

鉄板焼

さざんか

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 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。



# 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

花园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和牛菲力牛排(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

カラビネーロ(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

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

銀鱈西京焼き

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

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 3858**

双人・for 2 persons

### PRIME B

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ーキ(A5) 220g

野菜炒め

**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

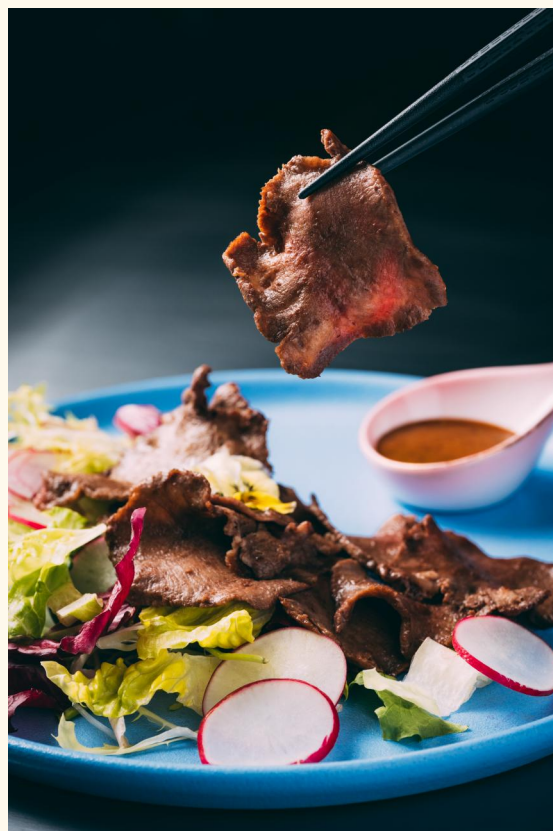
RMB 88

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  
花園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

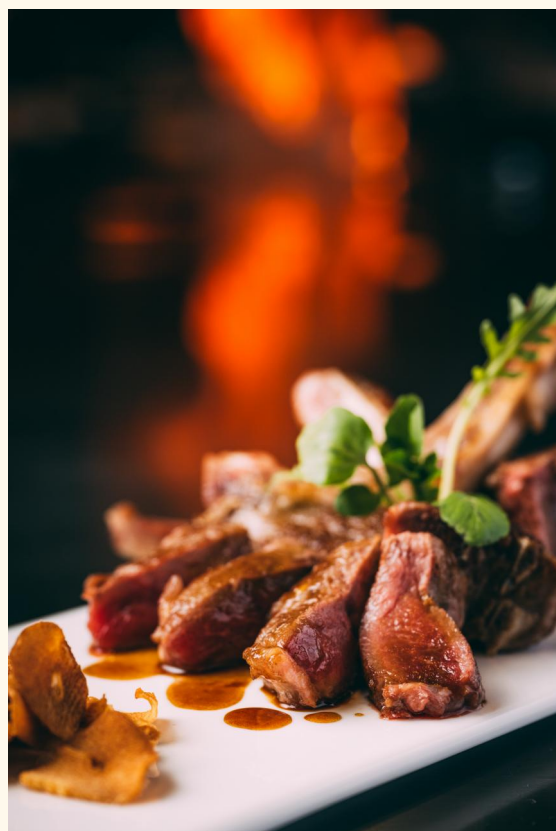
**RMB 188**

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ク(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ク(A5) 220g

**RMB 1688**



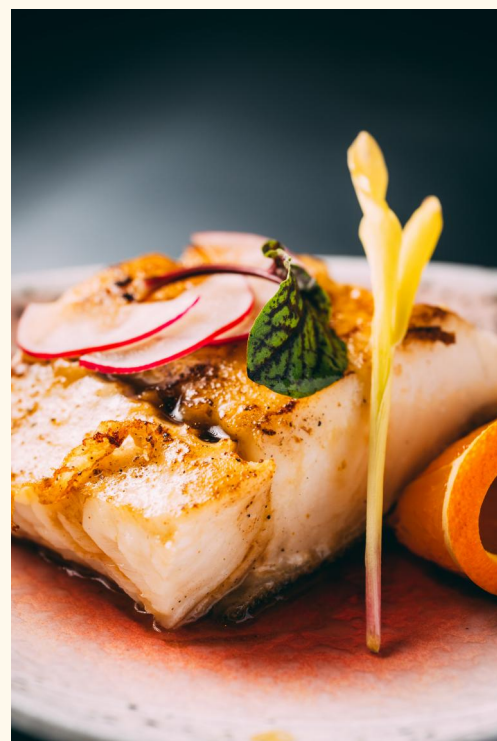


# Seafood

## 海鲜

特选比目鱼  
Flatfish  
特选舌平目

**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



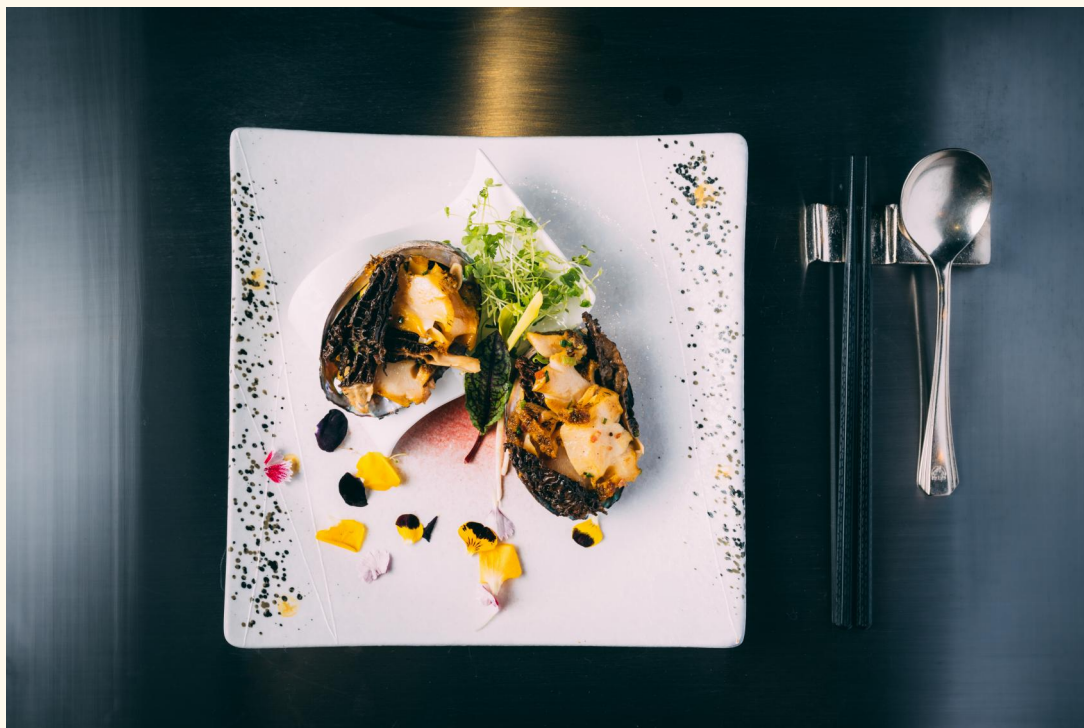
红魔虾(1根)  
Giant Scarlet Shrimp(one)  
カラビネーロ(海老)(一本)

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)  
銀鱈(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  
焼野菜

**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。

