



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

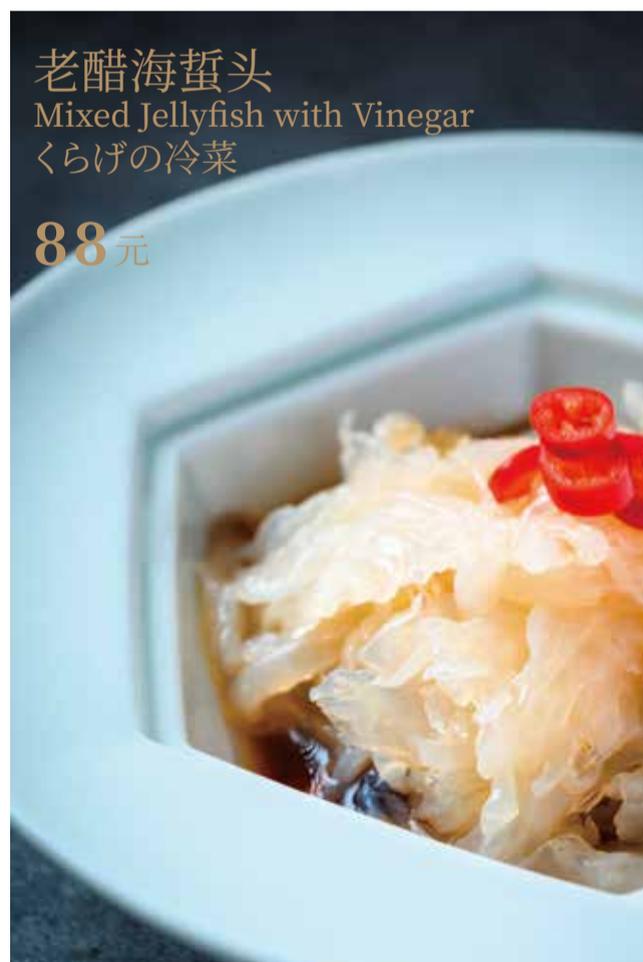
酸辣脆白菜  
Hot and Sour Cabbage  
白菜の甘酢漬け

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





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。

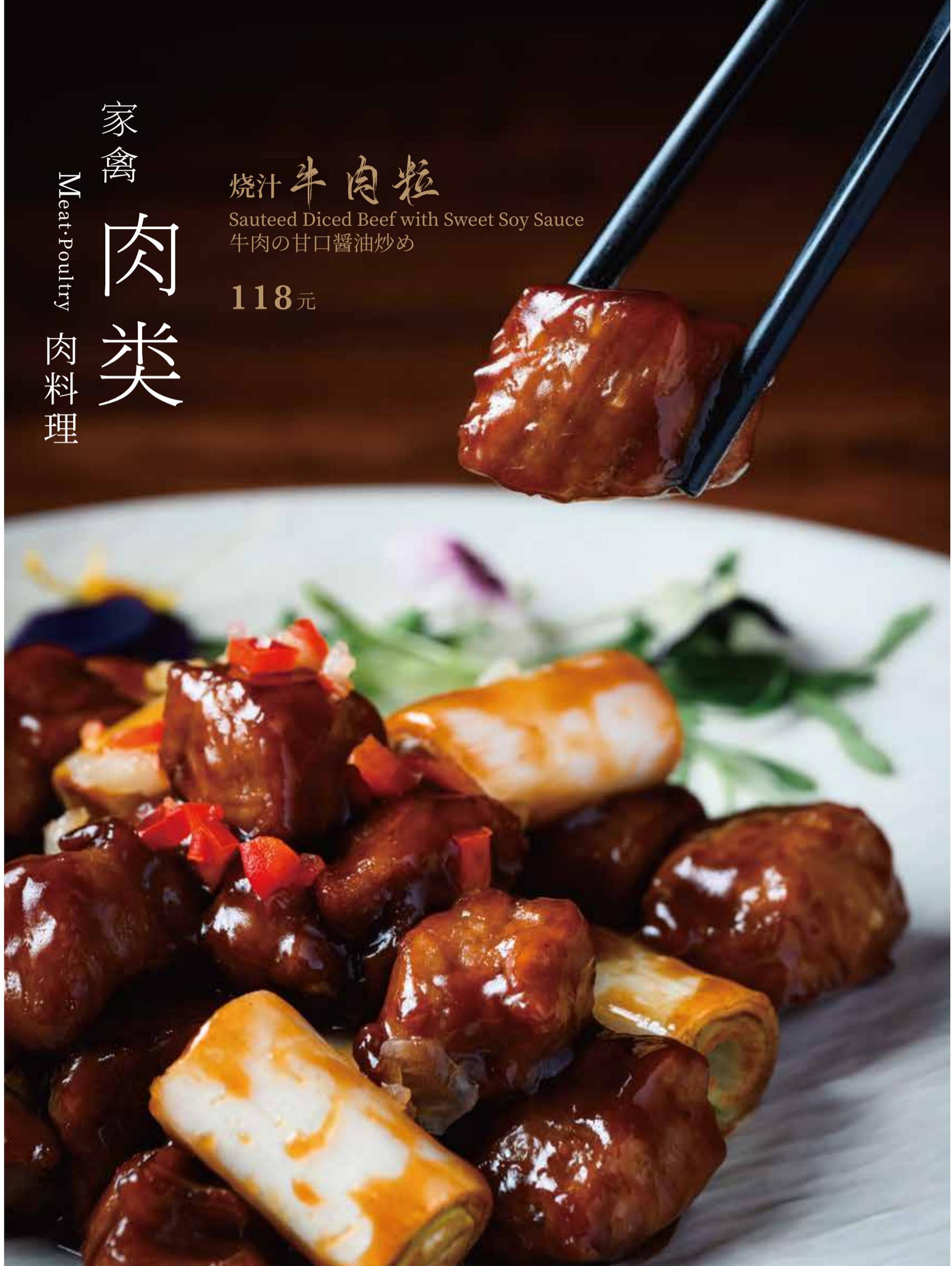
图片仅供参考, 请以实际出品为准。  
Photos are for reference only, subject to actual product.  
イメージ写真です。実際とは異なる場合がございます。

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

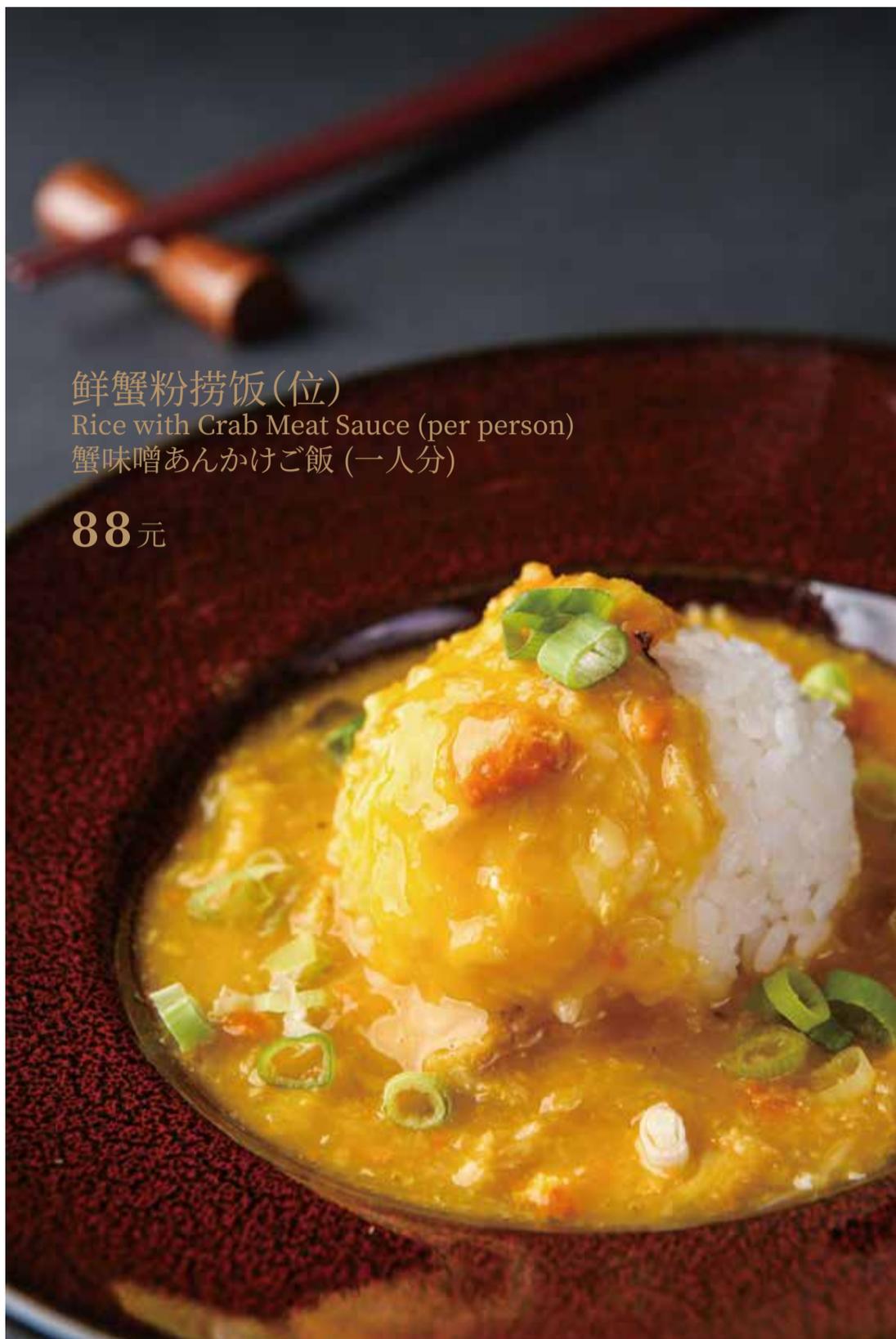


主食

Rice·Noodles

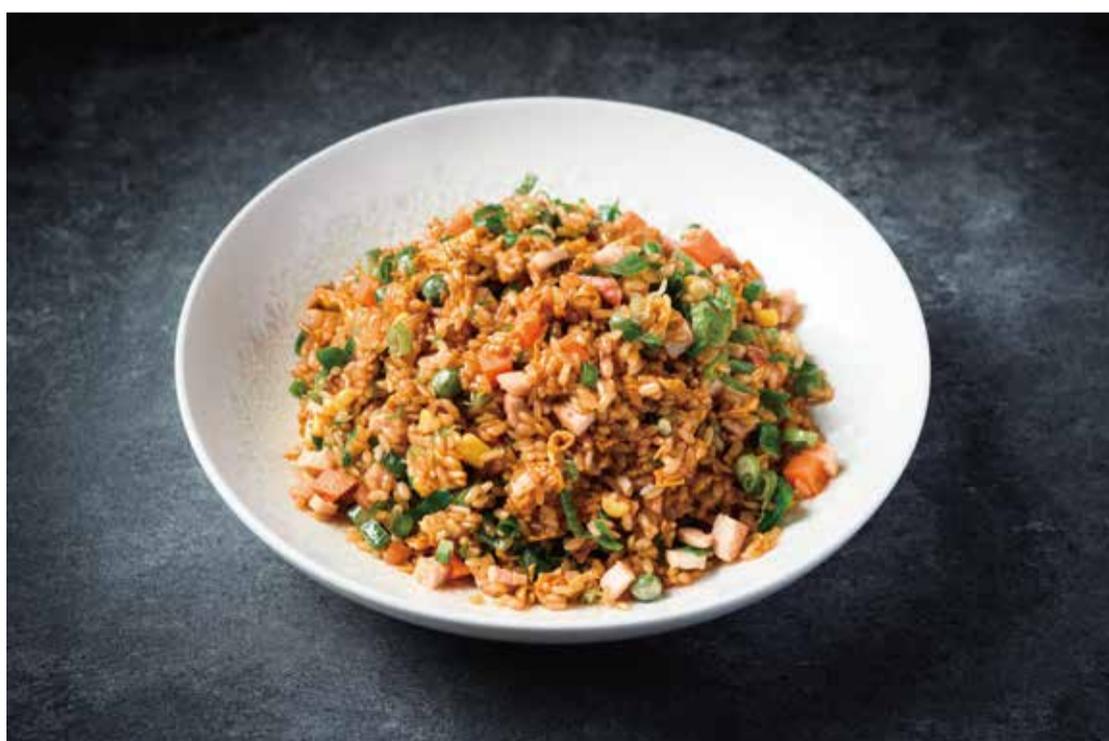
麵類・チャーハン

# 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

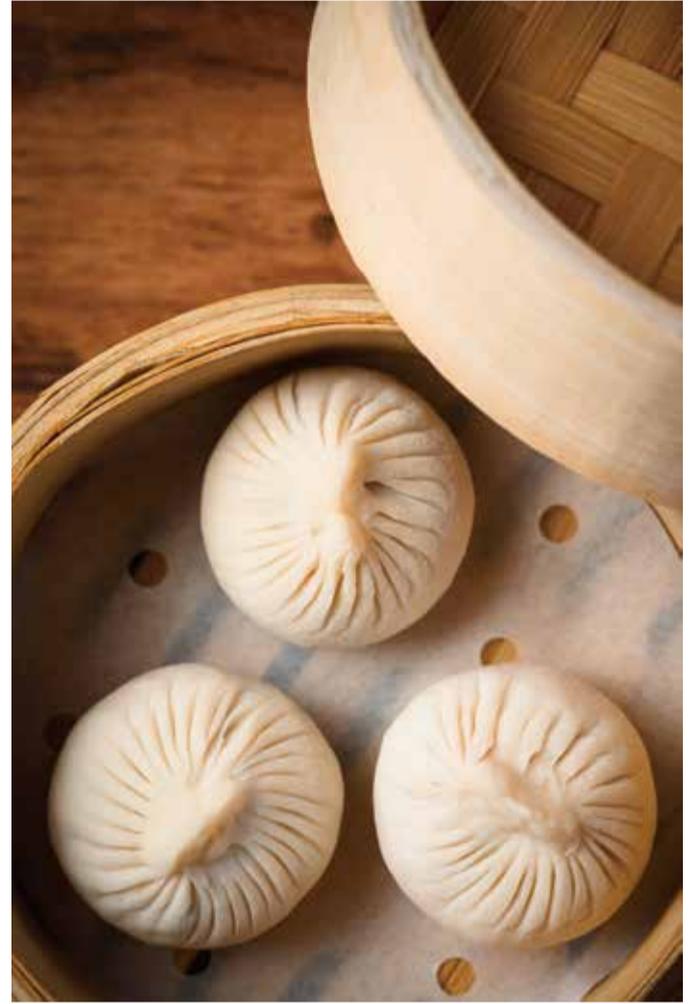
Dim Sum  
点心

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

