

## SEAFOOD 海鲜

<b>SEAFOOD PLATTER 海鲜拼盘 (S)</b>		<b>1,388</b>
Whole Boston Lobster, 4 Fine De Claire Oysters, 4 Sea Whelks, 2 Kuruma Prawns 整只波士顿龙虾, 4 只芬迪克莱尔生蚝, 4 只海螺, 2 只海花竹虾		
<b>KALUGA STURGEON CAVIAR</b>	30g 克	<b>2,388</b>
卡露咖鲟鱼鱼子酱		

## FRESHLY SHUCKED OYSTERS 剥壳生蚝

Per Piece / 每只

<b>GILLARDEAU N°2, FRANCE</b>		<b>98</b>
吉拉多 2 号 法国		
<b>FINE DE CLAIRE N°1, FRANCE</b>		<b>78</b>
芬迪克莱尔 1 号 法国		
<b>WBS N°2, IRELAND</b>		<b>68</b>
WBS 2 号 爱尔兰		

\*(S) Suitable for Sharing 适合分享 | (V) Suitable for Vegetarian 适合素食者

Please highlight any specific food allergies or intolerances to our colleagues before ordering.  
请您在点单前将任何食物过敏或食物禁忌告知服务团队。

All prices are in CNY and subject to 15% service charge. 所有价格均为人民币并需加收 15% 的服务费。

## APPETISER 前菜

HOUSE-MADE SALMON GRAVLAX 盐渍三文鱼	228
CAESAR SALAD 凯撒沙拉 Iberico Ham, Smoked Spring Chicken, Romaine Lettuce 伊比利亚火腿, 烟熏春鸡, 罗马生菜	238
GARDEN SALAD 田园沙拉 (V) Blanched Vegetables, Salad Leaves, Quinoa 轻烫蔬菜, 沙拉菜, 藜麦	168
CANADIAN SCALLOP 加拿大扇贝 Tomatoes Confit, Curried Pumpkin Puree, Avocado 香葱蕃茄, 咖喱南瓜酱, 牛油果	238
SEARED FOIE GRAS 香煎鸭肝 Pan-Toasted Brioche, Figs, Raspberry Red Wine Sauce 烤黄油面包, 无花果, 树莓红酒汁	288
CHICKEN CONSOMMÉ 法式鸡清汤 Coffee, Guinea Fowl Roulade, Porcini 咖啡, 珍珠鸡肉卷, 牛肝菌	198
MUSHROOM VELOUTÉ 蘑菇汤 (V) Grilled Maitake, Morel 烤舞茸菌, 羊肚菌	148
LOBSTER BISQUE 龙虾浓汤 Tartare, Caviar 挞挞, 鱼子酱	208

\*(S) Suitable for Sharing 适合分享 | (V) Suitable for Vegetarian 适合素食者

Please highlight any specific food allergies or intolerances to our colleagues before ordering.  
请您在点单前将任何食物过敏或食物禁忌告知服务团队。

All prices are in CNY and subject to 15% service charge. 所有价格均为人民币并需加收 15% 的服务费。

## APPETISER 前菜

HOUSE-MADE SALMON GRAVLAX 盐渍三文鱼	228
CAESAR SALAD 凯撒沙拉 Iberico Ham, Smoked Spring Chicken, Romaine Lettuce 伊比利亚火腿，烟熏春鸡，罗马生菜	238
GARDEN SALAD 田园沙拉 (V) Blanched Vegetables, Salad Leaves, Quinoa 轻烫蔬菜，沙拉菜，藜麦	168
HOKKAIDO SCALLOP 北海道帆立贝 Tomatoes Confit, Curried Pumpkin Puree, Avocado 香葱蕃茄，咖喱南瓜酱，牛油果	298
SEARED FOIE GRAS 香煎鸭肝 Pan-Toasted Brioche, Figs, Raspberry Red Wine Sauce 烤黄油面包，无花果，树莓红酒汁	288
CHICKEN CONSOMMÉ 法式鸡清汤 Coffee, Guinea Fowl Roulade, Porcini 咖啡，珍珠鸡肉卷，牛肝菌	198
MUSHROOM VELOUTÉ 蘑菇汤 (V) Grilled Maitake, Morel 烤舞茸菌，羊肚菌	148
LOBSTER BISQUE 龙虾浓汤 Tartare, Caviar 挞挞，鱼子酱	208

\*(S) Suitable for Sharing 适合分享 | (V) Suitable for Vegetarian 适合素食者

Please highlight any specific food allergies or intolerances to our colleagues before ordering.  
请您在点单前将任何食物过敏或食物禁忌告知服务团队。

All prices are in CNY and subject to 15% service charge. 所有价格均为人民币并需加收 15% 的服务费。

## GRILL ON BINCHOTAN 备长炭烤

IBERICO PORK PLUMA STEAK 西班牙伊比利亚猪梅柳	160g 克	438
USDA PRIME T-BONE (S) 美国极佳级 T 骨牛排	900g 克	1,488
WAGYU M4-5 STOCKYARD TOMAHAWK (S) 澳大利亚牧场 M4-5 级战斧牛排	1200g 克	1,888
AUSTRALIAN WAGYU M4-5 TENDERLOIN 澳大利亚和牛 M4-5 级牛柳	200g 克	568
AUSTRALIAN WAGYU M4-5 RIB EYE 澳大利亚和牛 M4-5 级肉眼	300g 克	888
USDA PRIME RIB EYE 美国极佳级肉眼	300g 克	688
AUSTRALIAN “FULL BLOOD”MAYURA M9 SIRLOIN 澳洲 “纯血” M9 级 MAYURA 和牛西冷	220g 克	1,388
USDA PRIME SIRLOIN 美国极佳级西冷	300g 克	568
WHOLE BOSTON LOBSTER 整只波士顿龙虾	Piece 只	498
LIVE KURUMA PRAWN 鲜活海花竹虾	Piece 只	138

All our grill items are served with a choice of one side dish and one sauce:  
Black Pepper Sauce / House BBQ Sauce / Red Wine Sauce / Mushroom Sauce

炭烤项目均配有一款经典配菜和酱汁：  
黑胡椒汁 / 自制烧烤汁 / 红酒汁 / 蘑菇汁

\*(S) Suitable for Sharing 适合分享 | (V) Suitable for Vegetarian 适合素食者

Please highlight any specific food allergies or intolerances to our colleagues before ordering.  
请您在点单前将任何食物过敏或食物禁忌告知服务团队。

All prices are in CNY and subject to 15% service charge. 所有价格均为人民币并需加收 15% 的服务费。

## MAIN 主菜

<b>BEEF WELLINGTON 威灵顿牛排 (S)</b>	1,088
Australian Wagyu M4-5 Tenderloin, Baby Spinach, Mushroom Sauce 澳州 M4-5 和牛牛柳, 菠菜, 蘑菇汁	
<b>ROASTED NEW ZEALAND RACK OF LAMB 烤新西兰羊鞍</b>	438
Eggplant Puree, Zucchini, Cucumber, Star Anise Rosemary Jus 茄子泥, 节瓜, 黄瓜, 迷迭香八角羊肉汁	
<b>ROASTED PIGEON 烤鸽子</b>	388
Root Vegetables, Corn, Morel, Port Wine Reduction 烩根菜, 玉米, 羊肚菌, 波特酒汁	
<b>PAN-FRIED COD FILLET 香煎鳕鱼</b>	468
Abalone, Chorizo, Cauliflower, Fondant Potato 鲍鱼, 辣肉肠, 花椰菜, 丰登土豆	
<b>FRIED AMADAI WITH SCALES 甘鲷立鳞烧</b>	368
Clam Chowder, Fennel, Vanilla 蛤蜊烩素菜, 茴香, 香草	
<b>LINGUINE VONGOLE 文蛤意面</b>	208
Spicy Garlic Sauce 辣味香蒜汁	
<b>SPAGHETTI ALLA NORMA 茄子番茄意面 (V)</b>	188
Crispy Eggplants, Basil Tomato Sauce 茄子罗勒番茄酱	

\*(S) Suitable for Sharing 适合分享 | (V) Suitable for Vegetarian 适合素食者

Please highlight any specific food allergies or intolerances to our colleagues before ordering.  
请您在点单前将任何食物过敏或食物禁忌告知服务团队。

All prices are in CNY and subject to 15% service charge. 所有价格均为人民币并需加收 15% 的服务费。

## SIDE DISH 配菜

MIXED LEAVES SALAD (V) 什锦沙拉菜	68
FRENCH FRIES (V) 薯条	68
TRUFFLED FRENCH FRIES (V) 松露薯条	68
BUTTERED WHIPPED POTATO (V) 奶油马铃薯	68
SAUTÉED BABY CARROT (V) 煎烤手指胡萝卜	68
ROASTED MUSHROOMS WITH HERBS (V) 香草烤蘑菇	68
RATATOUILLE PROVENÇALE (V) 普罗旺斯烩蔬菜	68
BABY SPINACH: Creamed, Sautéed or Steamed (V) 菠菜：奶油、清炒或清蒸	68

\*(S) Suitable for Sharing 适合分享 | (V) Suitable for Vegetarian 适合素食者

Please highlight any specific food allergies or intolerances to our colleagues before ordering.  
请您在点单前将任何食物过敏或食物禁忌告知服务团队。

All prices are in CNY and subject to 15% service charge. 所有价格均为人民币并需加收 15% 的服务费。

## DESSERT 甜品

<b>CHOCOLATE DOME 巧克力球</b> Wine Poached Pear, Raspberry, Vanilla Mascarpone 红酒烩梨子, 树莓, 香草奶油	238
<b>BEEHIVE 蜂巢</b> Pineapple & Passion Fruit Bavaroise, Honey, Pancake 菠萝百香果慕斯蛋糕, 蜂蜜, 煎饼	198
<b>PAVLOVA 蛋白糖饼</b> Berries, Cherry Blossom & Milk Ice Cream 浆果, 樱花牛奶冰淇淋	168
<b>ORANGE SOUFFLÉ 香橙舒芙蕾</b> Mandarin Orange Sorbet, Jelly, Fruits 蜜柑雪芭, 果冻, 水果	148
<b>THE MANDARIN 文华之橘</b>	98

\*(S) Suitable for Sharing 适合分享 | (V) Suitable for Vegetarian 适合素食者

Please highlight any specific food allergies or intolerances to our colleagues before ordering.  
请您在点单前将任何食物过敏或食物禁忌告知服务团队。

All prices are in CNY and subject to 15% service charge. 所有价格均为人民币并需加收 15% 的服务费。