

鉄板焼
せざんか

TEPPANYAKI SAZANKA

菜单 Menu

请用餐前告知食物过敏等饮食禁忌
Kindly inform your waiter in case of any dietary restrictions or allergies.
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。

LUNCH MENU

午市套餐

LUNCH A 套餐A

花园一品牛肉清汤
嫩煎鹅肝 照烧汁风味
特选比目鱼
澳洲菲利牛排 100g
炒时蔬
炒饭 或 铁板炒面
酱汤 酱菜
冰激凌

Exquisite Beef Consommé
Sautéed Goose Liver with Teriyaki Sauce
Grilled Flatfish
Australian Beef Fillet 100g
Fried Vegetables
Fried Rice or Fried Noodles
White Miso Soup & Pickles
Ice Cream

花園飯店伝統のコンソメスープ
フォアグラのソテー テリヤキソース
特選舌平目
オーストラリア産牛フィレ肉 100g
焼野菜
焼飯 または 焼きそば
味噌汁 香の物
アイスクリーム

RMB 458

LUNCH B 套餐 B

奶油蘑菇汤
香煎南极冰鱼
澳洲菲利牛排 100g
炒时蔬
炒饭 或 铁板炒面
酱汤 酱菜
咖啡

Creamy Mushroom Soup
Sautéed Antarctic Icefish
Australian Beef Fillet 100g
Fried Vegetables
Fried Rice or Fried Noodles
White Miso Soup and Pickles
Coffee

マッシュルームスープ
南極アイスフィッシュのソテー
オーストラリア産牛フィレ肉 100g
焼野菜
焼飯 または 焼きそば
味噌汁 香の物
コーヒー

RMB 358

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%VATを加算致します。

LILY

百合

前菜

山茶花精致当日例汤

时令烤蔬

香煎比目鱼排

特选元贝和明虾 配自制瑶柱酱

M6级澳洲菲利牛排 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

Grilled Flatfish

Selected Scallop and Prawn with Home-made Dried Scallop Sauce

Australian Beef Fillet (M6) 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

特上ホタテ貝と車海老のソテー 自家製干し貝柱ソース

オーストラリア産牛フィレ(M6) 100g

和風焼飯

味噌汁 香の物

アイスクリーム

RMB 698

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%VATを加算致します。

ORCHID

蘭花

前菜
Appetizers
前菜

花园一品牛肉清汤
Exquisite Beef Consommé
花園飯店伝統のコンソメスープ

直送时令鱼配三品烤时蔬
Sea-fish of the Day with 3 kinds of Seasonal Vegetables
本日のおすすめの魚 季節の焼野菜三種類添え

嫩煎大连鲍炒羊肚菌 淋火腿葱香黄油汁
Sliced Dalian Abalone & Morchella with Ham Butter Sauce
大連産アワビとアミガサタケの炒め ハムバターソース

SELECTION A

煎鲜鹅肝配香芒 日式照烧风味
Sauteed Goose Liver & Mango
with Teriyaki Sauce
フォアグラソテーとマンゴー テリヤキソース

M6级澳洲菲利牛排(100g)
Australian Beef Fillet (M6) 100g
オーストラリア産牛フィレ(M6) 100g

RMB 958/位(per person)

SELECTION B

薄切国产和牛片卷元贝和菌菇
Sliced Chinese Wagyu Beef Roll
with Scallop and Mushrooms
中国産和牛の貝柱とキノコ巻き

国产A4和牛菲利牛排(100g)
Chinese WAGYU Beef Fillet (A4) 100g
中国産和牛フィレ(A4) 100g

RMB 1058/位(per person)

山茶花经典鱼籽蟹肉蒜香炒饭
Classic Fried Rice with Garlic, Crab Meat and Fish Roes
蟹肉ととびこ入りガーリックライス

酱汤 酱菜
White Miso Soup & Pickles
味噌汁 香の物

鲜果冰激凌
Ice Cream with Fruits
アイスクリーム フルーツ添え

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%VATを加算致します。

TULIP

郁金香

前菜

煎特选牛舌伴秘制酱

炙烤金吉鱼

臻选红魔虾

冰蒸帝王蟹脚

国产A5和牛菲利牛排(80g)

炒时蔬

虾仁、贝粒炒饭

青口贝酱汤 酱菜

火焰香蕉配香草冰激凌

Appetizers

Grilled OX Tongue with Home-Made Sauce

Grilled Kinki Fish

Selected Giant Scarlet Shrimp

Steamed King Crab Leg

Chinese WAGYU Beef Fillet (A5) 80g

Fried Vegetables

Fried Rice with Shrimp and Scallop

White Miso Soup with Mussel & Pickles

Banana Flambé with Vanilla Ice Cream

前菜

牛タンのグリル

キンキの香煎焼き

カラビニーロ(海老)

たらば蟹の蒸し物

中国産和牛フィレ(A5) 80g

野菜の炒め

海老と貝柱入り焼飯

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

RMB 1398

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%VATを加算致します。

SAZANKA SELECTION

山茶花臻选双人套餐

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

烤蔬三品

3 Kinds of Grilled Vegetables
焼野菜三種

香煎犬牙鱼

Grilled Toothfish

トウースフィッシュのグリル

臻选小青龙虾(1只)

Selected Mini Lobster (one whole)
特選ミニロブスター(1尾)

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

国产A4和牛眼肉 220g
搭炒时蔬

Chinese WAGYU Beef Rib Eye (A4) 220g
with Fried Vegetable

中国産和牛リブアイステーキ(A4) 220g
野菜炒め

RMB 3088

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

中国産和牛A5リブアイステーキ 220g
野菜炒め

RMB 3788

双人·for 2 persons

海胆瑶柱炒饭

Fried Rice with Sea Urchin and Dried 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

法式薄饼冰激凌配水果和巧克力汁

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

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%VAT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

西京风味银鳕鱼

Miso Flavored Grilled Codfish

銀鳕西京焼き

特选大元贝敷黑松露配烤蔬三品

Selected Scallop with Black Truffle and 3 Kinds of Grilled Vegetables

特上ホタテ貝黒トリュフ添えと焼野菜三種

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

PRIME B

国产A4和牛眼肉 220g

搭炒时蔬

Chinese WAGYU Beef Rib Eye(A4) 220g
with Fried Vegetable

中国産和牛リブアイスティーキ(A4) 220g
野菜炒め

国产A5和牛眼肉牛排 220g

搭炒时蔬

Chinese WAGYU Beef Rib Eye (A5) 220g
with Fried Vegetable

中国産和牛リブアイスティーキ(A5) 220g
野菜炒め

RMB 3858

双人·for 2 persons

RMB 4518

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

法式薄饼冰激凌配水果和巧克力汁

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

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%VATを加算致します。

A LA CARTE

点菜

Appetizer

开胃菜

海鲜蛋盅鲟鱼籽

Mini Steamed Egg with Seafood and Sturgeon Caviar
魚介入りミニ茶碗蒸し キャビア添え

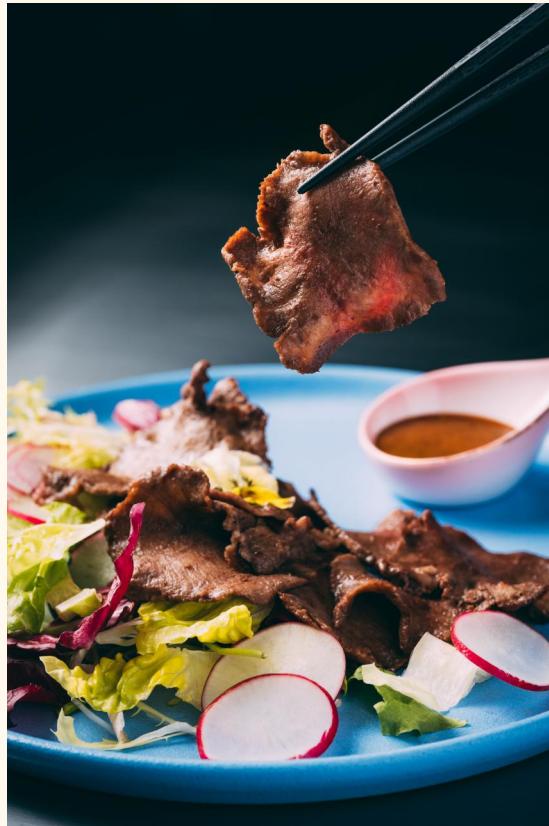
RMB 88

香煎法式鲜鹅肝
Sautéed Goose Liver
フォアグラのソテー

RMB 198

香煎牛舌配秘制酱
Grilled OX Tongue
with Home-Made Sauce
牛タンのグリル

RMB 188



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%VATを加算致します。

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。

Sashimi

刺身



当日优选刺身三品

3 Varieties of Today's Selected Sashimi

本日の特選お造り三種盛り

RMB 388



当日优选刺身五品

5 Varieties of Today's Selected Sashimi

本日の特選お造り五種盛り

RMB 488



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%VATを加算致します。

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。

Soup

汤



杏仁风味奶油南瓜汤

Creamy Pumpkin Soup with Sliced Almond

アーモンド入りかぼちゃスープ

RMB 78

羊肚菌奶油蘑菇汤

Creamy Mushroom with Morchella

アミガサタケ入りマッシュルームスープ

RMB 88

花园一品牛肉清汤
Exquisite Beef Consommé
花园飯店伝統のコンソメスープ

RMB 118



山茶花特制蟹浓汤
Home-Made Crab Soup
渡り蟹のスープ

RMB 158



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%VATを加算致します。

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。

Meat Dish

肉类



西班牙伊比利亚猪肉薄片佐秘制酱 150g
Spanish Iberico Pork with Home-made Sauce 150g
スペイン産イベリコ豚自家製ソース添え 150g

RMB 188

薄切国产和牛片卷元贝和菌菇
Sliced Chinese WAGYU Beef Roll with Scallop and Mushrooms
中国産薄切り和牛の貝柱とキノコ巻き

RMB 388

新西兰羔羊排
New Zealand Lamb Chop
ニュージーランド産骨付き仔羊のソテー

RMB 458



M6级澳洲菲利牛排 150g
Australian Beef Fillet (M6) 150g
オーストラリア産牛フィレ(M6) 150g

RMB 458



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%VATを加算致します。

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。

国产A4和牛菲利牛排 150g
Chinese WAGYU Beef Fillet (A4) 150g
中国産和牛フィレ (A4) 150g

RMB 558



国产A5和牛菲利牛排 150g
Chinese WAGYU Beef Fillet (A5) 150g
中国産和牛フィレ(A5) 150g

RMB 658

国产A3和牛沙朗牛排 240g
Chinese WAGYU Beef Sirloin (A3) 240g
中国産和牛サーロイン(A3) 240g

RMB 858



国产A4和牛眼肉 220g
Chinese WAGYU Beef Rib Eye (A4) 220g
中国産和牛リブアイステーキ(A4) 220g

RMB 988

M9+澳洲战斧牛排 600g
Australian Tomahawk Steak (M9+) 600g
オーストラリア産 トマホークステーキ(M9+) 600g

RMB 1508



国产A5和牛眼肉牛排 220g
Chinese WAGYU Beef Rib Eye (A5) 220g
中国産和牛リブアイステーキ(A5) 220g

RMB 1688



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%VATを加算致します。

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。

Seafood

海鲜

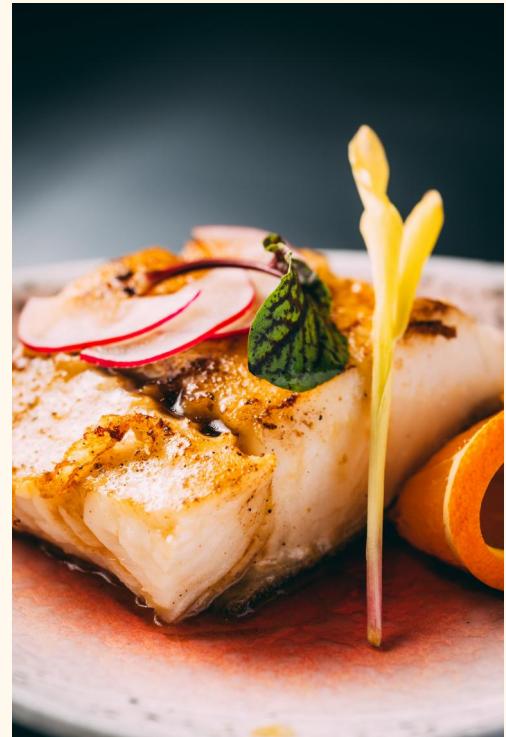


特选比目鱼

Flatfish

特選舌平目

RMB 158



鲜贝和明虾配瑶柱酱

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

RMB 228

特选大鲜贝缀鲟鱼籽酱和黑松露配金汤椰汁

Grilled Selected 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

RMB 228

当日特选时令鱼

Selected Fish of the Day

本日のおすすめの魚

RMB 228

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%VATを加算致します。

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。

炙烤金吉鱼
Grilled Kinki Fish
キンキの香煎焼き

RMB 258



香煎犬牙鱼 140g
Grilled Toothfish 140g
トウースフィッシュのグリル 140g

RMB 258

红魔虾(1根)
Giant Scarlet Shrimp(one)
カラビネーロ(海老)(一本)

RMB 258



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%VATを加算致します。

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。



嫩煎大连鲍炒羊肚菌 淋火腿葱香黄油汁(2只)
Sautéed Dalian Abalone (2 pcs) & Morels with Ham Scallion Butter Sauce
大連産アワビ(2個)とアミガサタケの炒め ハムバターソース

RMB 258

银鳕鱼(香煎或西京风味)
Codfish (Grilled or Miso Flavor)
銀鳕(グリル または 西京風)

RMB 358

小青龙虾(1只)
Mini Lobster (One Whole)
ミニロブスター(1尾)

RMB 458

帝王蟹脚(1根)
King Crab Leg (1 piece)
たらば蟹脚 (1本)

RMB 458

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%VATを加算致します。

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。

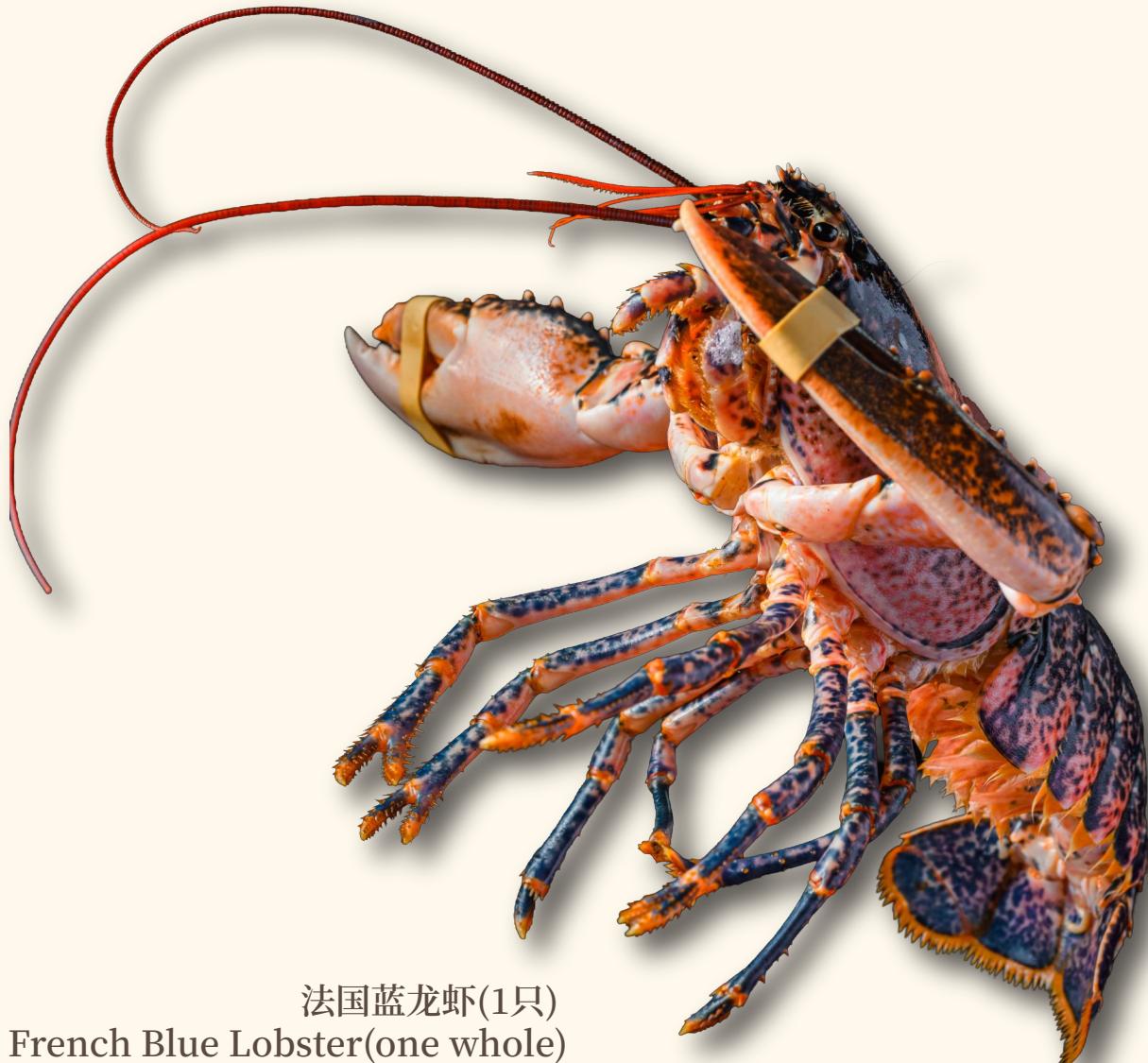


澳洲活鲍鱼(1只)

Fresh Australian Abalone (one whole)

オーストラリア産活アワビ(一個)

RMB 1188



法国蓝龙虾(1只)

French Blue Lobster(one whole)

フランス産青オマール海老(1尾)

RMB 1888

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%VATを加算致します。

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。

Others

其他



日式煎水嫩豆腐

Tofu Steak

豆腐ステーキ

RMB 48

什锦烤时蔬(7种)

Assorted Grilled Vegetables (7 Kinds)

季節の焼野菜(7種)

RMB 78

什锦鲜菌铝箔烧

Assorted Mushroom Cooked in Foil

きのこのホイル焼き

RMB 78

炒时蔬

Fried Mixed Vegetables

燒野菜

RMB 78

日式风味炒饭(包括酱菜和日式酱汤)

Japanese Style Fried Rice (served with Pickles and Miso Soup)

和風焼飯(香の物 味噌汁付き)

RMB 128



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%VATを加算致します。

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。

时令炒饭(包括酱菜和日式酱汤)
Seasonal Fried Rice
served with Pickles and Miso Soup
季節焼飯(香の物 味噌汁付き)

RMB 158

铁板炒面(海鲜或牛肉丝风味)配日式酱汤
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

RMB 168

海胆瑶柱炒饭(包括酱菜和日式酱汤)
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)

RMB 198



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%VATを加算致します。

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。

Dessert

甜品



冰激凌(香草、抹茶或巧克力)

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)

RMB 58

水果拼盆

Seasonal Assorted Fruits

季節のフルーツ盛り合わせ

RMB 58

时令甜品

Seasonal Dessert

季節のデザート

RMB 98



火焰香蕉配香草冰激凌淋巧克力汁

Banana Flambe with Vanilla Ice Cream and Chocolate Sauce

バナナフランベ バニラアイスクリームとともに

チョコレートソース添え

RMB 138

法式薄饼包香草冰激凌

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

RMB 148

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%VATを加算致します。

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。

