CHINESE RESTAURANT
BAI·YU·LAN

白玉蘭

菜单

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。

精选冷菜

Appetizer 特製冷菜

酒香熱醉虾皇 (1只)

Marinated Prawns with Shaoxing Wine (one piece)

車海老の紹興酒漬け (1個)

38元

所示价格需另加10%服务费再加6%增值税。
Subject to 10% service charge & add 6% VAT.
別途10%サービス料、更に6%の増値税がかかります。

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-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

188元

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

108元

所示价格需另加10%服务费再加6%增值税。
Subject to 10% service charge & add 6% VAT.
別途10%サービス料、更に6%の増値税がかかります。

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-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

188元（3只/份）

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

所示价格需另加10%服务费再加6%增值税。
Subject to 10% service charge & add 6% VAT.
別途10%サービス料、更に6%の増値税がかかります。

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-ジ写真です。実際とは異なる場合がございます。

蜜汁烤叉烧
Barbecued Pork
チャーシュー

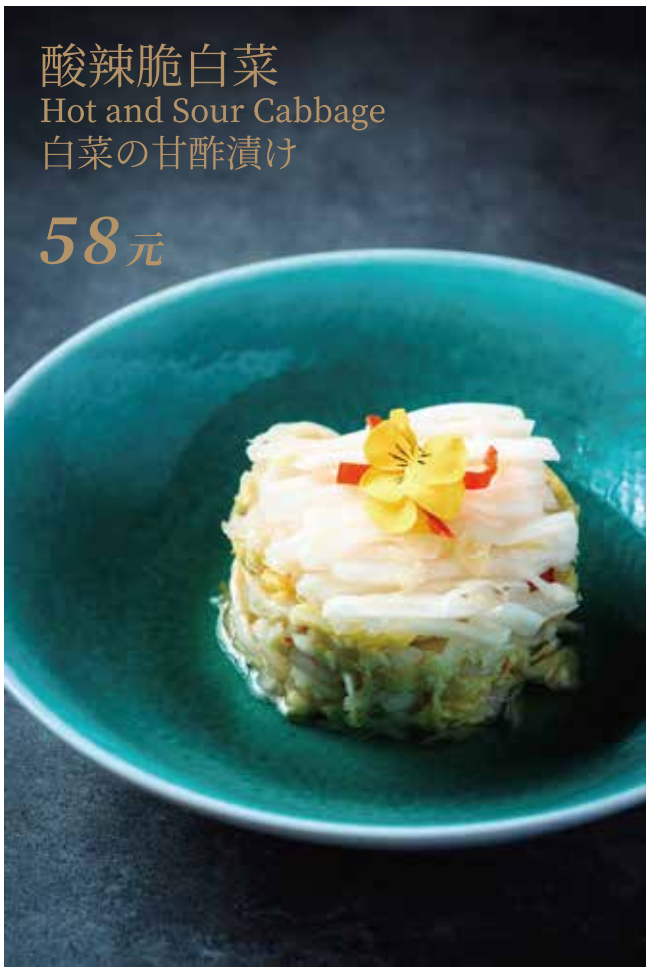
98元

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

58元

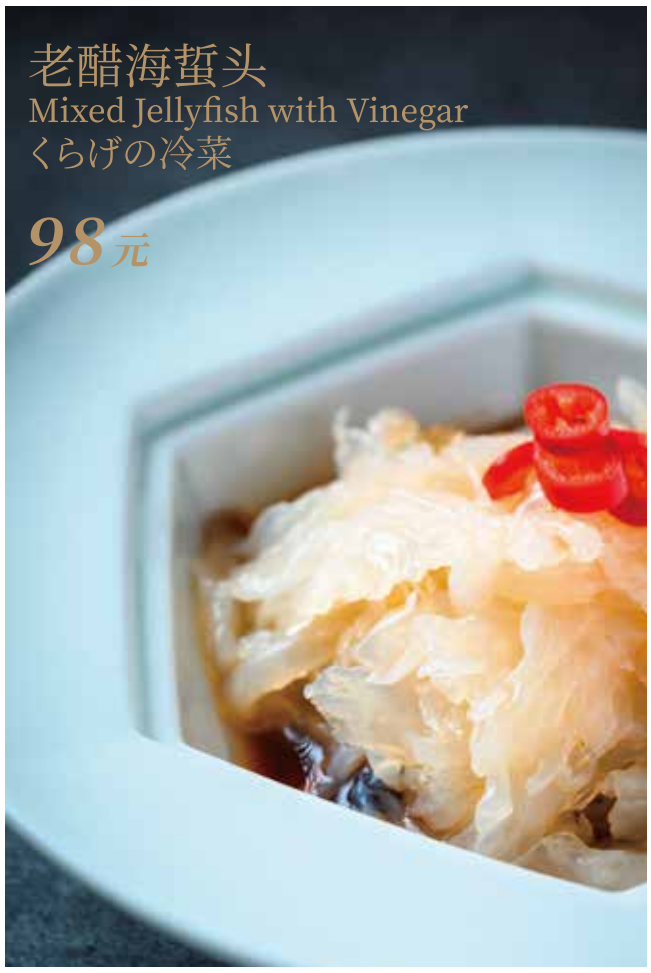
红酒鹅肝球
Preserved Foie Gras Balls with Red Wine Sauce
フォアグラの赤ワインソースマリネ

98元



酸辣脆白菜
Hot and Sour Cabbage
白菜の甘酢漬け

58元



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

98元

所示价格需另加10%服务费再加6%增值税。
Subject to 10% service charge & add 6% VAT.
別途10%サービス料、更に6%の増値税がかかります。

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-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

98元

素泡菜
Vegetarian Kimchi
野菜キムチ

48元

所示价格需另加10%服务费再加6%增值税。
Subject to 10% service charge & add 6% VAT.
別途10%サービス料、更に6%の増値税がかかります。

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-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

明炉靓烧鸭
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

所示价格需另加10%服务费再加6%增值税。
Subject to 10% service charge & add 6% VAT.
別途10%サービス料、更に6%の増値税がかかります。

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-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
Marinated Delights Platter 5kinds
冷菜料理五種盛り

128元

所示价格需另加10%服务费再加6%增值税。
Subject to 10% service charge & add 6% VAT.
別途10%サービス料、更に6%の増値税がかかります。

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-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(一人前)

78元

瑶柱松茸炖竹荪(位)
Stewed Bamboo Fungus with Matsutake
and Dried Scallop (per person)
キヌガサタケ、松茸と干し貝柱のスープ(一人前)

78元

时令煲例汤(位)
Seasonal Soup of the Day (per person)
季節のスープ(一人前)

68元

所示价格需另加10%服务费再加6%增值税。
Subject to 10% service charge & add 6% VAT.
別途10%サービス料、更に6%の増値税がかかります。

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-ジ写真です。実際とは異なる場合がございます。

美味 鮑参
Abalone·Sea Cucumber
鮑・ナマコ

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 (一人前)

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(一人前)

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(一人前)

328元

所示价格需另加10%服务费再加6%增值税。
Subject to 10% service charge & add 6% VAT.
別途10%サービス料、更に6%の増値税がかかります。

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-ジ写真です。実際とは異なる場合がございます。

特色 海鮮

Seafood 海鮮料理

姜葱黄油炒膏蟹（1只）

Fried Giant Mud Crab with Ginger, Scallion and Butter (one piece)
渡り蟹の葱生姜炒め バターソース (1個)

288元

所示价格需另加10%服务费再加6%增值税。
Subject to 10% service charge & add 6% VAT.
別途10%サービス料、更に6%の増値税がかかります。

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-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 (half)
川魚の姿蒸し (半尾)

158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 (一人前)

98元

所示价格需另加10%服务费再加6%增值税。
Subject to 10% service charge & add 6% VAT.
別途10%サービス料、更に6%の増値税がかかります。

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-ジ写真です。実際とは異なる場合がございます。

花雕油浸笋壳鱼(条)
Deep-fried Marble Goby Shaoxing Wine Flavor (whole)
マーブルゴビー(白身魚)の姿揚げ　紹興酒風味 (1尾)

338元

酒酿干烧大鲳鱼(条)
Dry-braised Pomfret with
Fermented Rice (whole)
マナガツオの酒粕漬けチリソース煮 (1尾)

198元

XO酱大明虾(1只/份)
Sautéed Prawns with XO sauce (per person)
海老のXO醤炒め(一人前)

98元

所示价格需另加10%服务费再加6%增值税。
Subject to 10% service charge & add 6% VAT.
別途10%サービス料、更に6%の増値税がかかります。

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-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 Bell Peppers
貝柱と三色ピーマンの炒め

168元

水晶河虾仁
Sautéed Crystal River Shrimps
川海老の水晶炒め

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醤炒め

128元

所示价格需另加10%服务费再加6%增值税。
Subject to 10% service charge & add 6% VAT.
別途10%サービス料、更に6%の増値税がかかります。

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-ジ写真です。実際とは異なる場合がございます。

黄椒酱焗东星斑(条)
Baked Grouper with Yellow Pepper Sauce (whole)
東星ハタのイエローペッパーソース風味(1尾)

388元

麻婆豆腐烧海参
Mapo Tofu with Sea Cucumber
ナマコ入り麻婆豆腐

128元

砂锅生焗海石斑鱼(条)
Roasted Live Grouper in Casserole (whole)
活きハタの砂鍋焼き (1尾)

268元

所示价格需另加10%服务费再加6%增值税。
Subject to 10% service charge & add 6% VAT.
別途10%サービス料、更に6%の増値税がかかります。

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-ジ写真です。実際とは異なる場合がございます。

芝士黄油小青龙(半只·位)
Lobster Baked with Butter and Cheese (half, per person)
ロブスターのバターチーズ焼き (半身·一人前)

98元

鲜果沙律明虾球
Fruit Salad with Prawn Balls
海老とフルーツのマヨネーズソース和え

198元

黑胡椒炒大虾皇
Stir-fried King Prawns with Black Pepper
大海老の黒胡椒炒め

168元

所示价格需另加10%服务费再加6%增值税。
Subject to 10% service charge & add 6% VAT.
別途10%サービス料、更に6%の増値税がかかります。

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-ジ写真です。実際とは異なる場合がございます。

豆豉汁蒸鲜鲍鱼
Steamed Abalone with
Fermented Black Bean Sauce
鮑の中国醤油蒸し

188元

XO酱碧绿煎澳带
Sauteed Scallops and Vegetables with XO Sauce
帆立貝柱と野菜のXO醤炒め

188元

所示价格需另加10%服务费再加6%增值税。
Subject to 10% service charge & add 6% VAT.
別途10%サービス料、更に6%の増値税がかかります。

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-ジ写真です。実際とは異なる場合がございます。

金不换砂锅银鳕鱼
Baked Codfish in Porcelain Pot
銀鱈の土鍋蒸し煮

188元

青花椒起片东星柳
Sliced Leopard Coral Grouper with
Green Sichuan Pepper
ハタの切り身 青唐辛子風味

198元

所示价格需另加10%服务费再加6%增值税。
Subject to 10% service charge & add 6% VAT.
別途10%サービス料、更に6%の増値税がかかります。

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-ジ写真です。実際とは異なる場合がございます。

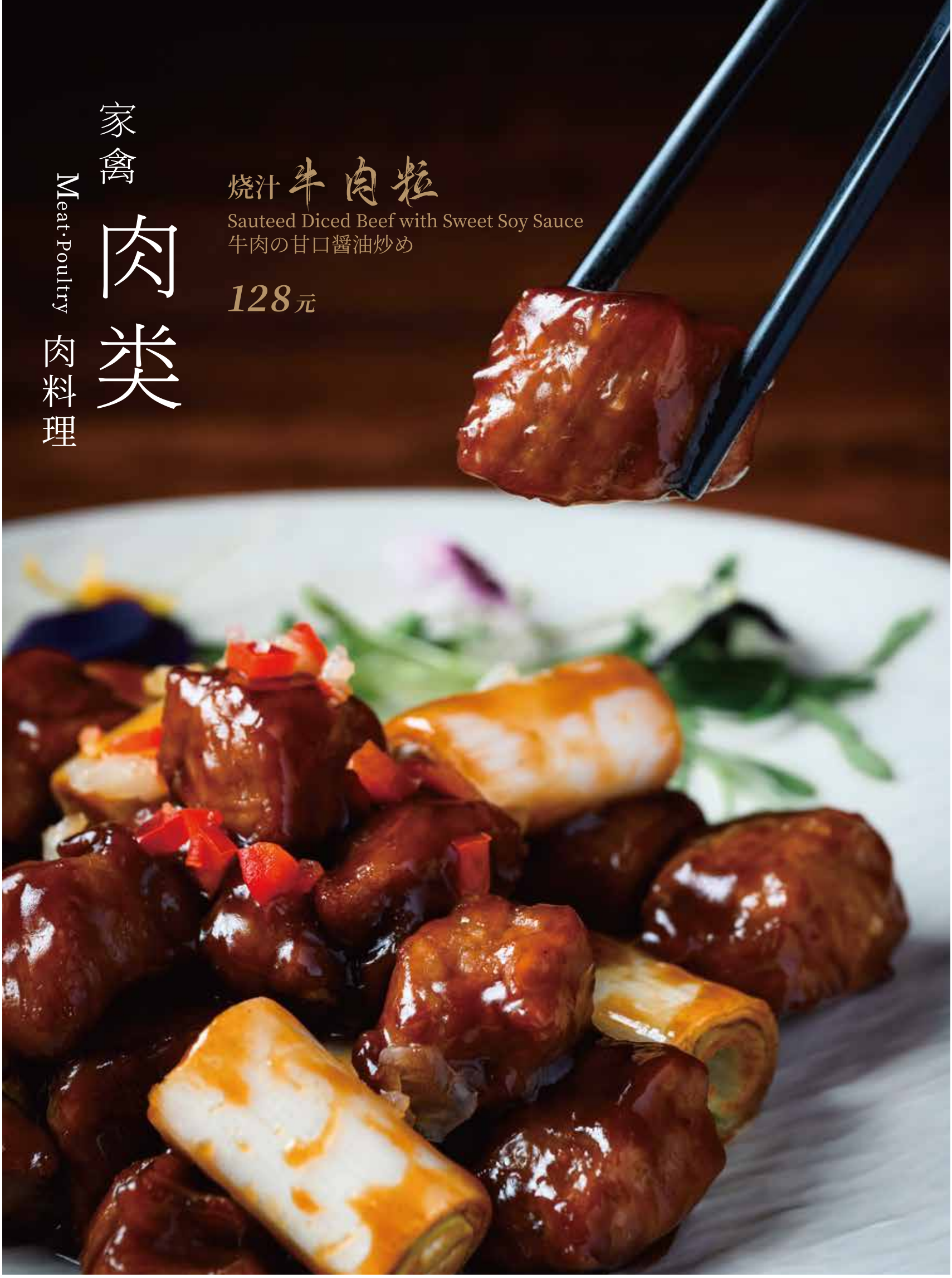
家禽 肉类

Meat·Poultry 肉料理

烧汁牛肉粒

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

128元



花园香橙咕咾肉

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

所示价格需另加10%服务费再加6%增值税。
Subject to 10% service charge & add 6% VAT.
別途10%サービス料、更に6%の増値税がかかります。

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-ジ写真です。実際とは異なる場合がございます。

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

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

108元

沙姜豆豉蒸滑鸡
Steamed Chicken with Sand Ginger and Fermented Black Beans
鶏肉の沙姜と豆鼓蒸し

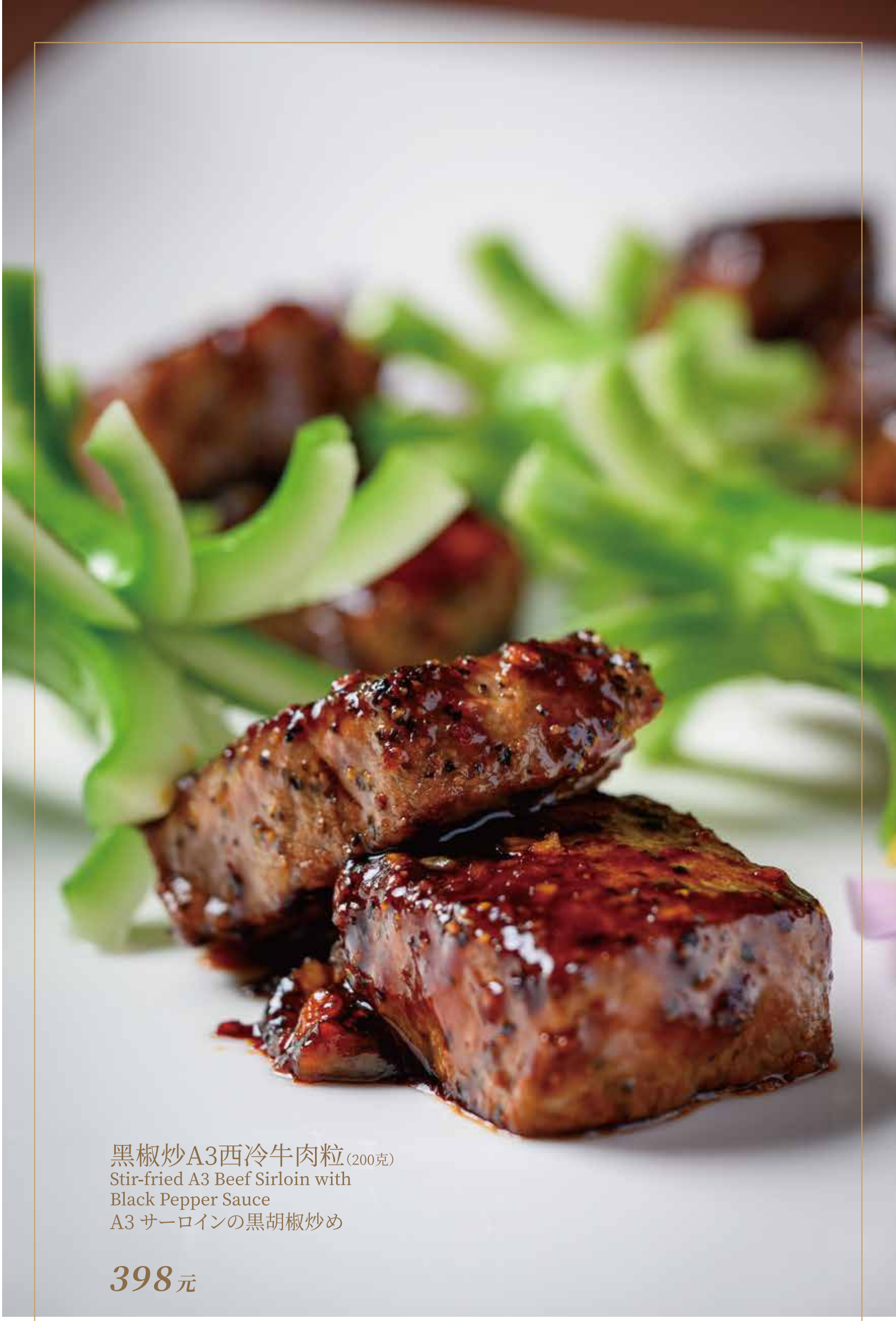
108元

中式炆火小牛排(位)
Braised Beef Steak Chinese-style (per person)
中国風 仔牛のステーキ(一人前)

98元

所示价格需另加10%服务费再加6%增值税。
Subject to 10% service charge & add 6% VAT.
別途10%サービス料、更に6%の増値税がかかります。

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-ジ写真です。実際とは異なる場合がございます。



黑椒炒A3西冷牛肉粒(200克)
Stir-fried A3 Beef Sirloin with
Black Pepper Sauce
A3 サーロインの黒胡椒炒め

398元

所示价格需另加10%服务费再加6%增值税。
Subject to 10% service charge & add 6% VAT.
別途10%サービス料、更に6%の増値税がかかります。

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-ジ写真です。実際とは異なる場合がございます。

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

128元

所示价格需另加10%服务费再加6%增值税。
Subject to 10% service charge & add 6% VAT.
別途10%サービス料、更に6%の増値税がかかります。

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-ジ写真です。実際とは異なる場合がございます。

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
Garden Style Roast Beijing Duck
花園飯店特製北京ダック

・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。

168元/半只·half·半羽
238元/1只·whole·1羽

所示价格需另加10%服务费再加6%增值税。
Subject to 10% service charge & add 6% VAT.
別途10%サービス料、更に6%の増値税がかかります。

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-ジ写真です。実際とは異なる場合がございます。

秘制 煲类

Casserole 鍋料理

京葱鮑魚焼茄子

Braised Abalone and Eggplant with Scallion

鮑と茄子の長葱煮込み

198元

肉酱咸鱼茄子煲

Eggplant with Minced Meat and Salted Fish in Casserole

茄子と挽き肉の魚香風味土鍋煮込み

98元

所示价格需另加10%服务费再加6%增值税。
Subject to 10% service charge & add 6% VAT.
別途10%サービス料、更に6%の増値税がかかります。

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-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
魚香風味 鶏肉と豆腐の煮込み

98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

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

98元

蚝皇花胶焖鹅掌煲
Braised Fish Maw and Goose Webs in Claypot
魚の浮き袋とガチョウの水かきのオイス
ターソース煮

158元

所示价格需另加10%服务费再加6%增值税。
Subject to 10% service charge & add 6% VAT.
別途10%サービス料、更に6%の増値税がかかります。

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-ジ写真です。実際とは異なる場合がございます。

豆腐 蔬菜
Tofu·Vegetable 野菜・豆腐料理

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

88元

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

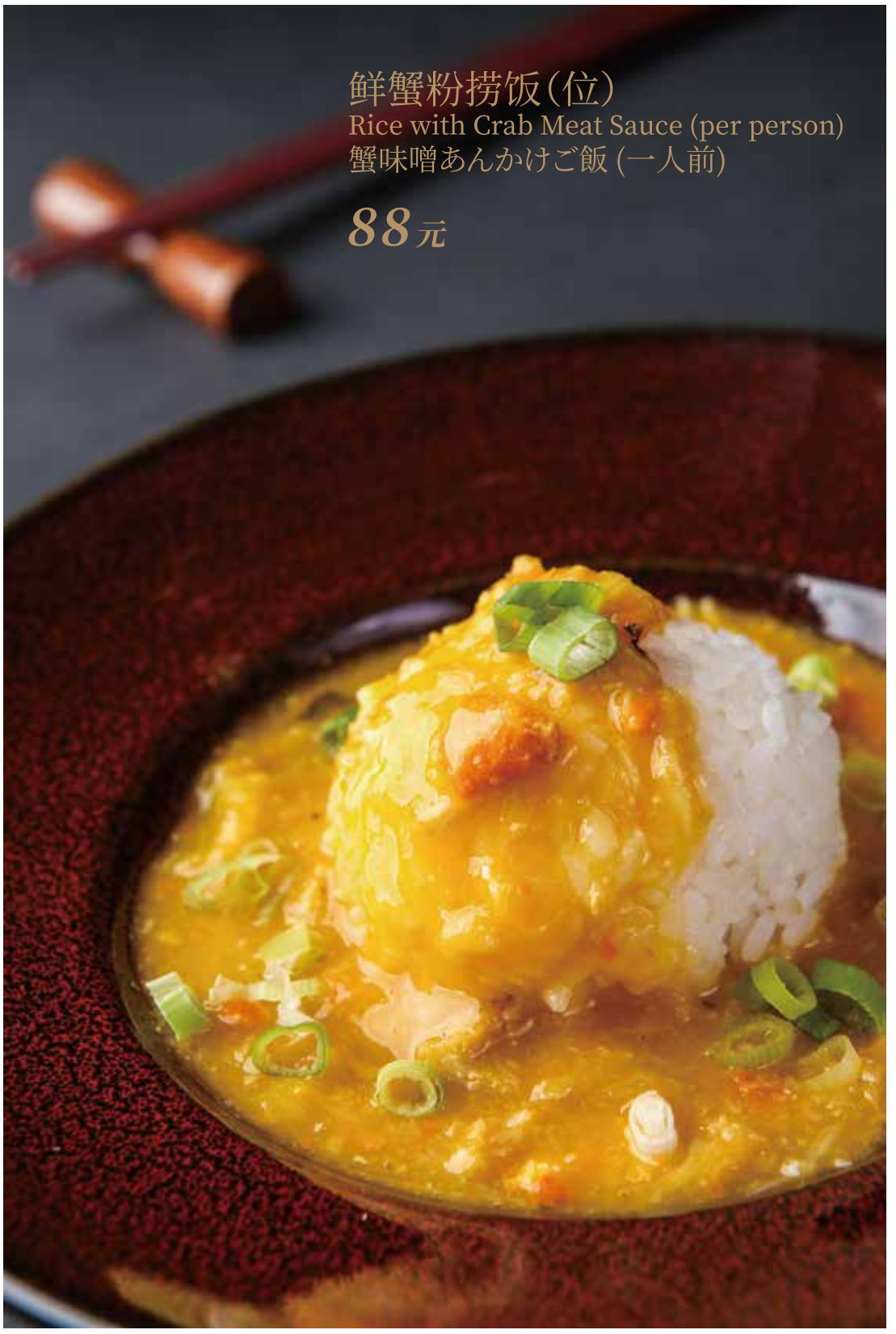
98元

所示价格需另加10%服务费再加6%增值税。
Subject to 10% service charge & add 6% VAT.
別途10%サービス料、更に6%の増値税がかかります。

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-ジ写真です。実際とは異なる場合がございます。

主食 面类

Rice·Noodles 麺類・チャーハン



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

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

粤式牛肉炒河粉
Fried Rice Noodles with Beef
広東風牛肉入りライスヌードル

88元

所示价格需另加10%服务费再加6%增值税。
Subject to 10% service charge & add 6% VAT.
別途10%サービス料、更に6%の増値税がかかります。

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-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)

18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

所示价格需另加10%服务费再加6%增值税。
Subject to 10% service charge & add 6% VAT.
別途10%サービス料、更に6%の増値税がかかります。

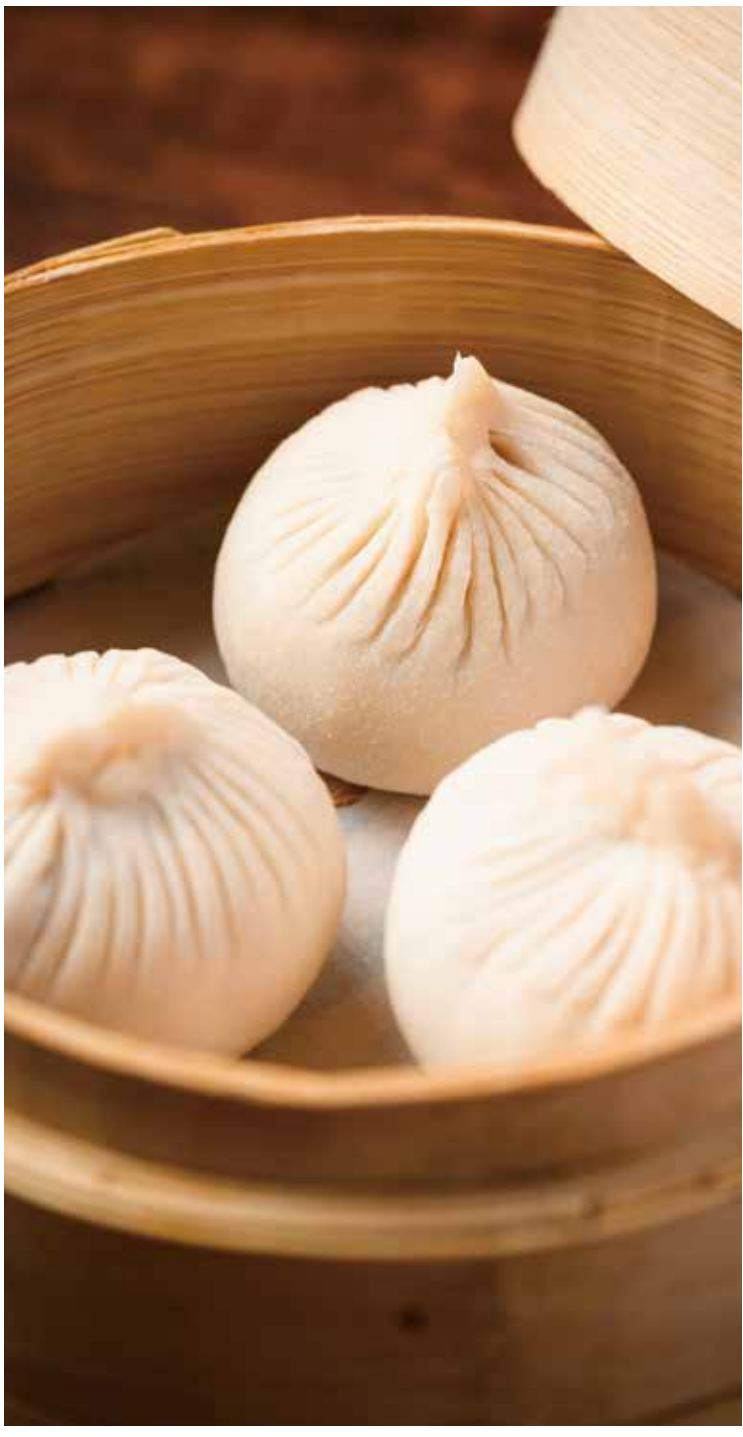
图片仅供参考, 请以实际出品为准。
Photos are for reference only , subject to actual product.
イメ-ジ写真です。実際とは異なる場合がございます。

精美点心

Dim Sum 点心

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

52元



水晶虾饺皇
Steamed Shrimp Dumpling
海老入り蒸し餃子

48元

所示价格需另加10%服务费再加6%增值税。
Subject to 10% service charge & add 6% VAT.
別途10%サービス料、更に6%の増値税がかかります。

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-ジ写真です。実際とは異なる場合がございます。

经典 甜品

Dessert デザート

● 椰汁炖燕窝(位)
Stewed Cubilose in Coconut Milk (per person)
燕の巣入りココナッツミルク(一人前)

98元

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

38元

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

38元

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

38元

所示价格需另加10%服务费再加6%增值税。
Subject to 10% service charge & add 6% VAT.
別途10%サービス料、更に6%の増値税がかかります。

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-ジ写真です。実際とは異なる場合がございます。

● 杨汁金露(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(一人前)

48元

● 香芒冻布丁(位)
Mango Pudding (per person)
マンゴープリン(一人前)

38元

时令水果(位)
Seasonal Fruits (per person)
季節の果物 (一人前)

38元

所示价格需另加10%服务费再加6%增值税。
Subject to 10% service charge & add 6% VAT.
別途10%サービス料、更に6%の増値税がかかります。

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-ジ写真です。実際とは異なる場合がございます。