

辣竹

中国文人的挚爱，这是因为竹子：
竹是君子的化身，是「四君子」中的君子。

竹有七德：

竹身形挺直，外柔内刚；是曰正直。

竹虽有竹节，却不止步；是曰奋进。

竹外直中空，襟怀若谷；是曰虚怀。

竹有花不开，素面朝天；是曰质朴。

竹超然独立，顶天立地；是曰卓尔。

竹虽曰卓尔，却不似松；是曰善群。

竹载文传世，任劳任怨；是曰担当。

自古中国文人都爱竹
江西文人爱竹又爱辣
来看十位来自江西的文人：

隐逸诗人之宗：陶渊明

北宋倚声家初祖：晏殊

宋代文坛领袖：欧阳修

理学的集大成者：朱熹

江西诗派开山鼻祖：黄庭坚

一代诗宗：杨万里

中国 11 世纪改革家：王安石

千古忠臣：文天祥

大明第一才子：解缙

雅	STARTER
致	
清	
供	

荔枝串番茄

Marinated Tomato with Litchi Honey Sauce

荔枝汁水清甜, 配以酸甜适口的番茄, 清爽开胃。

辣椒擂松花

Crushed Green Chili and Century Egg with Fermented Soy Bean

明火燎椒, 脱籽去衣; 豉汁擂椒, 薄盐松花。

四喜烤麸

Braised Gluten with Peanuts and Black Fungus

口感有糯有脆, 甜中带咸, 混合浓郁酱汁, 鲜香入味。

香辣拌高安干腐竹

Marinated Dried Bean Curd Stick with Chili Oil

据《本草纲目》记载:“豆腐之法.....水浸、泡碎、除渣、蒸煮、就鉴收之”, 采用民间独有的传统手工艺。其豆味香浓, 鲜嫩柔韧, 清爽可口。

海胆酱紫茄

Marinated Egg Plant with Sea Urchin

凉拌茄子口感脆嫩, 清凉温平, 佐以新鲜海胆酱, 营养美味。

广昌拌莲藕

Lotus Root with Chili Oil

广昌为中国第一莲乡; 生吃鲜藕能清热解烦, 解渴止呕。

藜麦南非冰草

Marinated Wheatgrass with Quinoa Salad

软糯Q弹的藜麦拌以清凉爽脆的冰草, 精致可口, 营养健康。

黑松露绣球菌

Marinated White Mushrooms with Black Truffle

绣球菌偶见于吉林、黑龙江、云南等地的林区中, 是一种珍惜且名贵的野生菇菌, 肉质脆嫩, 风味独特。

爽脆玉女瓜配仙贝

Marinated Arctic Clam with Jade Melon

北极贝生长于深海, 因而行成其天然独特的鲜甜, 入口弹牙。

 素食 Vegetarian  微辣 Medium  中辣 Hot  重辣 Super Hot

* 以上价格为人民币, 另需加收15%服务费(含政府相关税费)。
Above prices are in RMB and subject to 15% service charge and tax.

* 如果您对某种食物过敏, 请提前告知我们的服务人员。
If you are concerned about food allergies, please alert your waiter/waitress prior to ordering.

桂花熏鲳鱼

Crispy Crocker Fish Fillet Tossed with Sweet Soy and Ginger Dressing

取料酒、盐、姜片、葱段进行腌制，炸至金黄，浸入卤汁翻拌，外酥里嫩，恰到好处。

酒香浸花螺

Marinated Coach in Chinese Hua Diao Wine

以8年陈花雕及秘制辣汁泡制东海花螺，每颗螺肉皆迸发浓郁酒香。

潮州咸菜配蜆皇

Marinated Jelly Fish with Preserved Chaozhou Cabbages

“潮汕有三宝，鱼露、菜脯和咸菜”。咸菜色泽金黄，酸甜酥脆，香醇爽口。

藤椒芦花鸡

Marinated Chicken with Rattan Pepper

清代人袁枚《随园食单》称之：“鸡功最巨，诸菜赖之，故令羽族之首，而以他禽附之，作羽族单。”

赣味卤拌鸭掌

Marinated Flippers with Chili Pepper Jiangxi Flavor

剔骨鸭掌卤制后拌以秘制辣酱，弹牙爽脆，回味无穷。

香辣雪花和牛舌

Marinated Ox Tongue with Spicy Sauce

甄选安格斯牛舌，淋以秘制香辣酱汁，油脂充盈，口感软嫩，鲜辣适口。

脆绿八哨爪

Marinated Octopus with Asparagus

选以鲜嫩绿芦笋与新鲜八爪鱼相佐，脆嫩爽口，营养均衡。

香茜卤顺风

Porcine Ears and Caraway Salad with Chili Dressing

取猪耳一对，加葱、茴香，用酒、秋油、水一齐同焯。

鱼子酱配清酒鹅肝盏

Marinated Foie Gras Top on The Pringles with Caviar

新鲜鹅肝配以清酒小火卤制，细腻嫩滑，佐以独具风味的黑鱼籽酱，口感丰富，入口即化。

 素食 Vegetarian  微辣 Medium  中辣 Hot  重辣 Super Hot

* 以上价格为人民币，另需加收15%服务费(含政府相关税费)。
Above prices are in RMB and subject to 15% service charge and tax.

* 如果您对某种食物过敏，请提前告知我们的服务人员。
If you are concerned about food allergies, please alert your waiter/waitress prior to ordering.

老	TASTE THE SOUP
火	
靚	
汤	



浓汤花胶鸡丝羹

Braised Shredded Chicken with Sliced Fish Maw Soup

花胶属“海八珍”之列,享有“海洋人参”之美誉。高温熬制鸡汤至奶白色,同花胶、鸡丝等一同齐煨。

猴头菇干贝炖四头鲜鲍

Doubled Boiled Fresh Abalone Soup with Mushrooms and Compoj

猴头菇也是中国传统的贵重中药材,具有滋补健身、助消化、利五脏的功能。

老陈皮雪梨炖水鸭

Double Boiled Ducks Soup with Cantonese Tangerine Peel and Pear

水鸭细嫩鲜美,炖以陈皮、果香四溢,回甘浓郁,润肺滋补。

青橄榄炖角螺

Double Boiled Conch Soup with Green Olives

橄榄七年挂果,角螺潮汕珍味。取鲜橄榄、角螺,“飞水”入盅,清香四溢。

黑蒜头炖老鸽汤

Double Boiled Pigeon Soup with Black Garlic

据《本草纲目》中记载:“鸽羽色众多,唯白色入药”。

农家土鸡炖土蛋

Farm Chicken and Egg Soup

江西特色的食用方法,浓郁鲜甜。

瓦罐煨羊肚菌猪骨汤

Double Boiled Pork Ribs Soup with Morel Mushrooms

香气馥郁,清甜肉香。羊肚菌入口脆嫩,鲜味十足。

瓦罐煨牛蒡菌舞茸汤

Doubled Boiled Mixed Mushrooms Soup

口感丰厚又不失柔嫩,滋味清香而鲜美。

墨鱼花猪肉芋头羹

Braised Taro Soup with Cuttlefish Seaweeds and Pork


墨鱼干末,搭配花猪肉泥及芋头泥,勾芡起锅,味香浓香,口感醇厚。

 素食 Vegetarian  微辣 Medium  中辣 Hot  重辣 Super Hot

* 以上价格为人民币,另需加收15%服务费(含政府相关税费)。
Above prices are in RMB and subject to 15% service charge and tax.

* 如果您对某种食物过敏,请提前告知我们的服务人员。
If you are concerned about food allergies, please alert your waiter/waitress prior to ordering.

海	DELICACIES
味	
珍	
饅	



鲍汁扣日本十三头吉品干鲍

Braised Japanese 13 Heads Abalone in Oyster Sauce

吉品鲍, 日本久负盛名的三种鲍鱼之一, 有鲍中之王之称。

42头关东六排刺辽参

42 Heads Sea Cucumber (Pumpkin Soup with Millet / Abalone Sauce)

辽宁海参, 位于“海八珍”之首。

姜葱爆辽参

Wok-fried Sea Cucumber with Ginger and Green Onion

山东源入, 葱香味醇, 营养丰富。

鲍汁扣辽参

Braised Sea Cucumber in Abalone Sauce

源于粤菜, 两者同食, 口感鲜咸劲道。

金汤捞米烩辽参

Braised Sea Cucumber in Pumpkin and Millet Soup

小米、海参最益秋冬食用。以顶汤做底, 营养更佳。

羊肚菌炖辽参汤

Double-boiled Sea Cucumber Soup with Morchella

民间有“年年吃羊肚, 八十照样满山走。”的说法。

蟹肉烩甄选官燕

Braised Superior Bird Nest Soup with Fresh Crab Meat

极品官燕色白如银, 蟹肉生拆丝丝鲜甜。

红烧甄选官燕

Braised Superior Bird Nest Soup in Soya Sauce

高汤熬制, 色泽剔透, 为潮菜之珍品。

 素食 Vegetarian  微辣 Medium  中辣 Hot  重辣 Super Hot

* 以上价格为人民币, 另需加收15%服务费(含政府相关税费)。
Above prices are in RMB and subject to 15% service charge and tax.

* 如果您对某种食物过敏, 请提前告知我们的服务人员。
If you are concerned about food allergies, please alert your waiter/waitress prior to ordering.

冰花炖甄选官燕（附椰汁）

Double-boiled Superior Bird Nest in Rock Candy Soup (Come with Coconut Juice)

选用极品官燕辅以清甜冰糖一起炖制，甜度适中，汤色微黄，丝丝柔滑。

燕窝粥

Poached Bird Nest with Glutinous Rice

明航海家郑和于航海时最早发现燕窝，遂献于明成祖，成为贡品。

特级花胶王（金汤焗/鲍汁扣）

Extra Grade Fish Maw (Pumpkin Soup with Millet / Abalone Sauce)

“海八珍”之一，二头品质，食落粘滑且爽口。

赣州酸枣米粥烩花胶

Braised Wild Jujube Congee with Fish Maw

江西赣州崇义县山清水秀，气候宜人，是我国的“南酸枣之乡”。

羊肚菌炖花胶

Double-boiled Fish Maw Soup with Wild Morchella

炖煮数时，汤水香醇。

瑶柱菜胆炖花胶

Double-boiled Fish Maw Soup with Baby Cabbages and Compoy

宋·傅幼安《味书阁赋》：“犹蝻蟀、瑶柱，食之爽口，终不免动气而噤眉。”

 素食 Vegetarian  微辣 Medium  中辣 Hot  重辣 Super Hot

* 以上价格为人民币，另需加收15%服务费(含政府相关税费)。
Above prices are in RMB and subject to 15% service charge and tax.

* 如果您对某种食物过敏，请提前告知我们的服务人员。
If you are concerned about food allergies, please alert your waiter/waitress prior to ordering.

主	RECOMMENDATION
厨	
推	
荐	



秘制一品牛排

Formosa Beef Ribs in Special Sauce

取第六至第八对牛肋骨, 最为鲜嫩。再经秘制酱料腌制, 煎至全熟, 口感香嫩多汁。

赣味红焖大斗仓

Braised Pomfret Fish with Jiangxi Soya Sauce

斗仓是鲷鱼的一种。其肉细嫩鲜滑, 骨刺极少, 是一种老少咸宜的滋补食材。

珍珠米黑松露滑大虾

Braised King Prawn with Pumpkin and Black Truffle Soup

黑松露极高的营养保健价值, 其特殊的气味搭配新鲜大虾, 口味更加鲜郁。

鄱阳湖赣味酱香甲鱼

Braised Turtle Fish with Soy Sauce in Jiangxi Flavor

甲鱼味咸、性平。素有“美食五味肉”的美称。

秘制三色蒸鱼头(配米粉)

Steamed Fish's Head with Mixed Chili Pepper (with Jiangxi Vermicelli)

以青红黄椒配秘制调味煨蒸原汁鱼头, 椒香四溢。

红烧水库大鳊鱼荷包蛋

Braised Big Bream Fish with Eggs in Chili Pepper

荷包蛋中吸饱鱼肉汁香, 鲜辣过瘾。

南丰腌菜竹蛭王

Sautéed Bamboo Clams with Preserved Vegetables

“南丰腌菜”色、香、味独特, 味比泡菜鲜, 质比榨菜脆, 酸中带咸, 香气诱人。

江西汗蒸走地老母鸡

Steamed Chicken Port with Jiangxi Style

选用自然放养的鸡, 食用谷、虫生长, 其鸡肉质地结实, 口感更佳。

 素食 Vegetarian  微辣 Medium  中辣 Hot  重辣 Super Hot

* 以上价格为人民币, 另需加收15%服务费(含政府相关税费)。
Above prices are in RMB and subject to 15% service charge and tax.

* 如果您对某种食物过敏, 请提前告知我们的服务人员。
If you are concerned about food allergies, please alert your waiter/waitress prior to ordering.

干锅萝卜焖海南小牛肉 ㊗

Braised Diced Hainan Beef with Turnip in Chili Sauce

选以海南定安牛, 因其在田间地头吃青草、饮清泉, 有着自由的生长环境, 故被成为“会跳舞”的牛。

卤炙红酥手焖鲍鱼 ㊗

Light Soy and Herbs Glazed Pork Trotter with Abalone

猪手一枚, 严选鲜鲍, 陈皮一钱, 红枣四、五枚, 煨软; 起时以葱、椒、酒泼之, 沥去陈皮红枣。

临川辣卤烩牛杂 ㊗

Stewed Beef Trips in Spicy Chili and Soy Gravy

相传北宋时期, 宰相晏殊曾在家中宴请宋仁宗皇帝, 宋仁宗对这道菜连连称赞, 并以临川地名命之, 谓: 临川牛杂。

南昌陶炖啤酒鸭 ㊗


Simmered Nanchang Duck in Chili and Soy Gravy

古朴的素陶器是景德镇烧纸的瓦罐, 江西散养老鸭配以药材、米酒慢慢煨制。

 素食 Vegetarian  微辣 Medium  中辣 Hot  重辣 Super Hot

* 以上价格为人民币, 另需加收15%服务费(含政府相关税费)。
Above prices are in RMB and subject to 15% service charge and tax.

* 如果您对某种食物过敏, 请提前告知我们的服务人员。
If you are concerned about food allergies, please alert your waiter/waitress prior to ordering.

赣	JIANG XI FLAVOR 
味	
经	
典	

井冈山脆笋焖四头鲜鲍

Braised Crispy Bamboo Shoots with 4 Head's Fresh Abalone

井冈竹笋,系江西省吉安市井冈山市特产,全国农产品地理标志。其笋肉色白、质嫩、味美

老南昌豆包烧肉

Braised Pork Belly with Bean Curd in Soya Sauce

选用本地马桥油豆腐,其口感醇厚,闻之清香,尝之味美多汁,不硬不软不松。

青蒜萍乡烟熏肉

Sautéed "Pingxiang" Smoked Pork Belly

主料烟熏肉取自萍乡市当地土特产烟熏猪肉,因其具有“肉香四溢、扑鼻不止”的特点而入选“十大赣菜”之一。

赣味大肠炒藕丝

Wok-fried Pork Intestines and Shredded Lotus in Chili Pepper

赣菜的大肠烹以卤灸之法,使得口感香脆爽口。

红烧猪尾烩墨鱼丸

Braised Pig's Tail with Cuttlefish Bells

余干辣椒小炒肉

Fried Soy Pork with Garlic and Green Chili

余干辣椒肉质细嫩,口感鲜香,辣味适中,吃后略带甜味。

 素食 Vegetarian  微辣 Medium  中辣 Hot  重辣 Super Hot

* 以上价格为人民币,另需加收15%服务费(含政府相关税费)。
Above prices are in RMB and subject to 15% service charge and tax.

* 如果您对某种食物过敏,请提前告知我们的服务人员。
If you are concerned about food allergies, please alert your waiter/waitress prior to ordering.

酸汤豆冲墨鱼仔 ㊗

Braised Baby Cuttlefish in Sour and Spicy Soup

景德镇菜中常常出现豆冲, 豆冲即豆腐, 煮在酸汤中味道鲜美。

茶树菇干焗苦楮豆腐 ㊗

Dry-friend Kuzhu Bean-curd with Mushroom

苦楮豆腐是江西省传统名吃, 原生态加工的绿色食品。味性甘微寒, 口感丝滑软糯。

南昌粉蒸肉

Steamed Sliced Pork Belly with Homemade Rice Power and Sweet Potato

选用嫩黑毛猪腩肉调料腌制, 后裹上手工现磨米粉蒸制而成。

宜黄炒笋丝 ㊗

Sautéed Bamboo Strip with Shredded Pork and Chili Pepper

宜黄特产竹笋, 肉嫩味鲜, 香脆爽口

 素食 Vegetarian  微辣 Medium  中辣 Hot  重辣 Super Hot

* 以上价格为人民币, 另需加收15%服务费(含政府相关税费)。
Above prices are in RMB and subject to 15% service charge and tax.

* 如果您对某种食物过敏, 请提前告知我们的服务人员。
If you are concerned about food allergies, please alert your waiter/waitress prior to ordering.

潮	CHAO SHAN FLAVOR
巷	
烟	
火	



卤水打冷 Marinated & Frozen

陈年老鹅头

Marinated Age Goose Head in Garlic and Vinegar Sauce

制作老卤汤: 陈年澄海狮头鹅头, 以达到独特的味道和口感。

卤水拼盘

Marinated Meat Platter with Soya Sauce in Chaozhou Flavor

金牌隆江猪脚

Marinated Pig's Knuckle

冻五笋鱼饭 (100克)

Frozen Marine Fish

冻大红蟹

Frozen Large Red Crab Marketing Price

特色小炒 Specialties

碧绿榆耳炒澳带

Stir-fried Scallops with Yellow Fungus and Green Vegetables

澳洲带子属珍贵海味, 入口韧滑, 炒以软糯甜豆及滑嫩黄耳, 口感丰富。

香煎杂鱼鼎

Pan-fried Mixed Marine Fish

一道充满烟火气息的潮汕小食。

“靠海吃海”的潮汕人出海打捞回的各式海鱼, 最家常的烹饪便是将其做成“杂鱼鼎”。

金银翡翠鲜虾球

Sautéed Prawns with Asparagus and Deep-fried Prawns with Egg Yolk

明虾过浆, 温油滑熟, 取姜丝, 松露调味, 绿叶增色。

 素食 Vegetarian  微辣 Medium  中辣 Hot  重辣 Super Hot

* 以上价格为人民币, 另需加收15%服务费(含政府相关税费)。
Above prices are in RMB and subject to 15% service charge and tax.

* 如果您对某种食物过敏, 请提前告知我们的服务人员。
If you are concerned about food allergies, please alert your waiter/waitress prior to ordering.

潮州蚝仔烙

Pan-fried Baby Oyster Pancake with Sweet Potato Powder

潮汕名点, 虽为小食, 制作考究, 选用雪粉, 珍珠蚝, 以鬃头肉猪油烙之。

牛肝菌爆炒乳鸽片

Sautéed Sliced Pigeon with Bolete Mushrooms

牛肝菌脆嫩爽滑, 乳鸽片细嫩多汁, 滋补美味。

琥珀黑椒和牛粒

Pan-fried Diced Wagyu Beef with Walnuts in Black Pepper Sauce

和牛粒裹以咸鲜兼辣的黑椒酱, 以灯椒点缀提香, 入口软嫩, 酱汁浓郁。

豉油皇爆炒鹅肠

Stir-fried Goose Intestines in Soya Sauce

旺火爆炒, 鹅肠香糯有嚼劲, 口感鲜脆, 淋豉油水, 鲜甜点缀咸香。

豫章香酥鸡

“YU ZHANG” Crispy Chicken

多档竹架一副, 存许铜勾十余, 肥鸡一枚治净, 葱姜卤浸, 入笼略烤, 热油淋而酥之。

风味香蒜焗肋排

Deep-fried Pork Ribs with Garlic

排骨切断, 调味腌制, 炸制金黄, 蒜香浓郁, 质嫩味美。

潮汕炸豆腐

Deep-fried Diced Bean Curd


选用普宁豆干, 一块看似普通的豆干需经磨浆、除渣、煮浆、配膏、试粉、掺膏、搅和、卤、包块、压块、煮熟等十几道工序。

 素食 Vegetarian  微辣 Medium  中辣 Hot  重辣 Super Hot

* 以上价格为人民币, 另需加收15%服务费(含政府相关税费)。
Above prices are in RMB and subject to 15% service charge and tax.

* 如果您对某种食物过敏, 请提前告知我们的服务人员。
If you are concerned about food allergies, please alert your waiter/waitress prior to ordering.

古	CASSEROLE CUISINE
早	
煲	
仔	



石锅酱焗银鳕鱼

Grilled Cod Fish with Special Sauce in Clay Pot

银鳕鱼双面金黄, 淋入酱汁发出“滋滋”的声, 令鱼肉色美味香。

粉丝海鲜杂菜煲

Braised Assorted Seafood with Mixed Vegetables and Vermicelli in Superior Soup

粉丝饱吸海鲜的原汁, 鲜香四溢。

石锅赣味美蛙腿)))

Stewed Frog Leg with Lotus Roots in Fermented Chili in Stone Pot

牛蛙治净, 去皮取肉, 盐酒椒渍, 拌粉过浆, 与菌菇石锅齐滚。

虾干鱼香茄子煲))

Sautéed Eggplant with Minced Pork and Dry Shrimps in Clay Pot

甜辣开胃, 其味厚重悠长, 余味缭绕, 回味无穷, 故称余香。

干贝排骨春菜煲

Boiled Diced Pork Ribs with Compoy and Chaozhou Kale

潮汕春菜即为芥菜, 与排骨干贝同煲, 吸收肉汁, 增添一份鲜甜。

腩肉苦瓜煲

Boiled Streaky Pork with Bitter Melon in Soya Sauce

始载于《滇南本草》, 苦瓜味虽苦, 但不会把苦味传给“别人”, 又有“君子菜”的雅称。

柴火老豆腐煲)

Braised Refreshments Bean Curd with Sliced Ham in Soya Sauce

选用本地著名的马桥香干、老豆腐、豆结等、高汤慢炖2-3小时。

卤汁鹅血煲

Boiled Diced Goose Blood in Special Chaozhou Sauce

鹅血, 潮汕卤鹅八珍之一。


新鲜鹅血热浸卤水, 味道浓郁, 香味萦绕舌尖。

 素食 Vegetarian  微辣 Medium  中辣 Hot  重辣 Super Hot

* 以上价格为人民币, 另需加收15%服务费(含政府相关税费)。
Above prices are in RMB and subject to 15% service charge and tax.

* 如果您对某种食物过敏, 请提前告知我们的服务人员。
If you are concerned about food allergies, please alert your waiter/waitress prior to ordering.

鲜	FROM FIELD
嫩	
蔬	
肴	



松茸糟香山鸡蛋

Scrambled Eggs with Matsutake Mushrooms

松茸气味芳香, 味道鲜美, 搭配山鸡蛋, 营养健康美味。

茴香苗鲜百合

Grilled Fresh Lily with Seed of Fennel

茴香苗别名茴香菜, 香丝菜, 其嫩叶和嫩茎部分做食用, 有特殊的香气且营养丰富。

黑松露金汤萝卜

Braised Baby Radish with Black Truffle in Superior Soup

选用散养老鸡吊汤, 营养价值高。

藜麦焖炒板栗南瓜

Braised pumpkin with Castanea Mollissima & Quinoa

藜麦富含的维生素、多酚、类黄酮类、皂苷和植物甾醇类物质具有多种健康功效。

江西油渣炒菜梗

Sautéed Seasonal Vegetable with Crispy Pork Lard

菜梗清脆, 油渣咸香。

啫啫虾酱焗小瓜

Grilled Green Melon with Shrimp Paste in Clay Pot

火候的考究使得酱汁裹在原料上, 焦香气十足。

 素食 Vegetarian  微辣 Medium  中辣 Hot  重辣 Super Hot

* 以上价格为人民币, 另需加收15%服务费(含政府相关税费)。
Above prices are in RMB and subject to 15% service charge and tax.

* 如果您对某种食物过敏, 请提前告知我们的服务人员。
If you are concerned about food allergies, please alert your waiter/waitress prior to ordering.

银芽炒咸菜丝

Wok-fried Bean Sprouts and Preserved Cabbages

潮州咸菜是一道美味可口的地方名肴, 呈色金黄, 做法颇为讲究。

鱼干炒芥兰

Wok-fried Dry Fish with Kale

大火快炒, 简单调味, 芥兰吸收鱼干鲜咸、质朴之味。

豆瓣酱炒春菜

Sautéed Baby Cabbages with Soya Bean Sauce

春菜清润可口, 于春日食用自古以来又有祈福安宁健康之美寓。

潮汕时令蔬菜(苋菜/通心菜/西洋菜/春菜/芥兰/小白菜)

Chaoshan Seasonal Vegetables

(Sautéed / Garlic / Soya Bean / Shrimp Paste / with Chicken Soup)

(清炒 / 蒜蓉 / 豆酱 / 虾酱 / 鸡汤)

 素食 Vegetarian  微辣 Medium  中辣 Hot  重辣 Super Hot

* 以上价格为人民币, 另需加收15%服务费(含政府相关税费)。
Above prices are in RMB and subject to 15% service charge and tax.

* 如果您对某种食物过敏, 请提前告知我们的服务人员。
If you are concerned about food allergies, please alert your waiter/waitress prior to ordering.

粥	RICE & NOODLES
粉	
面	
饭	

山泉水砂锅白粥

Poached White Porridge

粥既快美, 粥后一觉, 妙不可言。

土鸡膏蟹砂锅粥

Diced Chicken with Crab Roes Porridge

米汤逐渐被蟹膏染成微黄, 鲜味也融入进了每颗米粒之中, 煮出一锅活色生香。

排骨斑节虾砂锅粥

Fresh Prawns with Diced Pork Ribs Porridge

当粥底熬到七、八成的时候放入斑节虾。
使得米粥粘稠软香, 虾肉Q弹爽滑。

腌菜海鲜鸡蛋炒景德镇碱水粿

Fried Rice Noodle with Seafood and Preserved Cabbage and Egg

景德镇特色糍粑料理, 香味浓郁, 油而不腻。

牛肉芥兰干炒粿条

Wok-fried Rice Noodles with Sliced Beef and Kale

牛肉嫩滑, 芥兰鲜绿, 粿条Q弹, 番茄增色, 营养色泽兼具。

青蔬鸡蛋肉丝炒米粉

Fried Jiangxi Vermicelli with Vegetables, Eggs and Sliced Pork in Chili Pepper

米粉是江西省著名的传统小吃食材, 由水和大米制作而成。

 素食 Vegetarian  微辣 Medium  中辣 Hot  重辣 Super Hot

* 以上价格为人民币, 另需加收15%服务费(含政府相关税费)。
Above prices are in RMB and subject to 15% service charge and tax.

* 如果您对某种食物过敏, 请提前告知我们的服务人员。
If you are concerned about food allergies, please alert your waiter/waitress prior to ordering.

秘制酸菜肉末拌米粉

Braised Jiangxi Vermicelli with Preserved Sour Cabbages and Minced Meat

优选地道江西米粉, 条条细嫩、洁白, 具有久泡不烂、久炒不碎、韧而不硬的特点。

鸡汤米粉 (面 / 米粉)

Chicken Soup Rice Noodles with Vegetables

鸡汤煨煮, 米粉鲜甜, 入味营养, 层次丰富。

XO酱海鲜炒饭

Fried Rice with Assorted Seafood in XO Sauce

米饭、干贝为主料, 米饭颗颗包裹酱香。

黑松露紫米炒饭

Fried Black Rice with Vegetables and Black Truffle

松露馥郁的香气包裹每一粒紫米, 惊艳味蕾。

 素食 Vegetarian  微辣 Medium  中辣 Hot  重辣 Super Hot

* 以上价格为人民币, 另需加收15%服务费(含政府相关税费)。
Above prices are in RMB and subject to 15% service charge and tax.

* 如果您对某种食物过敏, 请提前告知我们的服务人员。
If you are concerned about food allergies, please alert your waiter/waitress prior to ordering.

茶	DIMSUM
食	
手	
作	



鲜笋虾饺皇

Steamed Shrimp Dumplings with Fresh Bamboo

晶莹剔透, 大粒虾仁爽滑鲜美。

潮州蒸粉果

Steamed Pork Dumpling with Black Mushrooms, Turnip and Peanuts

潮州传统糕点。每个粉果包馅六钱, 要包得满而不实, 形如榄核, 捏口不留指痕, 摇之有声, 包好后, 别具风味。

特色瑶柱黑毛猪肉包

Steamed Pork and Compoy Bun

松软外皮包裹瑶柱的鲜香, 肉汁丰富。

蚝皇叉烧酥

Puff Pastry Filled with BBQ Pork

广东传统名点, 肉质软嫩多汁, 酥皮色泽金黄。

三丝炸春卷

Spring Rolls with Shredded Vegetables


以面皮包馅心, 经煎、炸而成外酥里嫩的口感。是由旧时立春之日食用春盘的习俗逐步演变而来的传统点心。

 素食 Vegetarian  微辣 Medium  中辣 Hot  重辣 Super Hot

* 以上价格为人民币, 另需加收15%服务费(含政府相关税费)。
Above prices are in RMB and subject to 15% service charge and tax.

* 如果您对某种食物过敏, 请提前告知我们的服务人员。
If you are concerned about food allergies, please alert your waiter/waitress prior to ordering.

甜	DESSERT
头	
甜	
尾	



糕烧双色(香芋,地瓜各3块)

Steamed Taro and Sweet Potato with White Sugar (3 Pieces for Each)

糕烧的烹饪技法赋予香芋地瓜丝甜入味的口感。

反沙香芋

Steamed Taro with White Sugar

反沙,潮汕菜的一种烹调方法。这道地方名点拥有500年以上的历史。糖霜裹挟绵软的荔浦芋头,甜蜜滋味由舌尖入心。

家乡绿豆鼠壳粿

Pan-fried Glutinous Rice Cake with Green Bean Paste

在潮汕粿不仅是一种饮食文化,更是被寄予一种蒸蒸日上的好彩头。

豆粉团

Rice Dumpling Dusted with Grinded Soy Bean

弹糯的口感,包裹豆粉的香甜。

鲜果杏仁豆腐

Chilled Almond Bean Curd with Fresh Fruits

江南传统名点,以甜杏仁磨浆后加水煮沸,待冷冻凝结配以鲜果丰富口感。

木瓜银耳炖雪梨

Double-boiled Pear with Papaya and Tremella

文火慢熬,恰到好处的熬煮出银耳和木瓜的营养成分。口感丝滑软糯。

杨枝甘露

Chilled Pomelo Soup with Mango and Sago

粤式经典,取名雅致,形色黄艳,滋味酸甜相间,清馨柔美。

橙皮芋泥白果

Hot Taro Paste with Ginkgo and Orange Peel Grain

在传统潮州美食宴席上,因讲究“甜头甜尾”的意头,芋泥甜品通常以压轴菜出现。

马蹄绿豆爽

Hot Peeled Green Bean Paste with Water Chestnuts

去皮绿豆蒸煮软烂配以甜脆马蹄。

 素食 Vegetarian  微辣 Medium  中辣 Hot  重辣 Super Hot

* 以上价格为人民币,另需加收15%服务费(含政府相关税费)。
Above prices are in RMB and subject to 15% service charge and tax.

* 如果您对某种食物过敏,请提前告知我们的服务人员。
If you are concerned about food allergies, please alert your waiter/waitress prior to ordering.

