香宫

Shang Palace

“粤”美味 · “粤”专家

A Treasured Cantonese Legacy to Savour

备受赞誉的【香宫】，系香格里拉集团中餐品牌，自 1971 年于新加坡香格里拉第一家开业，至今已有 50 余年历史。装修典雅、风格独特的香宫，拥有厨艺精湛的烹饪团队，为宾客提供高品质的就餐体验。精选四季时令食材，匠心烹制。主营至臻粤菜、本地特色菜及各地风味菜肴。

The highly acclaimed Shang Palace is one of Shangri-La's top Chinese restaurant brands. It has a profound history of more than 50 years since it first opened in Shangri-La Singapore, in 1971. The restaurant celebrates the elegance, richness, and dynamism of Cantonese cuisine. While flavours here are redolent of tradition, they are expertly crafted with today's palate in mind. Behind the harmony of old and new is a team of brilliant chefs. In addition, it provides guests with local specialities and other flavours to delight the palates of those who come to dine and relax with its comfortable, elegant setting.

如果您的客人中有清真、素食、海鲜或坚果过敏等，请您在点餐时，通知服务员，以便安排。

：猪肉（Pork） ：辣椒（Chili） ：坚果（Nuts）

If your guests are Muslim, Vegetarian, Seafood or Nut allergy, etc. please inform the waiter for special arrangement.

香宫招牌菜

SIGNATRE DISHES

广式脆皮乳鸽

Roasted Crispy Pigeon, Cantonese Style

¥ 108 / 只　会员 98 / 只

传承粤菜正宗烹饪技艺而成的脆皮乳鸽，入口香脆香酥，肉质细嫩弹牙，鲜甜多汁流溢，保留老饕的味美。

农家肉饼蒸膏蟹

Steamed Hele Crab with Minced Pork and Water Chestnut

¥ 528 / 例　会员 498 / 例

清蒸后的蟹肉肥鲜美，脂膏金黄油亮。蟹汁精华浸入松软有滋味的肉饼，保持食材的原味之鲜，形色之美。

香宫佛跳墙（位）

Buddha Jumps Over the Wall (Stewed Superior Abalone, Sea Cucumber and Fish Maw)

¥ 728 一位
会员 658 一位

数有味，食材烹制，互为渗透，味中十清余种鲍、海参、主厨结合当地特色，采用柔润，汤汁浓而不腻，吃起来更软香宫人香而不腻。佛跳墙，又名“满坛香”，起源于道光年。由花胶、蹄筋等十用

金汤花胶鸡

Stewed Chicken with Fish Maw in Pumpkin Soup

¥ 358 一例
会员 298 一例

金汤清澈浓稠，鸡肉的花胶入味，香宫人灵魂。

古法蒸老虎斑鱼

Steamed Brown Spotted Grouper

¥ 428 一例
会员 378 一例

采用传统的老虎斑，清蒸方式，加入虫草花，层次的味觉，呈现多不仅限制，美味，挑选活鲜，鱼肉紧实细嫩，鲜香直击灵魂。

果汁糖醋生菜梗

Stir-fried Lettuce with Sweet and Sour Sauce

¥ 88 /例　会员 68 /例

香上秘制爽脆嫩滑本身鲜美味道后果汁糖醋汁，拌翻了生菜汁味与圆之回味无穷，保留了生菜的原味与感口感，“酸甜苦辣咸”五味俱全，“清脆爽脆的原味与甜度开发蕴，两者互映彰显出“酸甜苦辣”作例，米。

姜葱海螺焖香嫩鸡

Baked Chicken with Sea Whelk, Ginger and Scallion

¥ 338 /例　会员 268 /例

香港名厨匠心巧思升级经典广式经典菜肴，将鲜嫩多汁的姜葱海螺鸡与鲜美海螺相碰合，“火焰唤醒食材碰合，本味”。

一碗香

Sautéed Pork with Egg and Chopped Chilli

¥ 98 / 例　会员 78 / 例

备注：可自选或消费方式来卷

简单的食材，味道爽走吸收，混碱撞出浓郁的香辣香，呈现出以与鲜香，多层次的饼味包裹卷入一碗美味。

石锅海胆焖自制豆腐

Baked Homemade Tofu with Sea Urchin in Pot

¥ 138 / 例　会员 98 / 例

咕嘟嘟作响，金黄的海胆切碎的石锅呈上餐桌，掀盖的瞬间扑面而来，自制豆腐与海胆鲜香交融，沉浸在热气腾腾的锅气满溢。

锅包肉

Wok-fried Pork with Sweet and Sour Sauce

¥ 128 / 例　会员 88 / 例

东北传统名菜。将里脊肉切片上浆入味，裹上炸浆下锅炸至金黄色捞起，再下锅翻炒勾芡挂汁。酸甜可口，入口菜金黄酥脆，滋滋有声。

味觉先锋 精致凉菜

COLD DISHES

芹菜拌脆花胶

Mixed Celery with Fish Maw

¥108/例 会员98/例

脆滋味萝卜皮

Mixed Radish Peel with Sauce

¥58/例 会员38/例

家常大拌菜

Mixed Chinese Cabbage with Homemade Sauce

¥68/例 会员48/例

蜜汁蒜香骨

Deep-fried Pork Ribs with Garlic and Honey Sauce

¥108/例

会员 98/例

云雾小花螺

Mixed Sea Whelks with Sauce

¥118/例

会员 98/例

捞汁蚬子肉

Mixed Clam Meat with Sauce

¥88/例

会员 68/例

¥ 48 / 例　会员 38 / 例

小银鱼拌炸花生

Mixed Whitebait and Fried Peanuts with Green Pepper Oil

¥ 78 / 例　会员 68 / 例

姜蓉芥兰苗

Mixed Chinese Broccoli with Chopped Ginger

¥ 78 / 例　会员 58 / 例

东北蘸酱菜

Assorted Vegetables with Bean Paste

¥ 78 / 例　会员 68 / 例

冰镇塔菜

Iced Chinese Artichoke with Vinegar Dressing

水晶皮冻

Pork Skin Jelly

¥ 58 / 例

会员 48 / 例

牛肉拌黄瓜

Mixed Beef and Cucumber

¥ 108 / 例

会员 98 / 例

¥ 98 / 例　会员 88 / 例

香烤鳗鱼丝

Roasted Shredded Eel

¥ 78 / 例　会员 58 / 例

泰式无骨凤爪

Marinated Boneless Chicken Feet, Thailand Style

¥ 78 / 例　会员 58 / 例

芥末鸭掌

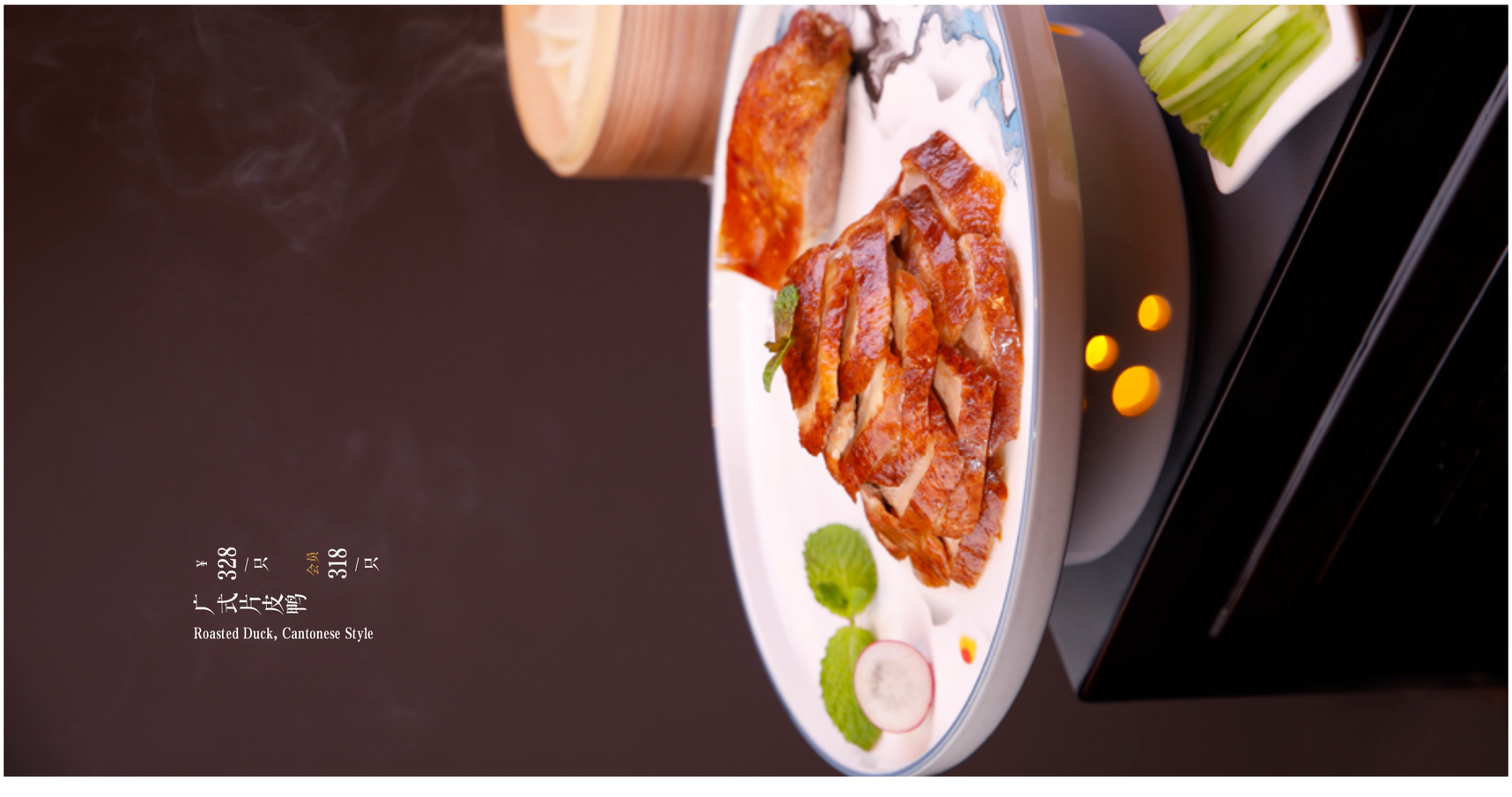
Marinated Duck Webs with Wasabi

港式烧腊 卤味

BARBECUED&MARINATED

明炉吊烧鹅 ¥168/例 会员158/例

Roasted Goose



广式片皮鸭 ¥328/只 会员318/只

Roasted Duck, Cantonese Style

¥ 88 / 例　会员 78 / 例

卤水牛腱子

Double-boiled Leg Beef with Chinese Herbs

¥ 188 / 例　会员 178 / 例

潮州卤水大拼盘

Marinated Meat Combination, Chaozhou Style

¥ 198 / 例　会员 188 / 例

粤式烧味拼盘

Chinese Barbecue Combination (Roasted Crispy Goose and Marinated Chicken)

¥ 178 / 例　会员 168 / 例

姜葱白切鸡配桂花圣女果

Sliced Boiled Chicken with Ginger, Scallion and Cherry Tomato

¥ 178 / 只　会员 158 / 只

蒜香脆皮鸡

Deep-fried Crispy Chicken with Garlic

鲍参燕肚 古法慢煨

ABALONE · SEA CUCUMBER · FISH MAW · BIRD'S NEST

20头干鲍 Dried Abalone
¥308/只 会员268/只
做法：蚝油鲍汁扣

10头干鲍 Premium Dried Abalone
¥688/只 会员638/只
做法：蚝油鲍汁扣

6头干鲍 Supreme Dried Abalone
¥1088/只 会员968/只
做法：蚝油鲍汁扣

1.5头精选大花胶 Supreme Fish Maw
¥468/位 会员418/位
做法：鲍汁扣 / 金汤小米煮 / 五谷杂粮煮

5头精选大花胶 Premium Fish Maw
¥458/位 会员398/位
做法：鲍汁扣 / 金汤小米煮 / 五谷杂粮煮

¥ 638 / 例　会员 588 / 例

原只小海参（20只）

Premium Sea Cucumber

做法：葱烧 / 椒盐小炒肉 / 蘸酱

¥ 768 / 例　会员 698 / 例

原只小海参（30只）

Supreme Sea Cucumber

做法：葱烧 / 椒盐小炒肉 / 蘸酱

¥ 428 / 位　会员 368 / 位

官燕（100g）

Imperial Brid's Nest (100g)

做法：木瓜炖 / 冰花 / 红烧

¥ 588 / 位　会员 528 / 位

海参30头

Supreme Sea Cucumber

做法：藜麦粗粮 / 葱烧 / 鲍汁扒 / 菌王落手狮

¥ 278 / 位　会员 228 / 位

海参70头

Supreme Sea Cucumber

做法：藜麦粗粮 / 葱烧 / 鲍汁扒 / 菌王落手狮

¥ 168 / 位　会员 138 / 位

海参100头

Sea Cucumber

做法：藜麦粗粮 / 葱烧 / 鲍汁扒 / 菌王落手狮

珠翠之珍 生猛海鲜

LIVE SEAFOOD · LIVE FISH

帝王蟹 时价
King Crab Current Price
做法：蒜蓉粉丝蒸 / 清蒸 / 避风塘炒

大龙虾 时价
Lobster Current Price
做法：刺身 / 上汤黄油焗 / 芝士焗 / 姜葱炒
两食：生滚粥 / 炖大白菜 / 椒盐

波龙虾 时价
Lobster Current Price
做法：芝士伊面焗 / 香辣炒 / 金蒜粉丝蒸 / 宫爆

龙虾仔 时价
Baby Lobster Current Price
做法：芝士焗 / 金蒜开边蒸 / 上汤焗 / 青芥蛋黄酱焗

斑节虾 时价
Live Prawn Current Price
做法：高汤灼 / 美极 / 金蒜开边蒸 / 特色煎

东星斑 时价
Miniatus Grouper Current Price
做法：清蒸 / 过桥 / 金汤煮 / 葱油滑捞

石斑鱼 时价
Grouper Current Price
做法：清蒸 / 浓汤浸 / 酸汤 / 葱油滑捞

老虎斑 时价
Brown Spotted Grouper Current Price
做法：清蒸 / 浓汤浸 / 酸汤 / 葱油滑捞

桂花鱼 时价
Mandarin Fish Current Price
做法：松鼠 / 清蒸 / 水煮 / 酸汤 / 葱油滑捞

多宝鱼 时价
Turbot Current Price
做法：清蒸 / 浓汤浸 / 酸汤 / 葱油滑捞

10 头鲜鲍 时价
Fresh Abalone Current Price
做法：蒜蓉蒸 / 豉汁 / 盐烤 / 过桥 / 炒片

珍宝蟹 时价
Crab Current Price
做法：鸡油花雕蒸 / 姜葱焗 / 香辣炒 / 金蒜开边蒸

煲汤

SOUP

陈皮盏肉汁炖鲜鲍汤（位）
Braised Fresh Abalone Soup with Dried Tangerine and Minced Pork

¥178/位
会员 168/位

竹笙核桃羊肚菌松茸炖（素、位）

Double-Boiled Matsutake Soup with Bamboo Fungus and Morel

¥98/位 会员88/位

老黄瓜酥肉汤（位）

Stewed Old Cucumber and Crispy Pork Soup

¥48/位 会员38/位

泉水清炖牛尾汤（位）

Double-boiled Oxtail Soup with Springwater

¥118/位 会员108/位

¥ 108 /位 会员 98 /位

松茸炖螺头汤（位）

Double-Boiled Whelk Soup with Matsutake

¥ 198 /位 会员 188 /位

松茸水鸭炖花胶膏（位）

Double-boiled Duck Soup with Fish Maw and Matsutake

¥ 98 /位 会员 88 /位

金丝枸杞老鸡汤（位）

Double-boiled Chiken Soup with Wolfberry

海参鱼头佛跳墙（8-10位）预定
Braised Fish Head, Sea Cucumber and Abalone in Casserole（Reserve Requested）
¥1888/例
会员1588/例

广东传统老火例汤（位）
Soup of the Day
¥48/位
会员38/位

¥ 368 /位　会员 338 /位

海景佛跳墙（位）

Buddhe Jumps over the Wall per person

¥ 228 /位　会员 198 /位

百里香石烟牛排

Braised Beef Steak with Red Wine Sauce

¥ 468 /例　会员 398 /例

鱼羊鲜

Poached Fish and Lamb in Soup

香草芥末明虾球
Sautéed Shrimp Balls with Mustard
¥ 128 / 例 会员 98 / 例

石锅萝卜牛腩
Stewed Radish with Beef Brisket in Hot Stone Pot
¥ 158 / 例 会员 128 / 例

鸡枞菌炒牛肉粒
Sautéed Snow Beef with Black Collybia Albuminosa
¥ 238 / 例 会员 198 / 例

百合芦笋爆炒带子
Stir-fried Scallop with Lily Root and Asparagus
¥ 258 / 例 会员 218 / 例

红烧肉焖鲜鲍

¥ 328 /例

会员 278 /例

Braised Pork Belly and Abalone with Puer Tea

生嗜砂锅鱼头煲

¥ 268 /例

会员 198 /例

Braised Fish Head in Casserole

法式羊排

¥ 208 /例

会员 178 /例

Pan-fried Lamb Chop, French Style

¥ 168 / 例　会员 128 / 例

生晤牛蛙煲

Braised Bullfrog in Casserole

¥ 338 / 例　会员 298 / 例

葱香鲜鲍拼青芥脆虾球

Sautéed Prawn Balls and Fresh Abalone with Spring Onion and Wasabi

¥ 208 / 例　会员 168 / 例

土豆炖鲍鱼

Braised Abalone with Potato in Casserole

¥ 308 / 例　会员 268 / 例

生蚝焖黄油鸡煲

Braised Butter Chicken with Oyster

¥ 198 / 例　会员 168 / 例

脆瓜爆炒海螺片

Wok-fried Zucchini with Sliced Conch

¥ 268 / 例　会员 228 / 例

青柠蒜香酥煎黄鱼

Fried Crispy Yellow Croaker with Lime and Garlic

¥ 318 / 例　会员 278 / 例

红椒丝煎享精选牛肉粒

Pan-fried Beef with Fresh Sichuan Chilli

豉油王金不换焗大虾

Pan-fried Prawn with Soy Sauce

¥ 228 /例

会员 168 /例

XO酱九菜花藕尖炒香酥肉

Wok-fried Pork, Chives and Lotus Shoot with X.O Sauce

¥ 108 /例

会员 78 /例

冰川茄子酥肉

Fried Eggplant with Pickled Pork Belly

¥ 168 /例

会员 138 /例

东北风味

LOCAL SPECIALITIES

家焖胖头鱼（10斤/条）预定

Braised Bighead Fish, Home-style (Reserve Requested)

¥888/例

会员688/例

葱烧鹿筋烧海参

Braised Sea Cucumber and Deer Tendon with Scallion

¥388/例

会员338/例

¥ 198 / 例　会员 178 / 例

石锅鲍汁猪手

Braised Pork Trotters with Abalone Sauce in Casserole

¥ 108 / 例　会员 98 / 例

东北酸菜氽白肉

Poached Sliced Pork with Chinese Sauerkraut, Northeast Style

¥ 238 / 例　会员 198 / 例

家烧黄花鱼

Braised Yellow Croaker, Home-style

¥ 78 / 例　会员 58 / 例

老家豆腐

Stewed Tofu, Home-style

¥ 138 / 例　会员 118 / 例

香爆排骨

Deep-fried Pork Rib

¥ 88 / 例　会员 68 / 例

东北小锅豆角

Braised Green Beans with Pork Belly

¥ 108 / 例　会员 88 / 例

东北溜肉段

Deep-fried Pork with Mixed Sauce

川湘风味

SICHUAN AND HUNAN DISHES

擂椒海参配米饭

Fried Sea Cucumber with Chilli, Served with Rice

¥ 458 /例

会员 398 /例

时蔬大碗菜

Braised Seasonal Vegetable

¥ 78 /例

会员 68 /例

黄蘑炖小鸡

Stewed Chicken with Mushroom

¥ 228 /例

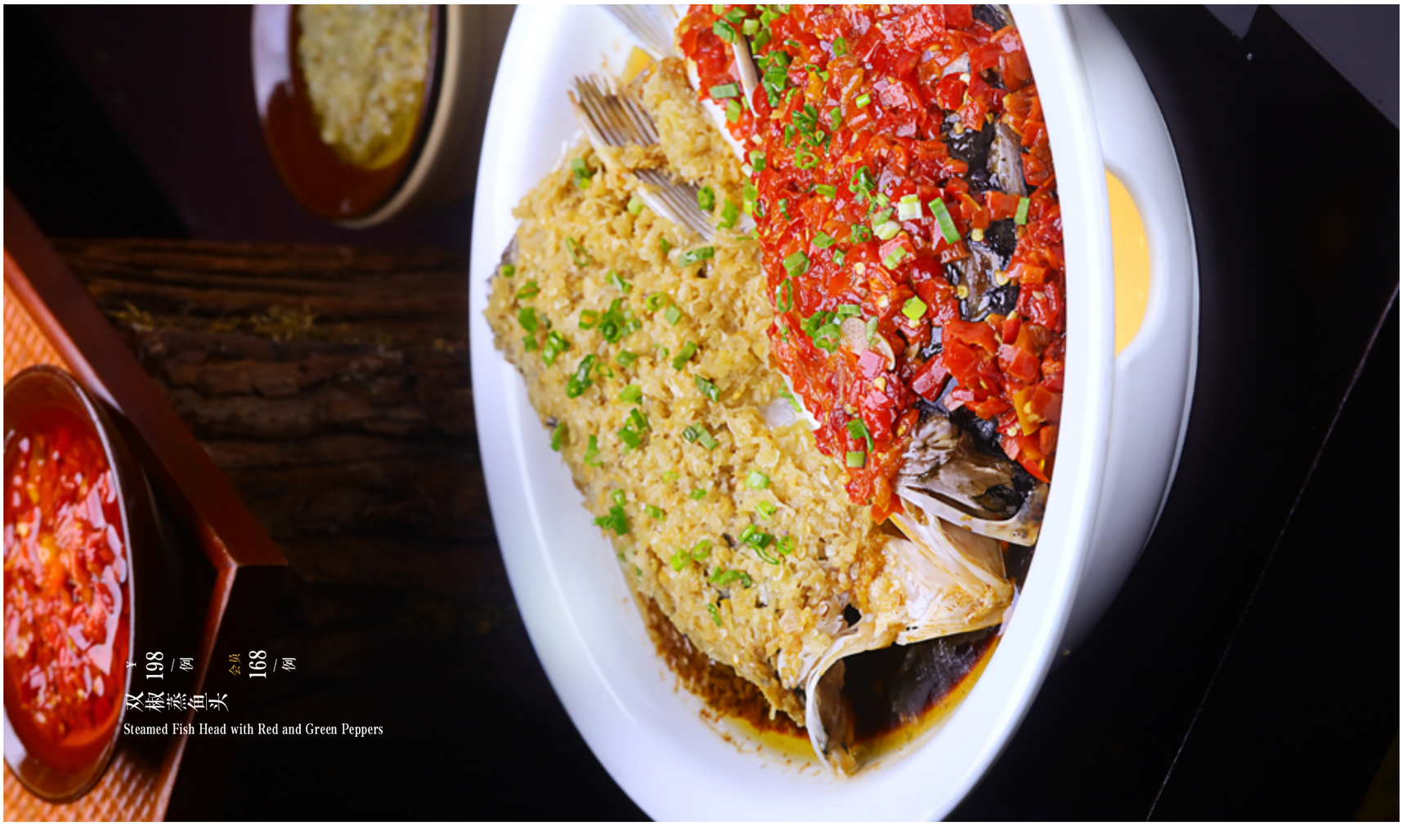
会员 208 /例

宫保明虾球 ¥128/例 会员98/例

Sautéed Prawn Balls with Onion and Coloured Pepper

香茅青椒爆炒牛肉粒 ¥298/例 会员268/例

Fried Beef balls with Green Chili and Citronella



双椒蒸鱼头

Steamed Fish Head with Red and Green Peppers

¥ 198 / 例　会员 168 / 例

水煮桂花鱼

Boiled Mandarin Fish

¥ 398 / 例　会员 368 / 例

九层塔干椒辣子鸡

¥ 158 / 例　会员 108 / 例

Sautéed Chicken with Chilli, Sichuan Style

椒香基围虾

¥ 128 / 例　会员 98 / 例

Sautéed Shrimps with Chilli and Sichuan Pepper

水煮花肉

¥ 188 / 例　会员 158 / 例

Poached Sliced Snow Beef in Hot Chilli Oil

田园时蔬

VEGETABLES

秋葵百合炒猴脑菌

Fried Bearded Tooth Mushroom with Okra and Lily

¥108/例 会员88/例

螺丝椒炒肉

Stir-fried Pork with Chili

¥98/例 会员78/例

¥ 98 / 例　会员 68 / 例

虫草花炒西芹

Fried Cordyceps Flowers with Parsley

¥ 88 / 例　会员 68 / 例

东北小葱炒木耳

Sautéed Black Fungus with Chinese Onion

¥ 88 / 例　会员 68 / 例

荷塘月色小炒

Fried Assorted Vegetables

五谷杂粮 主食之道

RICE, NOODLES AND SAVORY DIM SUM

干炒牛河

Fried Rice Noodle with Beef

¥88/例

会员 78/例

广东菜心、广东芥兰

娃娃菜、西兰花、西生菜

水东芥菜、菠菜、当季时蔬

Flowering Cabbage / Mustard Leaf / Baby Cabbage

Broccoli / Green Romaine Lettuce / Leaf Mustard

Spinach /Seasonal Vegetables

¥88/例

会员 68/例

做法：白灼/生炒/清炒/上汤/蒜蓉

金银蛋/咸鱼炒/豆鼓鲮鱼/油盐水

生炝/椒丝腐乳/虾酱

¥ 28 / 位　会员 18 / 位

阳春面（位）

Noodle in Plain Soup per person

¥ 36 / 位　会员 26 / 位

葱油拌面（位）

Mixed Bamboo Noodles with Scallion oil and Minced Crab per person

¥ 68 / 打　会员 58 / 打

东北水饺

Chinese Dumpling, Northeast Style

¥ 48 / 例　会员 38 / 例

韭菜盒子（3个）

Fried Chinese Leek Dumplings

¥ 68 / 张　会员 58 / 张

家乡葱油饼

Pan-fried Wheat Pancake with Chives

¥ 98 / 例　会员 88 / 例

扬州炒饭

Fried Rice, Yangzhou Style

崔师傅手工甜品

FINEST DESSERTS

冰淇淋杨枝甘露（位）

Chilled Mango Sago Cream with Pomelo

¥48/位 会员38/位

香宫虾饺（3只）

Shrimp Dumplings (3 pieces)

¥38/例 会员28/例

疙瘩汤（窝）

Dough Drop Soup

¥68/例 会员58/例

¥ 38 / 位　会员 32 / 位

冰糖炖银耳雪梨（位）

Braised Tremella and Pear with Rock Sugar

¥ 38 / 位　会员 32 / 位

香滑双皮奶（位）

Double-layer Milk Custard

¥ 28 / 位　会员 22 / 位

广式老陈皮红豆沙（位）

Stewed Red Bean Paste with Orange Peel

雪媚娘（3个）
Glutinous Rice Ball with Mango
¥32/例
会员28/例

果汁 Juice

鲜榨橙汁 Orange Juice	¥32/杯	会员22/杯
鲜榨苹果汁 Apple Juice	¥32/杯	会员22/杯
鲜榨西瓜汁 Watermelon Juice	¥32/杯	会员22/杯
鲜榨蜜瓜汁 Honeydew Juice	¥32/杯	会员22/杯

软饮料 Soft Drinks

可口可乐 Coca Cola	¥22/听	会员12/听
雪碧 Sprite	¥22/听	会员12/听
零度可乐 Diet Coke	¥22/听	会员12/听
汤力水 Tonic Water	¥22/听	会员12/听
干姜水 Ginger Ale	¥22/听	会员12/听
椰汁 Coconut Milk	¥22/听	会员12/听
苏打水（香草味） Soda Water	¥28/听	会员18/听
苏打水 Soda Water	¥18/听	会员10/听
矿泉水 Mineral Water	¥15/瓶	会员10/瓶
精选酸奶 Yoghurt	¥48/瓶	会员42/瓶
蓝莓汁 Blueberry Juice	¥48/瓶	会员42/瓶
玉米汁 Corn Juice	¥52/瓶	会员46/瓶

酒厂简介

Introduction to the winery

吉林省榆树钱酒业位于素有 “天下第一粮仓”之美誉的榆树市，始于1812 年（清嘉庆年间）成立的聚成发烧锅。1945 年，榆树解放 。1946 年“聚成发烧锅”被人民政府接收，定名为榆树县造酒厂，是解放前后最早建厂的三个酒厂之一，是比新中国年长三岁的酒厂。1972 年，榆树大曲品牌诞生。1984 年荣获部优称号，2001 年，榆树钱品牌诞生。2009 年，金东集团全资收购榆树钱酒业，自 2011 年起，金东集团累计投资人民币 10 亿元，打造了占地 320 亩，集酿酒、储存、包装、体验为一体的“中国北方首家体验式白酒庄园”。榆树钱酒业是中国北方首家将白酒厂打造成文化酒庄概念的酒厂、也是首家提出、倡导白酒爱好者走进酒庄，对中国白酒文化全感互动体验的酒业公司。

榆树钱酒业以坚守古法匠艺传承为己任，致力中国白酒文化传播，先后斩获中华老字号，中国驰名商标，中国地理标志保护产品，布鲁塞尔烈性酒大赛金奖等世界级顶级荣誉，榆树钱酒业已成功推出榆树钱壹号系列、榆树大曲年份系列、榆树钱酒海系列等畅销产品，深受消费者青睐，榆树钱品牌已经成为吉林省白酒名片。未来 20 年，酒业立志做中国名酒、世界级酒海香型领跑者，打造世界级古法传承酒海酒庄。

榆树钱白酒

Name of Dish

榆树钱壹号 20

Bottle

¥699 / 例　会员 418 / 例

榆树钱献礼版

Bottle

¥408 / 例　会员 258 / 例

榆树钱壹号 30

Bottle

¥1088 / 例　会员588 / 例

酒海 1812

Bottle

¥ 5288 / 例　会员 3188 / 例

榆树大曲 1972

Bottle

¥ 2388 / 例　会员 1288 / 例

中国白酒 Chinese Spirits

十五年茅台 53° 15-years-old Mao Tai 53°	¥ 15588 / 瓶	会员 12,888 / 瓶
飞天茅台 53° Kweichow Mao Tai 53°	¥ 6358 / 瓶	会员 4,888 / 瓶
五粮液 52° Wu Liang Ye 52°	¥ 3188 / 瓶	会员 2,588 / 瓶
洋河天之蓝 46° Yanghe Spirit Classic 46°	¥ 1028 / 瓶	会员 788 / 瓶
洋河梦之蓝 M3 45° Yanghe Spirit Classic M3 45°	¥ 1588 / 瓶	会员 1,188 / 瓶
洋河海之蓝 46° Yanghe Spirit Classic 46°	¥ 518 / 瓶	会员 388 / 瓶
洮南香金樽 42° Tao Nan Xiang Jin Zun 42°	¥ 588 / 瓶	会员 488 / 瓶
洮南香醇品 Tao Nan Xiang Yu Pin	¥ 198 / 瓶	会员 158 / 瓶
榆树钱至尊特别定制版 Yu Shu Qian Premium Special Edition	¥ 958 / 瓶	会员 788 / 瓶
榆树钱经典定制版 Yu Shu Qian Classic Customization	¥ 358 / 瓶	会员 288 / 瓶

啤酒 Beer

青岛啤酒 Tsing Tao Beer	¥28 / 瓶	会员 22 / 瓶
铝瓶青岛啤酒 Tsing Tao Beer	¥32 / 瓶	会员 26 / 瓶
喜力啤酒 Heineken, Holland	¥28 / 瓶	会员 22 / 瓶
艾丁格啤酒 Erdinger-Weizen	¥48 / 瓶	会员 42 / 瓶
雪花纯生啤酒 Snow Beer	¥28 / 瓶	会员 22 / 瓶
百威 Budweiser	¥28 / 瓶	会员 22 / 瓶

花雕酒 Huadiao Wine

古越龙山木盒二十年 Yellow Wine 20 Year	¥688 / 瓶	会员 668 / 瓶

中国茶 Tea

珍藏熟普洱 Fermented Ripe Pu'er	¥128 / 壶	会员 118 / 壶
武夷水仙 Wuyi Narcissus	¥ 78 / 壶	会员 68 / 壶
茉莉花茶 Premium Jasmine	¥ 88 / 壶	会员 78 / 壶
胎菊 Hangzhou Premium Chrysanthemum	¥ 78 / 壶	会员 68 / 壶
正山小种 Lapsang Souchong	¥128 / 壶	会员 118 / 壶