



SPECIAL DISHES

特色菜

Baked Beef short ribs
荷香牛肋骨

—
RMB
368
元/例

红葱头拌秋耳
Edible fungus with red onion

RMB
38元/例



Special recommendation
特别推荐

护肝珍珠叶
Health pearl leaf

RMB
42元/例

手撕盐焗鸡
Baked chicken

RMB
58元/例



景园风情
Garden vegetables

RMB
68元/例



捞汁海蜇头
Jellyfish and cucumbers

RMB
78元/例

APPETIZER

凉菜



招牌香酥牛肉
Crispy dice of beef

RMB
98元/例

APPETIZER
凉菜

“凉菜”有热凉菜、拼盘凉菜、自由凉菜之分。凉菜的主料大部分是熟料，因此它接受烹调与佐料的时间，必须与佐料同时入味，才能达到色、香、味、形的完美。拼盘凉菜，造型美观，拼摆讲究，是宴席上的点睛之笔。



特色小鱼花生
Fried Small Fish and Peanuts

RMB
58元/例



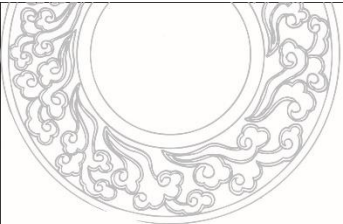
老汤脱骨猪手
Boneless pork trotters

RMB
58元/例



书香门第肘
Marinated Pork Shoulder

RMB
58元/例



藜麦牛油果沙拉

RMB
48
元/例



老北京炒红果
Boiled Hawthorn with Rock
Candy, traditional Beijing Style

RMB
48
元/例

APPETIZER
凉菜

油酥海带丝
Shredded Seaweed

RMB
42
元/例



香草醋酱萝卜
Radish with herbs vinegar

RMB
38
元/例



八旗茄子
Soaked eggplants

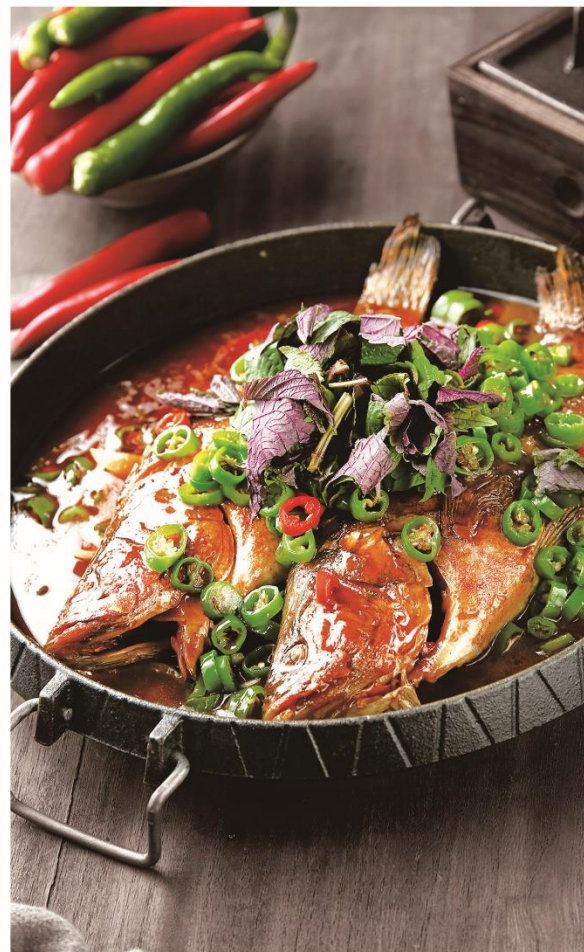
RMB
42
元/例



吃的第一大境界当然是「果腹」，
俗话说就是填饱肚子，就是一个「吃」字。形式比较原始，只解决人的最基本的生理需要。这个境界的吃，不需要费心找地儿，各种商场的小吃城，街头的成都美食和中式的快餐店，如：各式面馆、永和豆浆等，西式快餐的麦当劳、肯德基也可列入其中，一盘宫保鸡丁，一盘白菜豆腐，外加一小碗汤，一碗主食足以。一个人，两个人，三五人均可。这个境界的吃千万别麻烦，一麻烦就脱离了本质，吃起来也就十分不爽。

陈年石库门老酒烧肉 Braised pork belly

RMB
158元/例



香煎臭桂鱼 Fried mandarin fish

RMB
198元/例

中国俗谚曰：八月桂花香，鲥鱼肥而壮；桂鱼因此而得名。其肉质细嫩丰满，肥厚鲜美，洁白细腻，肌肉刺少，故为盘中之上品，有“淡水石斑”之美称。色泽鲜亮，口感丰富，青红辣椒可透出香嫩鱼肉，浓香四溢，让人食欲大增，唇齿留香，十分下饭。

SPECIAL DISHES

特色菜





老北京特色

BEIJING ROAST DUCK

烤鸭是具有世界声誉的北京著名菜式，起源于中国南北朝时期，《食珍录》中已记有炙鸭，在当时是宫廷食品。用料为优质肉食鸭北京鸭，果木炭火烤制，色泽红润，肉质肥而不腻，外脆里嫩。北京烤鸭分为两大流派，而北京最著名的烤鸭店也即是两派的代表。它以色泽红艳，肉质细嫩，味道醇厚，肥而不腻的特色，被誉为“天下美味”。



Peking Roasted duck
北京酥不膩烤鸭

RMB
258
元/只

鴨餅
Duck pancakes

RMB
16
元/份

小料
Condiments

RMB
16
元/份



捞汁鲜秋葵 | RMB 48元/例
Fresh okra in sauce

葱香鲜腐竹 | RMB 42元/例
Dried bean curd stick with spring onion

松柳芽拌桃仁 | RMB 42元/例
Tender Shoots with Walnuts

清香丝瓜尖 | RMB 48元/例
Mixed towel gourd



五香酱牛肉 | RMB 78元/例
Traditional Spiced Beef

夫妻肺片 | RMB 68元/例
Sliced Beef and Ox Tongue in Chili Sauce



~NEW~

清汤松茸炖海参
Stewed sea cucumber with matsutake in soup

RMB 188元/条 | RMB 288元/例条



SOUP
精品靓汤



养生金米海参
Sea Cucumber in millet

RMB 128 元/条 | RMB 218 元/两条

大连海参（古称辽参），产于大连沿海的一种海刺参，又名海胆、海黄瓜，是一种名贵海产动物，在地球上已经生存了六亿年。据《本草纲目拾遗》中记载，海参，味甘厚，补肾经，益精髓，强小便，壮阳补虚，其性温补，足欲人参，故名曰海参。海参肉质软嫩，营养丰富，是典型的高蛋白、低脂肪食物。滋味鲜美，风味高雅，是久负盛名的佳肴佳饈，是「海味八珍」之一，与燕窝、鲍鱼、鱼翅齐名，在大雅之堂上往往扮演着「配角」的角色，被视为主角的灵魂伴侣。



藜麦海参
Sea cucumber with quinoa

RMB 188 元/条 | RMB 288 元/两条



原味海参
Natural sea cucumber

RMB 128 元/条 | RMB 218 元/两条

「刺参」为参中珍品。大连海参即为刺参。「刺参」产于中国的山东半岛和辽东半岛，在明朝李时珍所编的《本草纲目》中有「（海参）产自辽东湾的，质地较好」的记载。清乾隆年间赵学敏继续编的《本草纲目拾遗》有「海参亦出登州海中，与辽东接壤，所产海参亦佳」，而且还有「海参辽产最佳」。



香煎银鳕鱼
Pan-fried cod fish

RMB
198元/位



香煎鹅肝
Pan-Fried Goose Liver

RMB
158元/位

SOUP
精品靓汤



老鸡螺头汤
Chicken and Snail soup

RMB 298元/例 RMB 68元/位

饭前先喝汤 / 胜过良药方

喝汤的时间很有讲究，俗话说“饭前喝汤，苗条又健康；饭后喝汤，越喝越胖”。这是有一定道理的。饭前先喝几口汤，将口腔、食道润滑一下，可以防止干燥食品刺激消化道黏膜，有利于食物稀释和搅拌，促进消化、吸收。

虫草花炖鹌鹑
Stewed partridge in cordyceps flower

RMB 298元/例 RMB 58元/位

虫草花从中医的角度来讲，其药性甘、平，具有补肾益肺，止咳化痰的功效，可用于肺痿咳嗽，阳痿遗精；虫草花含有蛋白质，多种氨基酸，脂肪，纤维素，维生素，微量元素等多种成分。现代药理学证实，虫草花具有提高免疫力的作用；具有减慢心率的作用；具有调节血脂的作用；具有延缓衰老的作用；具有抗肿瘤的作用；具有抗菌，抗病毒的作用等。



延缓衰老，增强免疫力，乃进补佳品。
文火慢制而成。佛跳墙富含营养，可促进发育，美容，
鹌鹑蛋等汇聚到一起，加入高汤和福建老酒，
杏鲍菇、蹄筋、花菇、墨鱼、瑶柱、
佛跳墙通常选用鲍鱼、海参、鱼唇、牦牛皮胶、
是福建福州的当地名菜，属闽菜系。
佛跳墙，又名满坛香、福寿全。

SOUP
精品靓汤



Braised Seafood in a Clay Pot
满坛香佛跳墙

RMB
398
元/位



Stewed bird's Nest with papaya
木瓜炖官燕

RMB
398
元/位

燕窝中的氨基酸种类丰富，富含苯丙氨酸、缬氨酸、亮氨酸、酪氨酸和精氨酸等。燕窝中的水解氨基酸含量还达42.27%，且必需氨基酸含量占氨基酸总量的6%，同时，呈鲜味特征的氨基酸（天门冬氨酸和谷氨酸）和呈芳香味特征的氨基酸（酪氨酸和苯丙氨酸）含量较高，表明燕窝的味道鲜美。

鸡汁蒸太湖白鱼
Steamed Taihu white fish in
chicken sauce



大黄鱼(红烧、干烧)
Yellow Croaker (Braised in Soy Sauce
/ Dry-braised)



MAIN COURSE

热菜

虾营养丰富，且其肉质松软，易消化，对身体虚弱以及病后需要调养的人的食物。虾中含有丰富的钙，镁对心脏活动具有重要的调节作用，能很好的保护心血管系统，它可减少血液中的胆固醇含量，防止动脉硬化，同时还能扩张冠状动脉，有利于预防高血压及心肌梗死。



蜜汁酥皮虾
Deep fried prawns with honey

RMB
108 元/例



Special recommendation
特别推荐

MAIN COURSE

热菜

形、色、味、鲜集一体，色美、肉香、外焦、里嫩、
外焦内嫩、干酥不腻
蘸着特制酱料，味道会更加有层次。一咬下去，汁水四溅。
烤羊排外焦里嫩，肉烂味香，

Lamb Chops with Special Style
盐滩风味羔羊排

RMB
198
元/例



京葱爆雪花小牛肉
Wok-fried beef with chinese leeks

RMB
298
元/例



我们享受这种感觉
只为了拥有理想的生活

老少皆宜，实乃草原美食之一。 滋味鲜美，回味无穷。



养生松茸菌汤
Health Matsutake soup

RMB 298 元/例 | RMB 58 元/位

松茸菌肉肥厚，具有香气，味道鲜美，是名贵的野生食用菌。
松茸含有蛋白质、脂肪和多种氨基酸，含人体必须的氨基酸8种。
还含维生素B1、B2、C和PP。有很高的营养价值和特殊的药用效果。
据过去的许多文献记载，松茸具有强身、益肠胃、止痛、理气化痰、驱虫等功效。



酸辣乌鱼蛋汤
Hot and Sour Soup with Cuttlefish Roe

RMB 168 元/例 | RMB 38 元/位



中谷竹笙胆汤
Bamboo fungus soup

RMB 68 元/例

北方酸辣汤
Hot and sour soup

RMB 68 元/例



坚果甜辣桃花虾
Spicy prawns with cashew nuts

RMB
138元/例

虾营养丰富，且其肉质松软，易消化，对身体虚弱以及病后需要调养的人的食物。虾中含有丰富的镁，镁对心脏活动具有重要的调节作用，能很好的保护心血管系统，它可减少血液胆固醇含量，防止动脉硬化，同时还能扩张冠状动脉，有利于预防高血压及心肌梗死。



百花煎酿羊肚菌
Shrimp Stuffed Morel Mushrooms

RMB
138元/例

羊肚菌性平，味甘寒，无毒；有益肠胃、助消化、化痰理气、补肾壮阳、补脑提神等功效，另外还具有强身健体、预防感冒，增强人体免疫力的功效。

HEALTHY+FOOD

HOTDSHES[经典美食]

鲜淮山煎虾仁
Fried shrimps with fresh yam

RMB
118元/例



雪花爽肉爆炒牛肝菌
Crispy Pork with Porcini Mushrooms

RMB
168元/例

MAIN COURSE

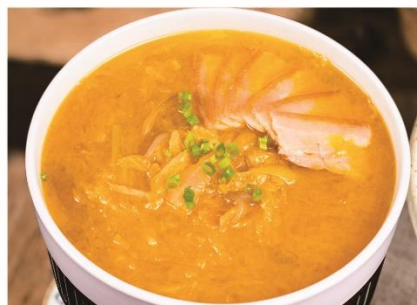
热菜

Braised pork ribs
with sweet taro
香芋烧排骨

RMB
88
元/例

Pickled cabbage & pork stew
酸菜汆白肉

RMB
48
元/例



砂锅萝卜牛腩
Beef Brisket in Casserole

RMB
108
元/例

◆所有菜品以最终实物为准 ◆ All dishes are subject to the final products

唯有美食不可辜负

ONLY DELICIOUS FOOD

色泽红亮、味浓、肉质细嫩。

THE COLOR IS RED AND BRIGHT, THE TASTE IS STRONG,
AND THE MEAT IS TENDER.

双椒鱼头以鱼头、剁椒为主料，
配以豉油、姜、葱、蒜等辅料蒸制而成。
口感软糯、鲜辣适口。

2018年9月10日，“剁椒鱼头”被评为

湖南十大经典名菜

双椒蒸鱼头

Steamed Fish Head with
red and green chilli

RMB
198
元/例



All dishes are subject to the final products ◆ 所有菜品以最终实物为准 ◆



咸骨煲淋奶白菜

Braised Chinese Cabbage in creamy pork sauce

RMB
88元/例



啫啫生菜梗

Stewed Lettuce Hearts in a Clay Pot

RMB
58元/例



农家小炒肉

Sautéed Streaky Pork Slices with
Pepper, Country Style

RMB
58元/例

MAIN COURSE

热菜



锅包肉

Stir-fried crispy pork

RMB
68元/例

美食

传承经典美食

美食，顾名思义就是美味佳肴。它既有山珍海味，也有民间小吃，但凡是人们所喜爱的，都可以称之为美食。吃美食，不仅是一种享受，更是一种心灵的慰藉。美食，是人类文明进步的阶梯。



韭香花蛤煮豆花

Boiled clam with leek and bean curd

RMB
68元/例



砂锅焗南瓜
Baked pumpkin in casserole

RMB
48元/例



养生蔬菜煲
Health Vegetables in Pot

RMB
58元/例



泉水豆腐
The Springs Tofu

RMB
68元/例



香锅黄金豆角
Fragrant Beans with Pork

RMB
48元/例



肉汁象牙白萝卜
Daikon with gravy

RMB
38元/例

葱烧铁棍山药
Braised Yam with green onion

RMB
68元/例

荷塘小炒
Sauteed vegetables

RMB
48元/例



贝勒烤肉
Sautéed Lamb with Chinese Leeks

RMB
98元/例

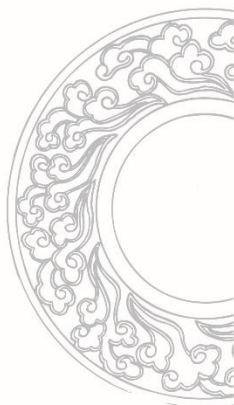


金牌蒜香骨
Garlic flavour pork ribs

RMB
128元/例

MAIN COURSE

热菜



蒜茸生啫虾
Prawns with minced garlic

RMB
138元/例



罗勒三杯鸡
Wok-fried chicken legs
with sweet basil

RMB
78元/例



干炸丸子
Pork Croquettes

RMB
68元/例

小炒黄牛肉

Stir-fried sliced of beef

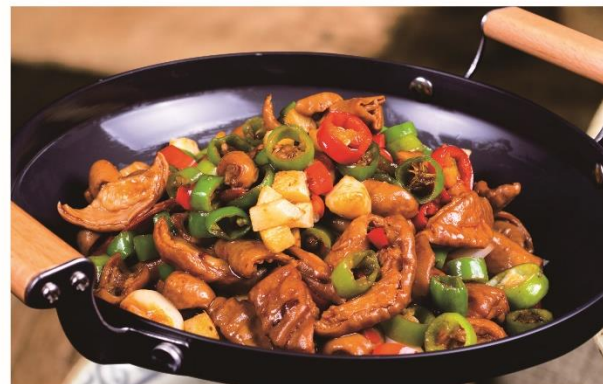
RMB
98元/例



特色毛血旺

Boiled duck blood and beef tripe in chili oil

RMB
98元/例



干锅肥肠

Griddled Pork Intestines

RMB
98元/例



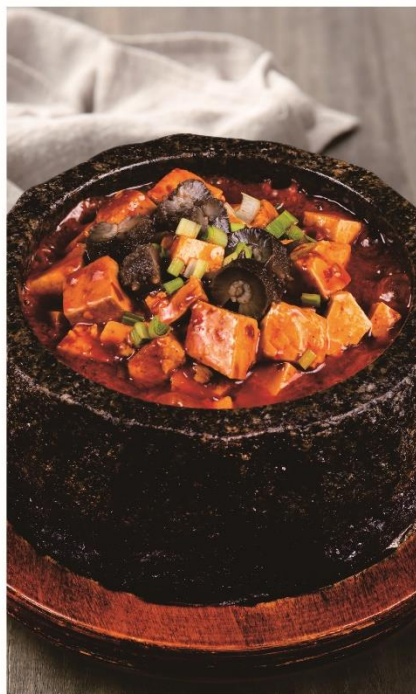
生炒大碗菜花

Sauteed cauliflower

RMB
48元/例

一菜一味，一盘一韵，
承载着湖南文化的经典，绽放着湘西的风情……

湘菜是我国历史悠久的一个地方风味菜。湘西菜擅长香辣，具有浓郁的山乡风味。湘菜历史悠久，早在汉朝就已经形成菜系，烹调技艺已有相当高的水平。湖南地处我国中南地区，气候温暖，雨量充沛，自然条件优越。湘西多山，盛产笋、薑和山珍野味；湘东南为丘陵和盆地，农业副业发达；湘北是著名的洞庭湖平原，素称“鱼米之乡”。在《史记》中曾记载了楚地“地势饶食，无饥馑之患”。



海参麻婆豆腐
Mapo tofu with sea cucumber

RMB
88元/例

潇湘血鸭
Braised duck meat and duck blood

RMB
98元/例



HUMAN CUISINE
湘菜

招牌麻辣香锅
Fried vegetables with
shrimps and ham

RMB
98
元/例



一品熬锅牛杂
Beef offals stew

RMB
108
元/例



HUNAN CUISINE

湘菜



Stewed pork ribs with
"horse antler" mushroom
鹿茸菌煨猪肚

RMB
108
元/例

Marinated chicken claw
红酥兰花手

RMB
88
元/例



小炒美容蹄
Sauteed pork hoof

RMB
88
元/例



Sauteed Preserved Vegetables
双色外婆菜

RMB
48
元/例

干锅脆笋
Fried Lettuce stem

RMB
78
元/例

砂锅山药
Yam in casserole

RMB
48
元/例

砂锅扁豆丝
Shredded french
beans with pork

RMB
48
元/例

酸辣土豆丝
Hot and sour potato
shredded

RMB
42
元/例



干锅鹿茸菌
Wok-fried pilose antler mushroom

RMB
78元/例



砂锅红薯粉
Sweet potato powder casserole

RMB
48元/例



香鸭炒粉
Stir-Fried Vermicelli with Duck Meat

RMB
48元/例



长沙臭豆腐
Changsha Stinky Tofu

RMB
48元/例

HUNAN CUISINE

湘菜

娃娃菜
Sauteed Baby Chinese Cabbage

RMB
38元/例

西兰花
Sauteed broccoli

RMB
48元/例

芦笋
Sauteed asparagus

RMB
58元/例

广东菜心
Choy sum

RMB
48元/例

丝瓜尖
Towel gourd

RMB
48元/例

鸡毛菜
Sauteed Chinese little greens

RMB
48元/例

广东芥兰
Kai-lan

RMB
48元/例

苋菜
Sauteed amaranth

RMB
48元/例

菠菜苗
Sauteed Spinach seedlings

RMB
48元/例

豆苗
Sauteed beans seedlings

RMB
48元/例



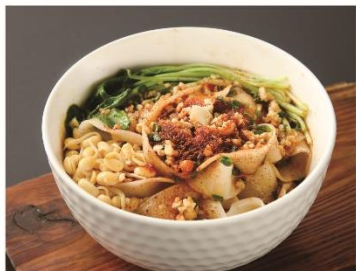
SEASONAL VEGETABLES

时蔬系列



担担面
Dandan Noodle

RMB
28元/碗



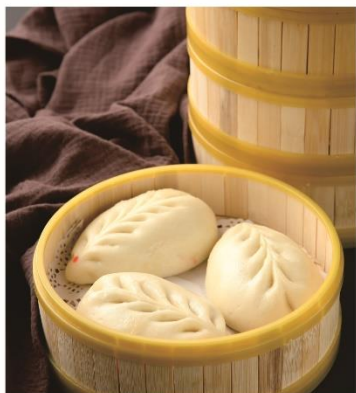
油泼面
Xi'an Style noodles

RMB
28元/碗



葱香腊味炒饭
Fried rice with green onion and smoked pork

RMB
68元/例



特色酱肉包
Special pork bun

RMB
10元/个

炸酱面
Beijing Style noodles

RMB
38元/碗

炆锅面
Henan Style noodles

RMB
28元/碗

丝苗白饭
Steamed rice

RMB
6元/碗

扬州炒饭
Yangzhou Style Fried rice

RMB
48元/例

家常疙瘩汤
Home made dough drop soup

RMB
48元/例

葡式蛋挞
Egg Tarts

RMB
28元/半打

素馅饼
Vegetable pie

RMB
48元/半打

RICE · NOODLES AND LOCAL SNACKS

主食



飘香榴莲酥
Durian pastry

RMB
48元/半打



大娘葱花饼
Chinese onion pancake

RMB
38元/例



灌汤包
mince pork dumpling

RMB
38元/半打



冰花煎饺
pan-fried jiaozi

RMB
38元/半打



千层肉饼
layer meat pancake

牛肉 RMB
88元/例

RICE · NOODLES AND LOCAL SNACKS

主食



酸奶冻
Yogurt pudding

RMB
28元/份



杨枝甘露
Creamy Mango Sago with Pomelo

RMB
28元/份

DESSERT

甜品

