
渡り蟹の葱生姜炒め バターソース

288元



另加10%服务费和6%增值税。
Subject to 10% service charge & 6% VAT.
10%のサービス料と6%VATを加算させていただきます。

图片仅供参考, 请以实际出品为准。
Photos are for reference only, subject to actual product.
イメージ写真です。実際とは異なる場合がございます。



古法鸡油蒸白鱼(半条)
Steamed Sharpbelly with Chicken Oil
川魚の姿蒸し

148元

鸡油豚肉蒸膏蟹
Steamed Giant Mud Crab and Pork
with Chicken Oil
豚肉と渡り蟹の蒸しもの

288元



野米浓汤东星柳(位)
Spotted Grouper Soup with Wild Rice (per person)
ハタとワイルドライスのとろみスープ(一人分)

98元

花雕油浸笋壳鱼(条)

Deep-fried Marble Goby Shaoxing Wine Flavor
マーブルゴビー(白身魚)の姿揚げ 紹興酒風味

338元



剁椒蒸石斑鱼(条)

Steamed Grouper with Chopped Pepper
ハタの姿蒸し 唐辛子風味

258元



酒酿干烧大鲳鱼(条)

Dry-braised Pomfret with Fermented Rice
マナカツオの酒粕漬けチリソース煮

198元

糟溜东星片
Sautéed Sliced Grouper with Rice Wine Sauce
ハタの切り身 紹興酒風味

168元

麻辣青龙烧豆腐
Stir-fried Freshwater Lobster and Tofu with Hot Sauce
ミニロブスターと麻辣豆腐の煮込み

218元

XO酱大明虾(只)
Sautéed Prawns with XO sauce (per person)
海老のXO醬炒め(一人分)

98元



沙律明虾球
Stir-fried Prawn with Mayonnaise
海老のマヨネーズソース炒め

288元



XO酱炒海鲜三宝
Stir-fried Seafood and Chicken with XO sauce
海鮮、鶏肉と野菜のXO醬炒め

128元

另加10%服务费和6%增值税。
Subject to 10% service charge & 6% VAT.
10%のサービス料と6% VATを加算させていただきます。

图片仅供参考, 请以实际出品为准。
Photos are for reference only, subject to actual product.
イメージ写真です。実際とは異なる場合がございます。

碧绿彩椒炒玉带

Sauteed Scallop and Snow Pea with Bell Peppers

貝柱と絹さやの炒め

168元



水晶河虾仁

Sautéed Crystal River Shrimps

川海老の水晶炒め

288元



鲜芦笋炒虾球

Sautéed Shrimp and Asparagus

海老とアスパラガスの炒め

188元

另加10%服务费和6%增值税。
Subject to 10% service charge & 6% VAT.
10%のサービス料と6%VATを加算させていただきます。

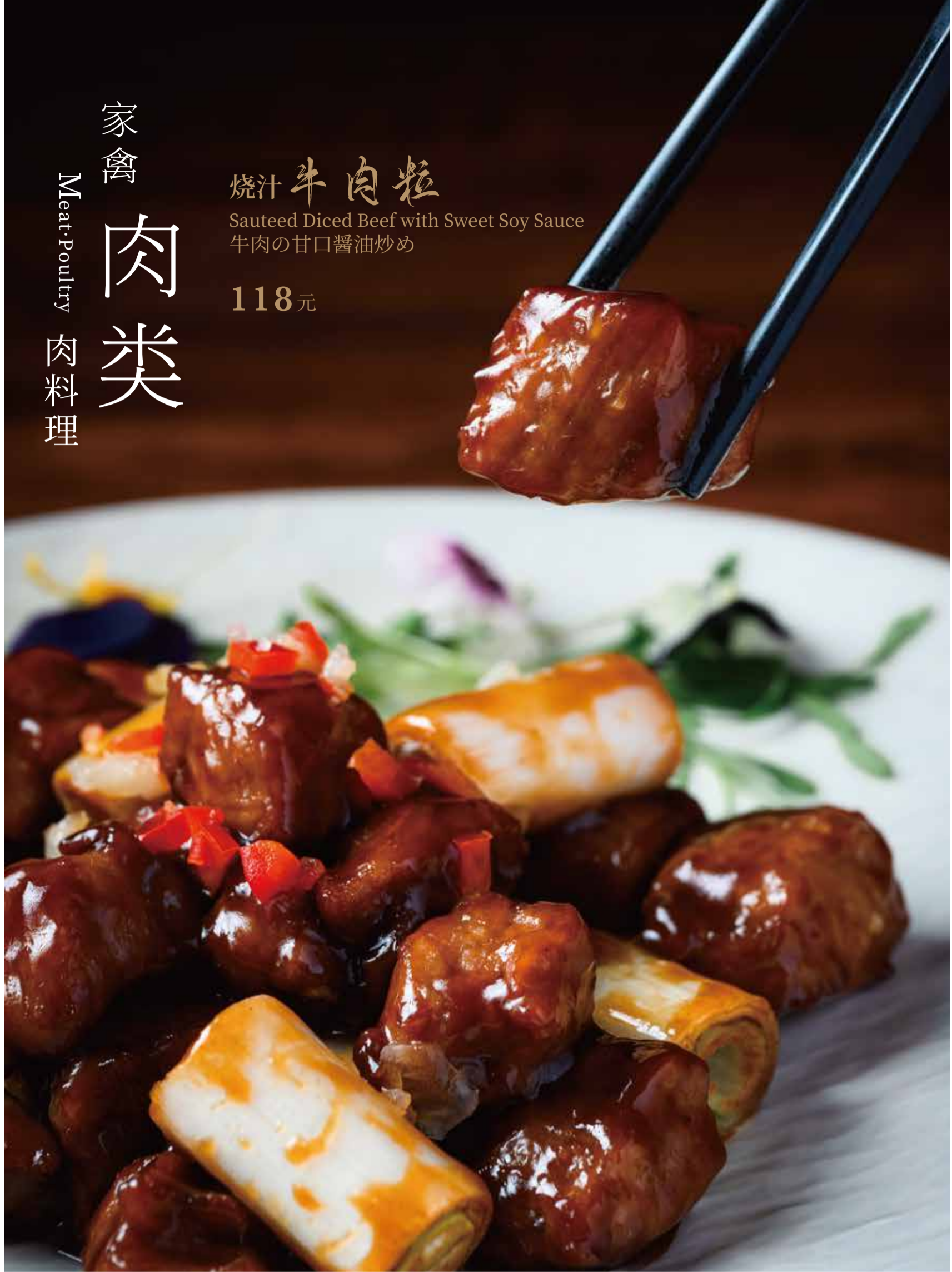
图片仅供参考, 请以实际出品为准。
Photos are for reference only, subject to actual product.
イメージ写真です。実際とは異なる場合がございます。

家禽
Meat·Poultry
肉料理
肉类

烧汁牛肉粒

Sauteed Diced Beef with Sweet Soy Sauce
牛肉の甘口醤油炒め

118元



花园香橙咕佬肉

Garden Style Deep-Fried Pork with Sweet and Sour Sauce

花園飯店特製酢豚

88元

鲜茄牛筋腩

Braised Beef Tendon and Brisket with Tomato

牛すじのトマト煮込み

118元

另加10%服务费和6%增值税。
Subject to 10% service charge & 6% VAT.
10%のサービス料と6% VATを加算させていただきます。

图片仅供参考, 请以实际出品为准。
Photos are for reference only, subject to actual product.
イメージ写真です。実際とは異なる場合がございます。

蒜子干锅鸡
Dry-braised Chicken with Garlic
鶏肉とにんにくの煮込み

98元



外婆红烧肉
Braised Pork with Soy sauce Shanghai Style
上海風豚バラ肉の煮込み

118元



酱烤肥牛肋
Roast Beef Ribs with BBQ Sauce
骨付き牛カルビの漬け焼き

298元



炭火孜然烤羊排

Char-grilled Lamb Chops seasoned with Cumin
ラムチョップのグリルクミンの香り

168元



花园片皮鸭(半)

Garden Style Roast Beijing Duck (half)
花園飯店特製北京ダック(半羽)

- 若要煲汤需另外收费58元
- Additional charge of RMB58 for Duck Soup
- スープは別途58元を頂戴いたします。

158元

另加10%服务费和6%增值税。
Subject to 10% service charge & 6% VAT.
10%のサービス料と6% VATを加算させていただきます。

图片仅供参考, 请以实际出品为准。
Photos are for reference only, subject to actual product.
イメージ写真です。実際とは異なる場合がございます。

秘制

煲類

Casserole

鍋料理

京葱鮑魚燒茄子

Braised Abalone and Eggplant with Scallion

鮑と茄子の長葱煮込み

198元

另加10%服务费和6%增值税。
Subject to 10% service charge & 6% VAT.
10%のサービス料と6%VATを加算させていただきます。

图片仅供参考, 请以实际出品为准。
Photos are for reference only, subject to actual product.
イメージ写真です。実際とは異なる場合がございます。

咸鱼鸡粒豆腐煲
Braised Salted Fish, Chicken and Tofu
塩漬け魚、鶏肉と豆腐の煮込み

88元



香辣萝卜牛筋煲
Braised Beef Tendon and Radish with Hot Sauce
牛すじと大根の辛味煮込み

118元



啫啫茶菇煲
Sauteed Agrocybe Cylindracea
マッシュルームと野菜のソテー

88元

豉香葱油鸡(半)
Steamed Chicken with Soy Sauce and Scallion Oil (Half)
鶏肉の醤油蒸し 葱油かけ

118元

另加10%服务费和6%增值税。
Subject to 10% service charge & 6% VAT.
10%のサービス料と6% VATを加算させていただきます。

图片仅供参考, 请以实际出品为准。
Photos are for reference only, subject to actual product.
イメージ写真です。実際とは異なる場合がございます。

豆腐
Tofu・Vegetable
野菜・豆腐料理
蔬菜



蟹粉烩豆腐
Braised Tofu with Crab Meat
豆腐と蟹味噌の煮込み

188元

瑶柱娃娃菜
Fried Baby Cabbage with Dried Scallop
白菜と干し貝柱の炒め

88元

云腿上汤时蔬
Stewed Seasonal Vegetable with Ham in Broth
季節野菜のすましスープかけ

88元

生炒时令蔬
Stir-Fried Seasonal Vegetables
季節野菜の炒め

78元

松茸银果炒西芹
Stir-fried Celery with Matsutake and Ginkgo Nuts
松茸と银杏とセロリの炒め

98元

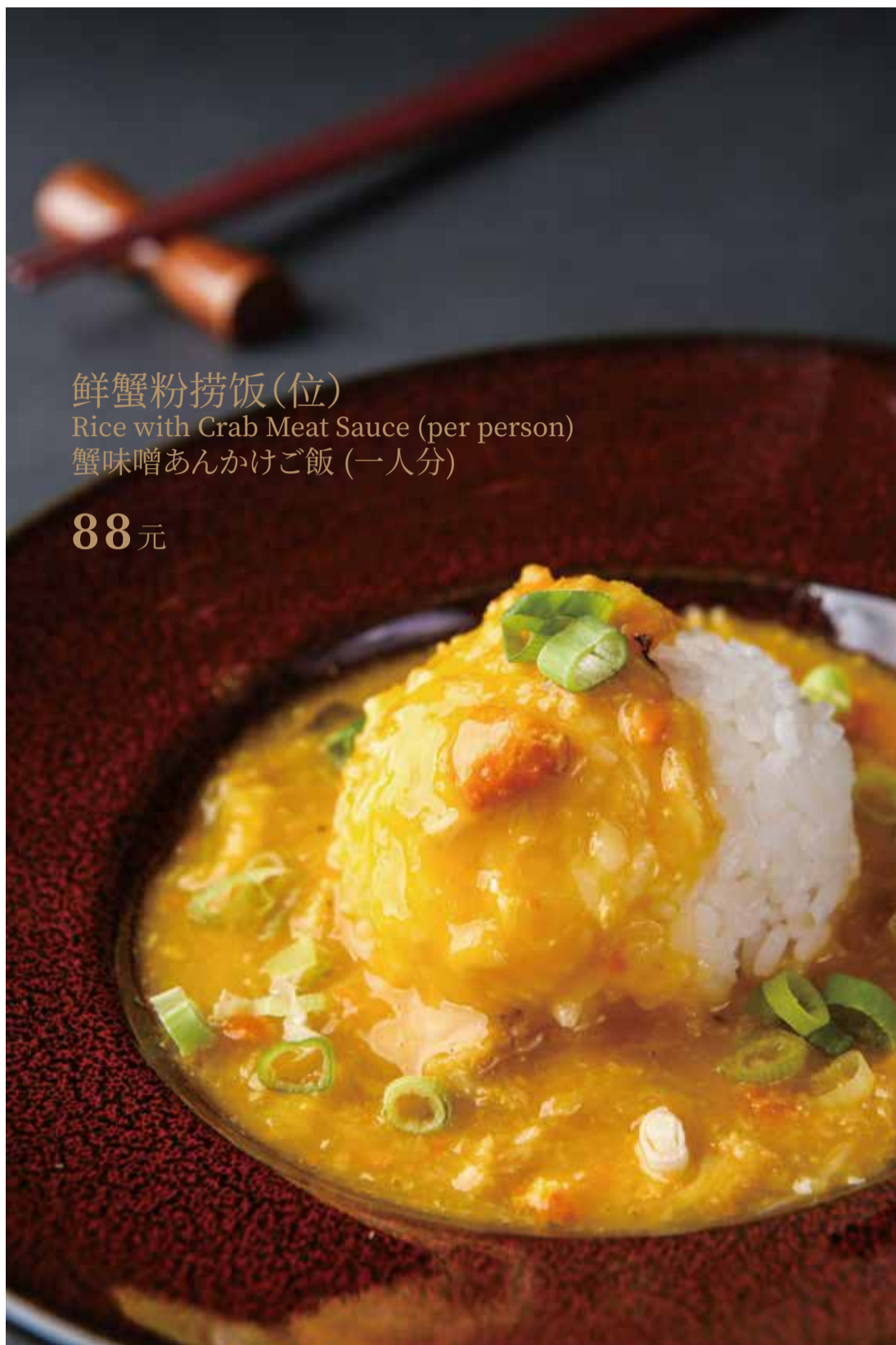


主食

Rice·Noodles

麵類・チャーハン

面類



鲜蟹粉捞饭(位)
Rice with Crab Meat Sauce (per person)
蟹味噌あんかけご飯 (一人分)

88元



酱油叉烧炒饭
Fried Rice with Soy Sauce and
Barbecued Pork
チャーシュー炒飯

78元

另加10%服务费和6%增值税。
Subject to 10% service charge & 6% VAT.
10%のサービス料と6%VATを加算させていただきます。

图片仅供参考, 请以实际出品为准。
Photos are for reference only, subject to actual product.
イメージ写真です。実際とは異なる場合がございます。



上海炒面
Fried Noodle Shanghai Style
上海風焼きそば

78 元



鲜虾上汤云吞
Shrimp Wonton Soup
海老ワンタンスープ

58 元



白饭(碗)
Rice (bowl)
ご飯(椀)

15 元

鲜茄牛腩面
Noodle Soup with Beef Brisket and Tomato
牛すじトマト煮込みつゆそば

88 元

Dim Sum
点心

精美
点心



上海小笼包
Steamed Shanghai Dumpling
上海風小籠包

42元



另加10%服务费和6%增值税。
Subject to 10% service charge & 6% VAT.
10%のサービス料と6%VATを加算させていただきます。

图片仅供参考, 请以实际出品为准。
Photos are for reference only, subject to actual product.
イメージ写真です。実際とは異なる場合がございます。

经典
Dessert
デザート
甜品



黑芝麻糊汤圆(热)(位)
Black Sesame Paste with
Glutinous Rice Dumpling (per person)
白玉入り黒胡麻スープ(一人分)

38元



椰汁西米红豆捞(冷)(位)
Coconut Milk with Adzuki Bean
and Sago (per person)
小豆入りタピオカココナッツミルク(一人分)

38元



椰汁炖燕窝(位)
Stewed Cubilose in Coconut Milk (per person)
燕の巢入りココナッツミルク(一人分)

98元



陈皮红豆沙(热)(位)
Red Bean Soup with Dried
Tangerine Peel (per person)
陳皮入りあずきの汁粉(一人分)

38元



杨汁金露(冷)(位)

Chilled Mango Sago Cream with Pomelo (per person)

マンゴーとゆずのスムージー仕立て(一人分)

48元



香芒冻布丁(冷)(位)

Mango Pudding (per person)

マンゴープリン(一人分)

38元

时令水果(位)

Seasonal Fruits (per person)

季節の果物(一人份)

38元

