



大連香格里拉
SHANGRI-LA
DALIAN



香宮

Shang Palace



大连香格里拉大酒店 中餐厅
EXPERIENCE THE SHANGRI-LA LIFESTYLE

南北风味前菜

冰糖桂花糯米藕 58元例

Sweetened lotus root stuffed
with glutinous rice



Our produce and cuisine is rooted in Nature, featuring the finest locally and ethically-sourced ingredients.
我们的食品源自本地健康食材所烹制



翡翠秘制玉女瓜  58元/例
Cucumber with dipping sauce



烘培沙律时蔬  38元/例
Baked vegetables salad

胡辣翡翠莴笋丝  38元/例
Marinated lettuce with hot
& sour dressing



-  Signature dish 厨师大师推荐
 Vegetarian 素食  Beef 牛肉
 Pork 猪肉  Nuts 坚果

以上价格均为人民币，并包含10%服务费与服务费总额上计征的政府税及增值税。
All prices are in RMB and inclusive 10% service charge and any government taxes and value-added tax payable on the prices together with the service charge.

江南风味熏带鱼卷 88元例

Smoked hairtail

熏鱼是一道色香味俱全的汉族传统名菜，属于沪菜系。此菜外焦里嫩，口感咸鲜味美。



爽口菜心海蜇丝 48元例

Jellyfish with flowering cabbage



香醋海蜇头 98元例

Jellyfish with "Zhoujiang" vinegar





清酒麻辣鲜鲍 168元/例
Spicy abalone in sake



韭香去衣桃仁 138元/例
Mixed walnuts with leek flower



茴香爽口花生 38元/例
Peanut in anise flavor

黄金海胆拌香芹 68元/例
Sea urchin mixed with celery



海棠冰镇鹅肝 118元/例
Chilled goose liver with red wine

五香卤牛腱 168元/例
Braised beef shank

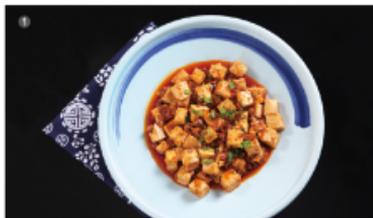


- 🍴 Signature dish 厨师推荐
 🌿 Vegetarian 素食 🍖 Beef 牛肉
 🐷 Pork 猪肉 🥜 Nuts 坚果

以上价格均为人民币，并包含10%服务费与服务费总额上计征的政府税及增值税。
 All prices are in RMB and inclusive 10% service charge and any government taxes and value-added tax payable on the prices together with the service charge.

🍷 果木烤鸭

早期明朝迁都北上，由于漕运繁忙，船工携鸭子捡拾散落稻米，将南方特有的小白鸭带到北京，乾隆年间的才子袁枚所说“谷味之鸭，其膘肥而白”。久而久之，落户的小白鸭成为专一育肥肉用型鸭种。清朝北京鸭成为清宫御膳，后传至民间，北京鸭随之诞生，成为中华饮食文化之代表。



北京挂炉枣木烤鸭

Traditional Peking duck

288 /只

- 荷叶饼 28元/份
Chinese pancake
- 芝麻饼 8元/个
Sesame bun
- 葱/甜酱/蒜泥/白糖/黄瓜条 7元/度
Leek/Sweet sauce/Minced garlic/Sugar/Cucumber
- 椒盐鸭架 56元/例
Stir-fried duck bone with salt and pepper

- 1 木瓜鸭架煲汤 26元/位
Boiled duck carcass in pumpkin puree soup
- 2 鸭松煮麻婆豆腐 56元/例
Szechuan pepper bean curd with shredded duck
- 3 湖南大干炒鸭架 56元/例
Stir-fried duck carcass in spicy sauce
- 4 香菇冬瓜焖鸭架 56元/例
Braised duck carcass with mushroom and winter melon



Signature dish 厨师推荐



Vegetarian 素食



Beef 牛肉



Pork 猪肉



Nuts 坚果

以上价格均为人民币，并包含10%服务费与服务费总额上计征的政府税及增值税。

All prices are in RMB and inclusive 10% service charge and any government taxes and value-added tax payable on the prices together with the service charge.



九孔鲍鱼果木鸭  
(提前一天预订)

Abalone with Peking roast duck

498元/只

北京片皮鸭、广州烧鸭都是地方名菜。上品烧鸭讲究色泽金黄，皮脆化渣肉嫩，食之肥而不腻，在加入灌汤鲍鱼二者合一，味道驰名天下。

鸿运全体乳猪  

(提前三天预定)

Combination of barbecued pork platter

1388元/头

京酱肉丝果木片皮鸭   168元/例

Pork fillet in chili sauce with Peking roast duck

1) 这是一道创新融合菜，京酱肉丝是传统北京风味菜。选用猪里脊肉为主料，辅以北“六必居”特产黄酱及其它调味品，用北方特有烹调技法“六爆”之一的“酱爆”烹制而成。色泽红润，酱香味浓郁。选用猪里脊肉为主料，辅以北“六必居”特产黄酱、甜面酱及其它调味品，用北方特有烹调技法“六爆”之一的“酱爆”烹制而成。

2) 广式片皮鸭选用与潮州麻鸭用干葱、八角、盐等调味料腌渍鸭内腔1—2小时，用铁针封住刀口，把腌渍好的鸭进行打气，再用沸水淋烫鸭表皮，趁热淋上糖浆，放在通风处晾干。然后放入预热好的烤炉，烤至鸭皮红润酥脆即成。

特点：色泽红靓造型完美皮脆肉嫩入口即化。





广式烧味拼盘 P 178元例

Assorted barbecued meat combination in "Cantonese" style



澳门冰烧三层肉 P 108元例

Macau roast pork



秘制铁板叉烧 P 98元例

Secreted barbecued pork



红葱头豉油捞鸡 188元只 98元半只

Poached chicken with shallot



翡翠香葱走地鸡 P 188元只 98元半只

Poached chicken with chive



潮式卤水拼盘 P 178元例

Assorted "Chaoshou" style meat combination marinated in five-spice broth

-  (Signature dish 招牌推荐)
-  (Vegetarian 素食)
-  (Pork 猪肉)
-  (Beef 牛肉)
-  (Nuts 坚果)

以上价格均为人民币，并包含10%服务费与服务费总额上计征的政府税及增值税。

All prices are in RMB and inclusive 10% service charge and any government taxes and value-added tax payable on the prices together with the service charge.

润喉、汤、羹篇



顺德陈皮拆鱼羹 68元/位
Shunde tangerine peel fish soup

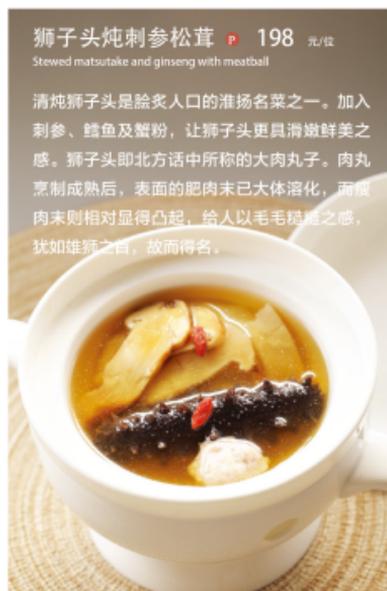
海味瑶柱瓜粒羹 68元/位
Seafood conpoy soup with winter melon

虾爬丸子蔬菜汤 78元/位
Mantis shrimp soup with vegetables

新派海菜鱼丸汤 68元/位
Fish ball soup with seaweed

菜胆竹笙羊肚菌 98元/位
Vegetable soup with mushrooms

冬瓜咸笋蛤蜊汤 168元/例
Clam chowder with winter melon
and salted bamboo shoots



狮子头炖刺参松茸 P 198 元/位
Stewed matsutake and ginseng with meatball

清炖狮子头是脍炙人口的淮扬名菜之一。加入刺参、鳕鱼及蟹粉，让狮子头更具滑嫩鲜美之感。狮子头即北方话中所称的大肉丸子。肉丸烹制成熟后，表面的肥肉未已大体溶化，而瘦肉未则相对显得凸起，给人以毛茸茸之感，犹如雄狮之首，故而得名。



海派刺参酸辣羹 118元/位
Hot and sour sea cucumber soup



Our produce and cuisine is Rooted in Nature, featuring the finest locally and ethically-sourced ingredients.
我们的食品源自本地健康食材所烹制



黑松露花胶炖刺参 198 元/位
Double-boiled sea cucumber with fish maw and Chinese truffle



霸王别姬 368 元/例
Stewed turtle in chicken soup

“霸王别姬”是一道淮扬名菜，以甲鱼、老母鸡、猪肉、松茸等为食材烹制而成。相传江苏徐州地区的人民为纪念西楚霸王项羽，并怀念大义凛然的绝代佳人虞姬，而创制了这道流传至今的名菜。



无花果红枣水鸭 88 元/位
Duck soup with figs and dates

砂锅笋尖胖鱼头 398 元/大煲
Bighead carp in casserole with bamboo shoots

胖头鱼又名鳙鱼，以头大而得名，肉肥而鲜美，营养丰富，汤鲜汁浓，尝过者无不赞其美味。



老陈皮花胶水鸭 198元/位
Duck soup with pericarpium citri reticulatae and fish maw

陈皮老鸭汤是一道色香味俱全的地方传统名菜，属于粤菜系。陈皮是广东的三件宝之一，入药入菜均可使用。



-  Signature dish 厨师大师推荐
-  Vegetarian 素食
-  Pork 猪肉
-  Beef 牛肉
-  Nuts 坚果

以上价格均为人民币，并包含10%服务费与服务费总额上计征的政府税及增值税。

All prices are in RMB and inclusive 10% service charge and any government taxes and value-added tax payable on the prices together with the service charge.