

聚天下珍馐，美食佳酿；品八珍玉食，人生百味。

名师主厨，用料繁而不杂，制作巧而精致，食极鲜品五味，达到色、香、味、形、美的和谐统一。

「食不厌精，脍不厌细」，融合八大菜系之所长，融汇创新，做好吃的新派中式膳食，传承中华饮食文化。



温馨提示：

菜品图片仅供参考，出品以实物为准！

The picture is only for reference, please refer to the real object.

食物过敏提示

FOOD ALLERGIES NOTICE

尊敬的客人，如果阁下对下列食物或其他过敏源会引致过敏反应或身体不适，请提前告知餐厅服务员。

Dear Guest, Please tell us if you have any of the following food allergies!

蛋类及蛋制品 面粉及其制品
甲壳类及其制品 花生、大豆及其制品
鱼类及其制品 坚果、芝麻及其制品
牛奶及其制品 过量的亚硫酸盐（大于10mg/kg）

Egg and Foods Containing Eggs
Shellfish and Related Products
Fish and/or Seafood
Milk and Dairy Items

Flour and Related Products
Peanut, soybeans and Related Products
Nuts, Sesame Seeds and Related Products
Sulphites at a level Above 10mg/kg

烤鸭

餐厅聘请北京烤鸭名厨为宜昌食客们带来拿手绝活，酥而不腻老北京烤鸭，选用北京填鸭，从鸭坯的选用、宰杀、清理、挂钩、烫坯、上怡糖、晾坯、冷藏、进炉烤制以及出炉都要经过严格的控制，缺一不可，这也是烤鸭酥而不腻的关键所在。同时餐厅选用更为健康的冰糖醇，将酥酥的鸭皮蘸取少量糖粒放在舌间，不用咀嚼也能化掉，口感层次丰富，做到真正的酥、香。



老北京烤鸭

198元/套

Beijing roasted duck

葱丝 5元/份

Shredded green onion

瓜条 5元/份

Article the melon

鸭架加工 15元/份

Duck frame processing

鸭饼 12元/份

Duck skin

甜面酱 5元/份

Sweet bean sauce

位上小料 10元/位

On a small material

品鸭

蜜糖吃

烤鸭最精华的部位鸭皮蘸取少量糖粒，入口即化，可以感受酥而不腻淡淡的香味。

传统吃法

取一片鸭饼，适量鸭肉，黄瓜条，葱丝，蘸取鸭酱卷着吃，爽口且富有层次感。

创新吃法

取一片鸭饼，适量鸭肉，一片薄荷叶，蘸取鸭酱卷着吃，薄荷叶有清凉祛热的特性，与鸭肉完美融合，唇齿留香。



皇冠特色菜

CHEF RECOMMENDATION

一食一物，一坊一忆

细雨斜风作晓寒
淡烟疏柳媚晴滩
入淮清洛渐漫漫
雪沫乳花浮午盏
蓼茸蒿笋试春盘
人间有味是清欢



浓汤肥鱼

Boiled sliced "Hui" fish with beancurd and vegetables

228元

肥鱼是长江四大名鱼之一，俗称鲢鱼和江团，是典型的洄游性鱼类。主厨选用宜昌肥鱼以山泉水慢炖至奶白浓稠，鱼肉鲜美，可谓是舌尖上的宜昌美味。



长阳腊蹄子土豆火锅

Boiled preserved pork with potato

168元

精选湖北长阳高山生态黑山猪的后腿，果木烟熏腌制90-100天至金黄为最佳，加入本地农家自产小土豆，文火慢熬，咸香软糯香气四溢，满锅柔香。

人气推荐

品八珍玉食 人生百味

石锅黑椒牛仔骨
Fried short ribs with black pepper sauce
来自内蒙古上好的雪花牛肋骨，经过厨师的精心切配，再用新鲜花果蔬菜汁进行腌制，以黄油煎制，配以秘制黑椒汁烹饪而成，肉质鲜嫩劲道，黑椒浓郁。

198元

皇冠特色菜

聚天下珍馐 美食佳酿



青椒紫苏大鱼头 168元

Boiled fishhead with green Sichuan pepper

来自无污染水库的大鱼头，凭借厨师20多年烹饪经验以专业手法去腥，用鲜花椒和本地青椒，野生紫苏叶小火慢炖，鱼肉滑嫩，鱼汤味美极佳。

品八珍玉食 人生百味

皇冠特色菜

聚天下珍馐 美食佳酿

蒙古羔羊排

298元

Deep-fried lamb chops with cumin

来自内蒙古呼伦贝尔大草原的180天以上的羔羊排，采用特制汤料炖煮入味，搭配秘制酱料烤制，色泽金黄，肉质脆嫩多汁，口味香酥椒麻。

品八珍玉食 人生百味

皇冠特色菜

聚天下珍馐 美食佳釀



青花椒乌骨鸡火锅

258元

Boiled black-bone chicken with green Sichuan pepper

选自180天高山放养的乌骨鸡，四川京阳的六月鲜藤椒，口味清、香、鲜、麻、鸡肉Q弹，汤底浓稠，鲜美无比。

品八珍玉食 人生百味

皇冠特色菜

聚天下珍馐 美食佳釀

品八珍玉食 人生百味

皇冠特色菜

聚天下珍馐 美食佳酿



选用牛排第1~6根牛肋排，秘制香料腌制24小时，再用秘制卤水卤制20分钟，去骨放凉，骨烤制，肉煎香，黑椒汁醇厚肉香十足。

金牌双味谷饲牛肋骨
Fried beef ribs 388元

精选5000克的上好桂花鱼，用秘制香料腌制自然发酵15天，在烹饪的过程中先用本地菜籽油煎制，再搭配本地鲜紫苏叶一同烹制。闻着臭吃着香，肉质细嫩鲜美，回味无穷。

湘味干锅臭鳊鱼
Wok-fried mandarin fish 258元

人气推荐

Braised pork with Shi Ka Men wine
石库门老酒烧肉

188元

精选十年陈酿威宁太雕酒，黑山猪肋排切2根皮下精品五花肉，慢火煨制2小时，浓郁的冰糖和绵软的五花肉完美融合，入口即化，肥而不腻尽显本帮菜的特色。

品八珍玉食 人生百味

皇冠特色菜

下珍馐 美食佳酿





高品汤羹

SOUP

一食一物，一坊一忆

细雨斜风作晓寒
淡烟疏柳媚晴滩
入淮清洛渐漫漫
雪沫乳花浮午盏
蓼茸蒿笋试春盘
人间有味是清欢



北方酸辣汤

Sour and spicy soup

88元

原味珍菌汽锅汤

Meat soup with mixed mushrooms

128元



谭家浓汤鱼肚

Fish maw in thick soup

88元/位



金汤小米辽参

Sea cucumber with millet in pumpkin soup

98元/位



双莲鸡汤
Stewed chicken soup

228元

品八珍玉食
人生百味

高品汤羹类
SOUP

聚天下珍馐
美食佳酿



手工菊花豆腐汤
Bean curd soup

38元/位



山珍菌菇汤
Mixed mushroom soup

28元/位

品八珍玉食
人生百味

高品汤羹类
SOUP

聚天下珍馐
美食佳酿

脆皮乳鸽
Crispy pigeon

58元/只

品八珍玉食 人生百味

开胃前菜

APPETIZER

聚天下珍馐 美食佳酿



山楂鹅肝

Goose liver with hawthorn slices

158元



秘制爽口青木瓜

Special refreshing green papaya

38元

回味相思牛肉粒

Aftertaste beef granules

58元



品八珍玉食 人生百味

开胃前菜

APPETIZER

聚天下珍馐 美食佳酿