



Shang Palace

雅致中菜 温馨的氛围，典雅的菜肴

装修风格、风格雅致的香宫拥有一支厨艺精湛的烹饪队伍和各种精选美味，为宾客提供高品质的就餐体验。

香宫主要供应精华和精选的粤菜、杭帮菜以及本地特色菜。

才华横溢的厨师团队采用顶级的食材和精湛的技艺打造具有美感的地道菜肴。

温馨提示

请让孩子在成年人指导下饮用各类热饮、热汤；
如果您的客人中有回民朋友、素食者、海鲜过敏者等，请您在点菜前通知服务员，以便安排；
饮酒过多伤身，为了您的健康，请您节制饮酒；
提醒您不要饮酒后开车；
菜品图片仅供参考，请以实际出品为准。



The art of Chinese fine dining

Characterized by elegance and stylish décor, Shang Palace offers a quality dining experience supported by a talented culinary team and a tantalizing selection of gourmet. Shang Palace primarily serves essential and selected Cantonese and Hangzhou dishes as well as local specialties. The team of talented chefs create aesthetically beautiful and authentic dishes using the finest ingredients and techniques.

WARM TIPS

Please do not allow children to drink hot beverages or hot soup without the guidance of adults.
Should you have any special requests for food, ingredients or sauce flavors, please advise our service associate.
For your good health, please refrain from drinking too much alcohol.
Restaurant guests are kindly reminded that drunk driving is against the law.
All pictures in this menu are for reference only.



杭州四大名菜



东坡肉是一道风味独特的杭州名菜，流行于江浙。相传为北宋诗人苏东坡所创制。其烂而形不碎，香糯而不腻口，色、香、味、形俱佳。菜品以上品五花肉制作，含有丰富的优质蛋白质和必需的脂肪酸，肥瘦层次恰到好处，在烹制过程中，油分渗透到肉里，肉酥透而不腻。整道菜色泽泽棕亮，软糯香甜，味醇汁浓，肥而不腻，香而味长，为佐餐下酒佳品之一。

东坡肉

Braised Dongpo Pork

RMB 28 /位 Person



西湖

西湖四面环山，形成了巧妙的“一山、二塔、三岛、三堤、五湖”的基本格局。西湖以其湖光山色和深厚人文底蕴，吸引了历代文人墨客的眷顾，著名诗人苏轼就曾赞美过西湖：欲把西湖比西子，淡妆浓抹总相宜。



娇艳莹入宝石光，盘虾叠叠待人尝。

龙井虾仁是浙菜的代表，相传乾隆下江南游至杭州，在西湖边一家小酒肆用餐，店主得知圣驾到此，心中慌乱，错将龙井茶叶当葱段撒入虾仁中，得此佳肴。龙井虾仁选取新鲜河虾与新采摘炒制的特级龙井茶叶烹制而成，龙井翠绿欲滴，虾仁白嫩晶莹，口感清淡爽口，清香宜人。

龙井虾仁

Stir-fried Crystal Shrimps with Longjing Tea Leaves

RMB 158 /份 Portion





膳夫善治薦華堂，坐令雕俎生輝光。

相传在明末清初，常熟虞山麓有一叫花子偶得一鸡，苦无炊具调料，无奈，只能将鸡带毛涂上泥巴，取枯枝树叶堆成火堆将鸡煨烤，待泥干成熟，敲去泥壳，鸡毛随壳而脱，香气四溢，叫花子大喜过望，遂狼吞虎咽起来，正好隐居在此的大学士钱牧斋路过，闻到香味就尝了一下，觉得味道独特，回家命其家人稍加调味如法炮制，味道鲜美无比。后来，这种烹制方法流传开来，称其为“叫花鸡”。

杭州叫花鸡

Hangzhou Beggar's Chicken

RMB 168 /份 Portion



斷橋

西湖断桥位于杭州北里湖和外西湖的分水点上，一端跨着北山路，另一端接通白堤。传说白娘子与许仙断桥相会，确为断桥景物增添了浪漫色彩。伫立桥头，放眼四望，远山近水，尽收眼底，是欣赏西湖雪景之佳地。



西湖醋鱼皇

留儂看山仍看江，更薦鮮魚庖玉霜。

桂鱼又称鳊鱼，是一种名贵的淡水鱼类，其以肉质细嫩丰满，肥厚鲜美，少刺而著称，与黄河鲤鱼、松江四腮桂鱼、凯湖大白鱼齐名，同被誉为“中国四大淡水名鱼”。明代医学家李时珍将桂鱼誉为“水豚”，意指其味鲜美如河豚。某品用独有的烹制方法，将桂鱼的鲜美淋漓尽致地展现出来。

West Lake Style Sweet and Sour Mandarin Fish

RMB 168 /份 Portion





Preserved Radish

RMB 12 /份 Portion

安吉酱萝卜

香宫冷菜



安吉酱萝卜是最贴近平民的一道开胃小菜，一年四季都能觅得它的身影。冷盘精选新鲜脆嫩的安吉农家萝卜，经传统工艺腌制后黄里透红，晶莹剔透，酱香气浓郁，醋香味突出，却又不失萝卜固有的香气。入口咸中带甜，微辣诱人，爽脆鲜香，可口开胃，咀嚼间丝丝清甜融入舌根，伴着适合的温度，在嘴里融融泄泄地挑逗着您的味蕾。



Marinated Broad Beans

RMB 12 /份 Portion

盐水蚕豆



Mixed Dried Bean Curd with Coriander

RMB 16 /份 Portion

香菜拌素儿



Kelp with Vinegar and Sesame

RMB 12 /份 Portion

凉拌海带



天目小笋尖

Boiled Bamboo Shoots 🌶️ 🌿

RMB 18 /份 Portion



西湖熏鱼

Traditional Smoked Fish

RMB 48 /份 Portion



传统素烧鹅

Braised Dried Bean Curd Skin Rolls

RMB 28 /份 Portion



昨夜西風凋碧樹。獨上高樓，望盡天涯路。
素鵝是在广东、浙江等地区有名的一道汉族传统素卤凉菜，用豆腐皮做素卤凉菜，
这素鵝的做法就是其中一味最受欢迎的卤味菜，清鲜素味营养丰富。



爽口云耳

Mixed Black Fungus

RMB 22 /份 Portion



酸辣脆瓜

Sour and Spicy Cucumber

RMB 18 /份 Portion





Tofu with Preserved Eggs
RMB 18 /份 Portion

松花蛋豆腐



蜜汁糯米藕

Steamed Lotus Roots Stuffed with Glutinous Rice
RMB 32 /份 Portion



Jellyfish in Vinegar
RMB 58 /份 Portion

舟山海蜇

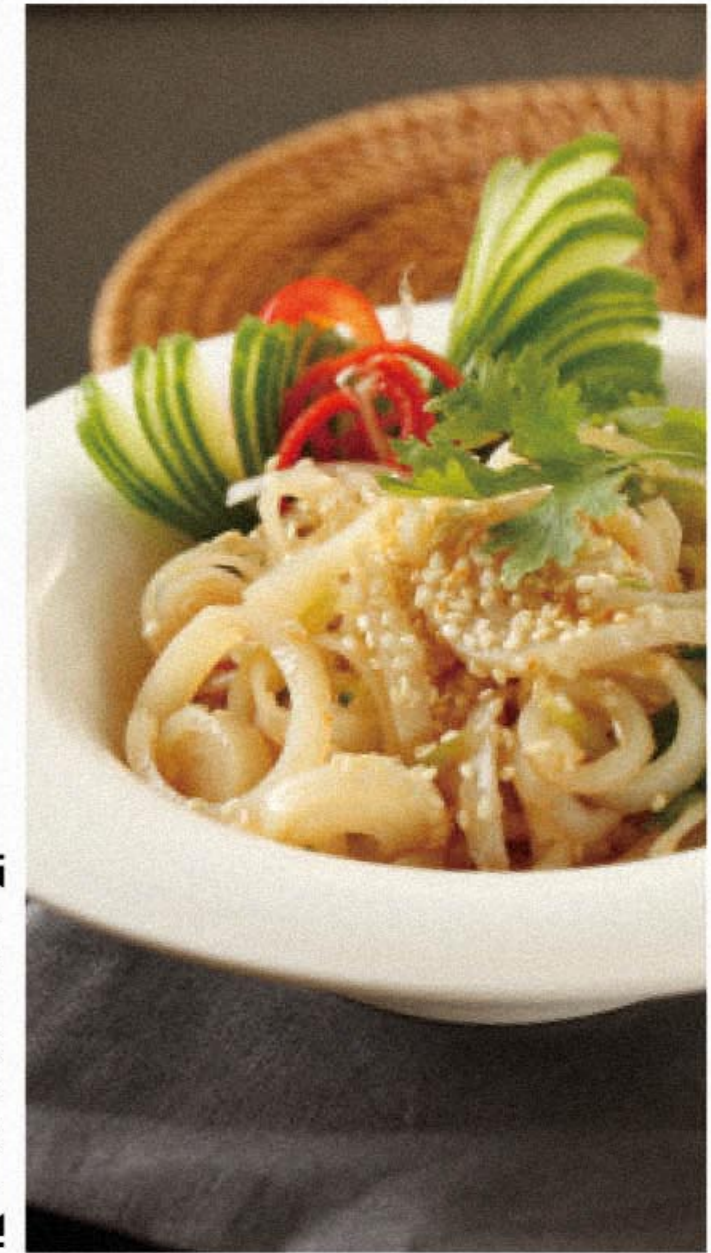


Hangzhou Style Drunken Chicken
RMB 48 /份 Portion



杭州醉鸡

杭州醉鸡是本帮菜的代表之一，它香嫩美味，皮虽肥，肥而不腻；肉虽瘦，瘦而不柴。嚼在嘴里，香在心里，滑嫩的鸡肉带着浓浓的酒香扑鼻而来，让人只余一句美味的感叹。
绮席才终，欢意犹浓。酒阑时，高興無窮。



Flat Rice Noodles with Chili and Sesame Oil

RMB 22 /份 Portion



杭州拌凉皮



【虾油肚片】

Sliced Pork Belly with Shrimps Oil

RMB 58 / 份 Portion



【温州鸭舌】

Wen Zhou Style Preserved Duck Tongue

RMB 58 / 份 Portion



【杭州酱鸭】

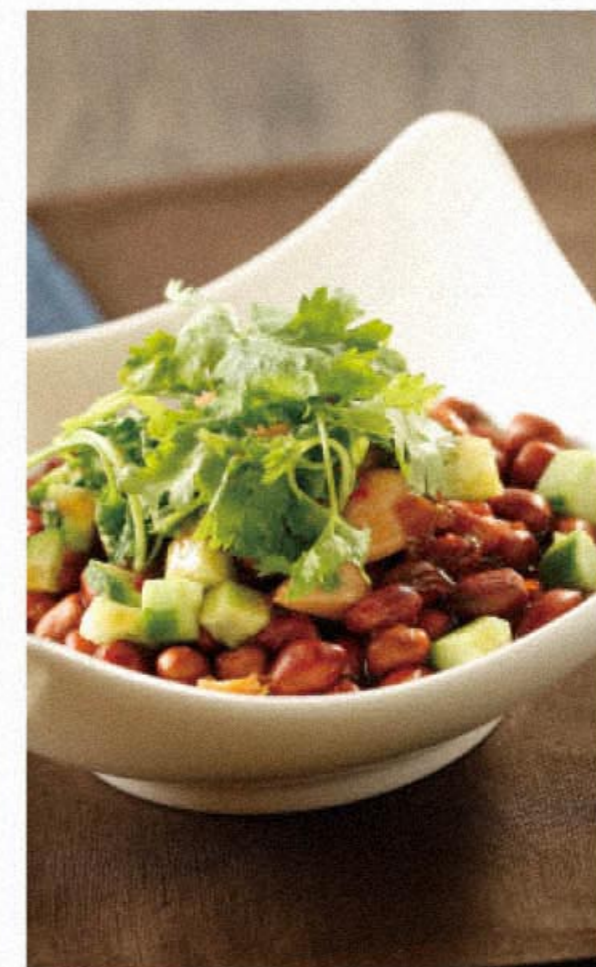
Hangzhou Style Preserved Duck

RMB 58 / 份 Portion



相逢惜醉顏，
賴有西園明月，
照笙歌。

選用當年飼養成熟的肥壯鴨子，經三十多種名貴中藥、三十餘種香料浸泡，經過風干、烤制等工序精製而成。成品色澤深紅、皮肉酥香、醬香濃郁、低脂不膩、滋味悠長。



【蜜制醉花生】

Drunken Peanuts

RMB 16 / 份 Portion



【香宮拌菜】

Mixed Lettuce and Assorted Vegetables with Homemade Sauce

RMB 38 / 份 Portion



Shredded Lamb Scented with Cumin

RMB 8 /串 Skewer



香宮特色菜



孜然是北非和地中海沿岸地区的调料，也叫茴香，味道芳香而浓烈，孜然：是它的维吾尔语音译。马斯格雷夫在《改变世界的植物》中说：“香料滋润人们的生活，使生活变得更为丰富多彩”。在烤熟后的羊肉上撒上孜然，羊肉色泽酱红，吃起来麻辣鲜香，不腻不膻，外酥里嫩，肉质鲜美，飘逸曼妙的香味丝丝缕缕缠绕着你的鼻息，一股爽劲的滋味萦绕喉头，久久不散。

孜然羊肉串



Steamed Scallop with Vermicelli and Garlic

RMB 16 /只 Piece

蒜蓉银丝蒸日月贝



西湖莼菜汤

West Lake Water Shield Soup

RMB 18 /位 Person RMB 68 /份 Portion



Stir-fried Green Vegetable with Dried Tofu Skin

RMB 28 /份 Portion

腐皮青菜



扬州狮子头

Yangzhou Style Stewed Pork Balls

RMB 28 /位 Person



孜然煎土豆

Pan-fried Potato with Cumin

RMB 28 /份 Portion



小小的土豆外皮带点焦脆感，里面却粉嫩粉嫩的，再加上孜然的香味，一股奇特的清香气息扑鼻而来，每一口咀嚼都带来不可思议的口感。

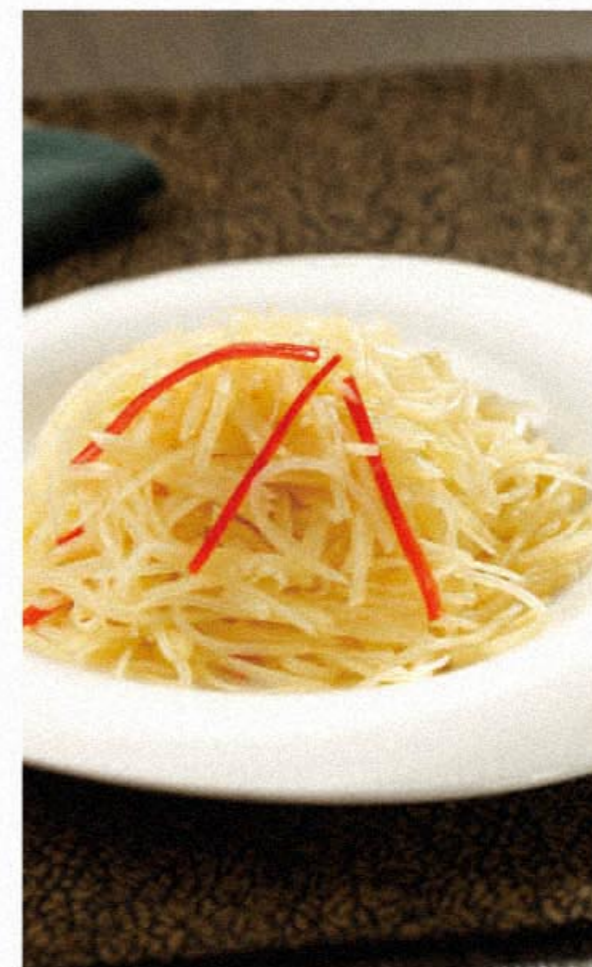
玉肌红粉温柔，更染盡，天香未休。



干炸响铃

Deep-fried Dried Bean Curd Skin Rolls with Pork

RMB 30 /份 Portion



野山椒炒土豆丝

Sauteed Shredded Potatoes with Chili

RMB 28 /份 Portion



韭菜炒土鸡蛋

Sauteed Chicken Egg with Chinese Chives

RMB 28 /份 Portion



Braised Cod Fish in Casserole

RMB 198 / 份 Portion



香宮特色菜



鳕鱼肉质嫩滑白、刺少、味道鲜美，被誉为世界上最纯净的鱼类之一。在欧洲，鳕鱼被称为“餐桌上的营养师”，法国人把它称为“液体黄金”，可见它的营养价值之高。菜品以中式烹调方式制作而成，精选肥厚适度的新鲜鳕鱼配以调料烧至入味，再转入特制的石锅中。菜品酱汁浓郁，鱼皮韧劲十足，鱼肉厚实，透着一丝淡淡的清香，令人食欲大开。

啫啫石锅鳕鱼



Stewed Radish with Pork Soup

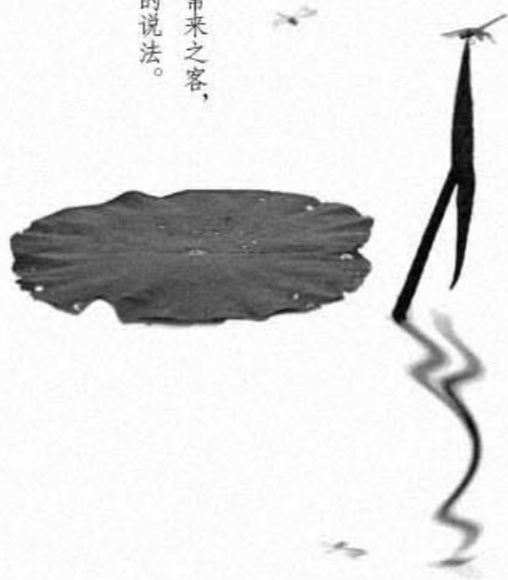
RMB 32 / 份 Portion



肉汁炖萝卜

青葉雪柳黃金縷，笑語盈盈暗香去。

萝卜在我国民间素有“小人参”之美称，腊月寒冬时节，是千家万户饭桌上的常来之客，其营养丰富，水润多汁，对人体有良好的补益效果，素有“冬吃萝卜夏吃姜”的说法。



白灼秋葵

Boiled Okra

RMB 32 / 份 Portion





Songsao Sour Fish Soup

RMB 38 /位 Person RMB 98 /份 Portion



宋嫂鱼羹



铜盘金菇蒸云耳

Steamed Black Fungus with Mushrooms

RMB 32 /份 Portion



沙茶茄子

Braised Eggplant with Satay Sauce

RMB 32 /份 Portion



South-East Asian Style Braised Shrimps with Curry Paste

RMB 58 /份 Portion

东南亚咖喱虾

唐代唐彦谦的诗《索虾》中曾说道：「双箝鼓繁须，当顶抽长矛。鞠躬见汤王，封作朱衣侯。」描绘了虾的长须和英勇威武的双钳，并用虾比喻人的志气之高远，可见虾在古人心中英勇的形象。



干炸带鱼

Deep-fried Ribbonfish

RMB 48 /份 Portion





蒜蓉蒸娃娃菜

Steamed Baby Cabbage with Garlic

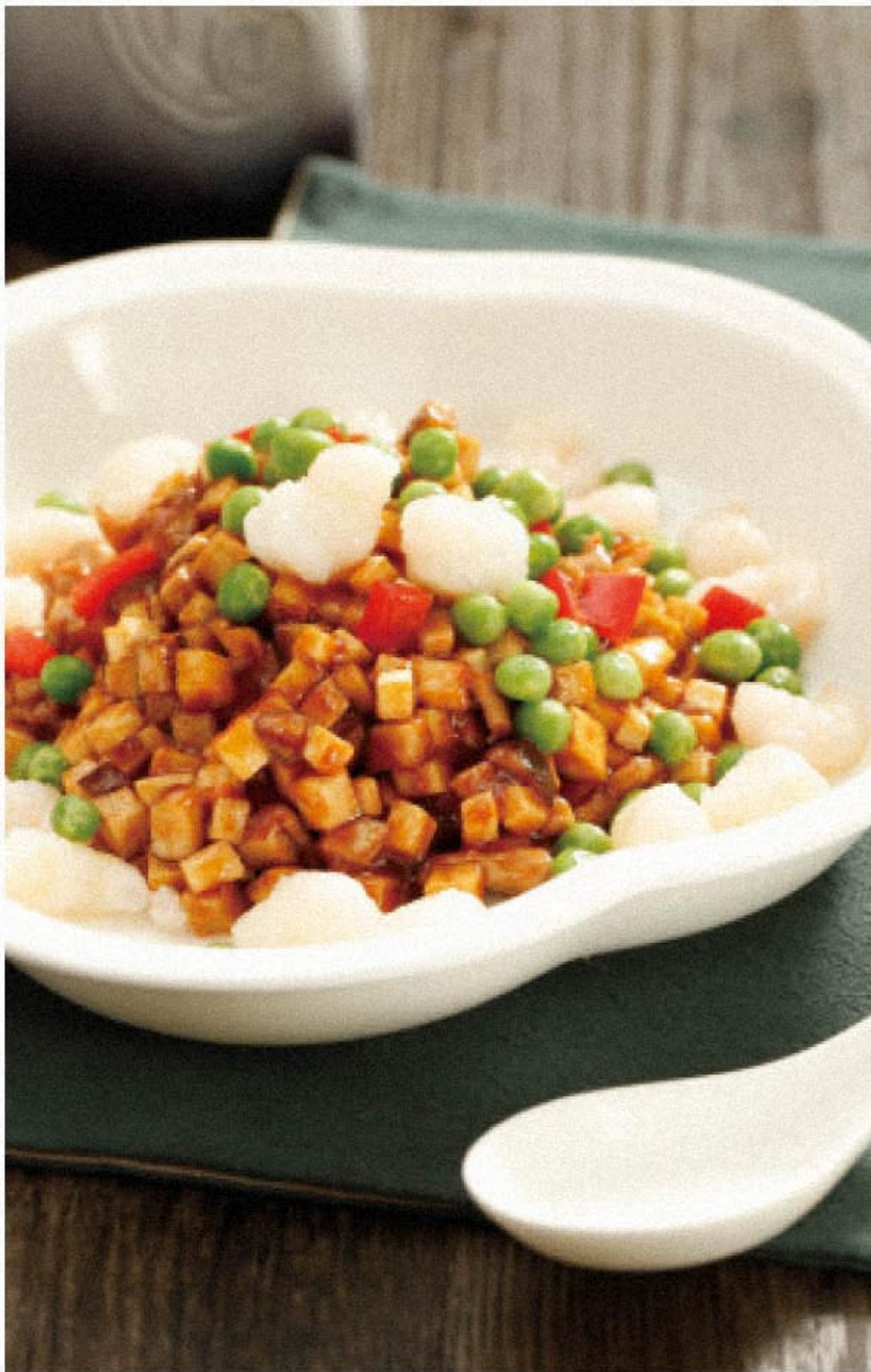
RMB 32 / 份 Portion



农家炒年糕

Fried Rice Cakes with Preserved Cabbage

RMB 38 / 份 Portion



八宝酱丁

Stir-fried Pork and Dried Tofu with Water Bamboo and Mushrooms

RMB 48 / 份 Portion



味之有餘美，玉食勿與傳。

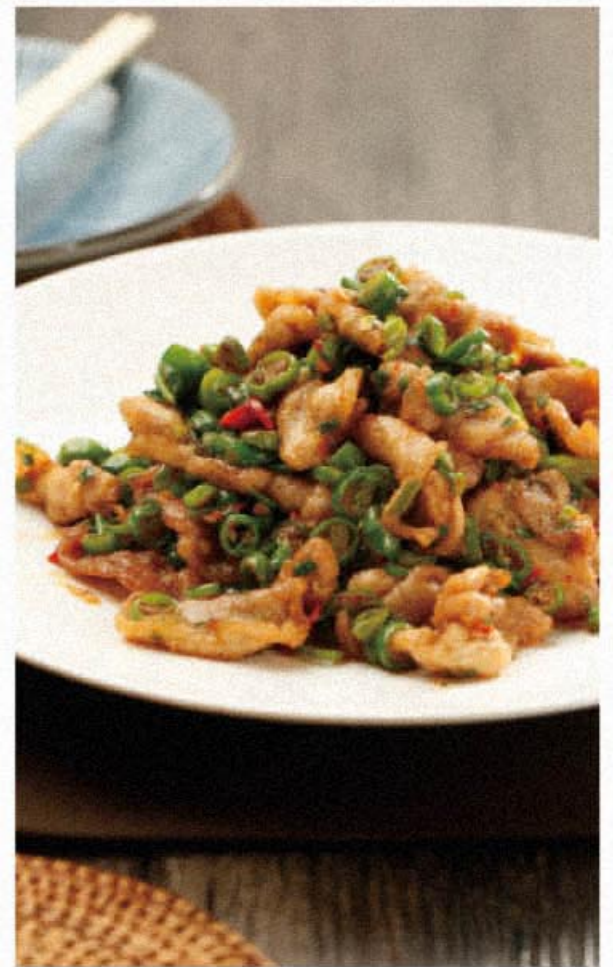
八宝酱丁，一道姹紫嫣红色彩缤纷的鲜美菜肴，它将笋、豆腐干、香菇、红椒、肉切丁，与花生仁、虾仁融汇于一炉，在慢功细火中熬制出特殊的美味，红红的酱汁错落其中，香味飘逸，隽永怡人。



倒笃菜尖椒炒笋干

Stir-fried Bamboo Shoots with Green Pepper and Preserved Vegetable

RMB 38 / 份 Portion



农家小炒肉

Sauteed Sliced Pork

RMB 48 / 份 Portion



三鲜鱼丸

Fish Balls Soup with Shrimps, Chicken and Ham

RMB 58 / 份 Portion



山药炒腊肉

Stir-fried Preserved Pork with Chinese Yam

RMB 48 / 份 Portion



不妨開口笑時頻，有人一笑坐生春。

山药依偎出，分披受夏凉。叶连黄独瘦，蔓引绿萝长。结实终堪食，开花近得香。开花近得香，开花近得香。烹庖入盘碟，不饒大官羊。明代王冕描述出了山药是山中之药、食中之药的情形，足见其营养价值之高。

三潭印月

三潭印月是西湖十景之一，被誉为“西湖第一胜境”，三潭印月是西湖中最大的岛屿，风景秀丽、景色清幽，尤三潭印明月的景观享誉中外。岸上金桂婆娑，柳绿花明，与雕栏画栋的建筑相映成趣。具有湖中有岛，岛中有湖，园中有园，曲回多变，步移景新的江南水上庭园的艺术特色。



腌土猪肉炖土豆

Stewed Salted Pork with Potato

RMB 58 / 份 Portion



土猪来自于原生态的自然生长环境，在青山绿水的滋养中，集天地之精华，故其肉质鲜嫩可口，土豆面质的口感，清香喜人，二者相互借味，造就出了一道清汤美味，自然精华。此會應須爛醉，仍把紫菊茱萸，細看重嗅。



凤爪烧猪手

Braised Pork Trotters with Chicken's Feet

RMB 58 / 份 Portion



三鲜脆锅巴

Crispy Rice with Shrimps, Chicken and Ham

RMB 48 / 份 Portion



蜂蝶不勝閑，惹殘香、紫紆深透。

三鲜脆锅巴是川菜中的名菜，因锅巴酥脆，有声有色，三鲜滑嫩，味醇鲜香，咸鲜微辣而著称于世。后经改良，锅巴多了些许鲜香，少了些许辣味，让人回味无穷。



抱腌米鱼蒸肉饼

Steamed Fish and Minced Pork with Chives

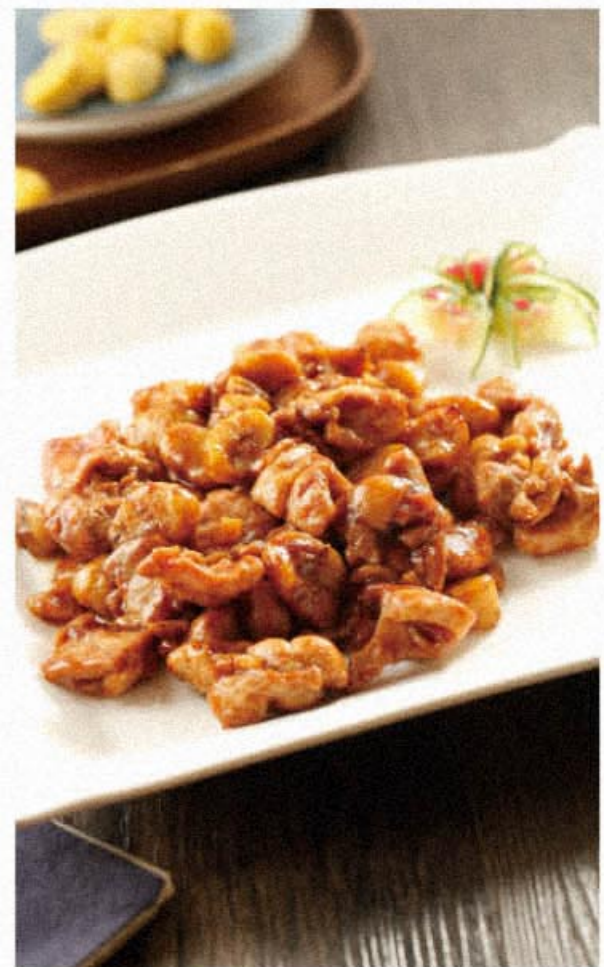
RMB 58 / 份 Portion



铜盘酱椒牛蛙

Stir-fried Bullfrog with Pickled Peppers

RMB 68 / 份 Portion



栗子红烧鸡

Braised Chicken and Chestnut with Soy Sauce

RMB 68 / 份 Portion



Boiled Carp Fish with Bean Curd

RMB 68 /份 Portion



安吉清水鱼烧豆腐



酸汤肥牛

Braised Beef in Sour Soup

RMB 68 /份 Portion



小炒蹄筋

Sautéed Pork Tendon

RMB 68 /份 Portion



Stir-fried Seasonal Shrimps with Soy Sauce and Ginger

RMB 68 /份 Portion



吴山油爆时令虾

吴山油爆时令虾是浙江家喻户晓的美食，选用中小型虾，用旺火菜籽油锅炸虾，油爆后的虾外脆内嫩，虾壳红艳松脆，若即若离，入口一触即脱，虾肉鲜嫩，略带甜香，风味独特。



蟹粉焖豆腐

Braised Bean Curd with Crab Meat

RMB 68 /份 Portion





【酱椒蒸胖头鱼（微辣/麻辣）】

Steamed Fish Head with Pickled Peppers (Mildly Spicy/Hot Spicy)

RMB 98 /份 Portion



【金牌牛筋牛腩焖萝卜】

Stewed Beef Brisket and Beef Tendon with Radish

RMB 78 /份 Portion

烹羊宰牛且爲樂，會須一飲三百杯。
李白《醉酒歌》中提到：“烹羊宰牛且爲樂，會須一飲三百杯。”
表现出了人們歡聚一堂，用牛肉來慶祝美好的時刻。



【菌皇燒汁牛仔肉】

Braised Beef Rib Meat with Brown Sauce

RMB 128 /份 Portion



【松茸炖土鸡】

Boiled Farm Chicken with Tricholoma Matsutake

RMB 198 /份 Portion



【酸菜炖老鸭】

Double-boiled Duck with Sour Cabbage

RMB 198 /份 Portion



Braised Fish Maw

RMB 68 /份 Portion



土烧鱼肚



宫爆虾球

Kung Pao Shrimps

RMB 88 /份 Portion



脆皮蒜香鸡

Crispy Chicken with Garlic

RMB 78 /份 Portion



Braised Sea Cucumber with Spring Onion

RMB 138 /份 Portion



山东小葱烧海参

胸中書傳有餘香。看寫蘭亭小字、記流觴。
 山东小葱烧海参是中华特色之美食，鲁菜经典之名菜。海参是“古今八珍”之一，加以小葱料理，海参清鲜，柔软香滑，葱段香浓，食后无余汁。



佛跳墙

Buddha Jumps Over the Wall

RMB 138 /位 Person



海鮮

日月贝

Scallops

蒜茸粉丝蒸、豉汁蒸

Steamed with Garlic and Glass Noodles/Steamed with Black Bean Sauce

RMB 16.00 只 Piece

青蟹

Green Crab

清蒸、姜葱炒、避风塘炒、香辣炒、年糕炒

Steamed/Sauteed with Ginger and Chives/Bi Feng Tang Style/Sauteed with Chili/Sauteed with Rice Cake

RMB 28.00 50g

珍宝蟹

Dungeness Crab

清蒸、姜葱炒、香辣炒、豆豉炸

Steamed/Sauteed with Ginger and Chives/Sauteed with Chili/Deep-fried with Bean Sauce

RMB 38.00 50g

笋壳斑

Sun Ke Garoupa

清蒸、上汤浸

Steamed/Boiled in Superior Broth

RMB 38.00 50g

澳洲鲜鲍

Australian Fresh Abalone

白灼、酸汤

Scalded/Boiled in Sour Soup

RMB 58.00 50g

龙虾

Lobster

蒜茸蒸、上汤焗、炒球、泡饭两吃

Steamed with Garlic/Boiled in Superior Soup/Sauteed & Congee Two Styles

RMB 78.00 50g

老鼠斑 [预定]

Mouse Garoupa [Reservation in Advance]

清蒸、上汤浸

Steamed/Boiled in Superior Broth

RMB 188.00 50g

桂鱼

Mandarin Fish

清蒸、剁椒蒸、松鼠

Steamed/Steamed with Red Chili/Deep-fried with Pine nuts

RMB 18.00 50g

基围虾

Ji Wei Shrimps

白灼、椒盐、香辣炒

Scalded/Deep-fried with Pepper and Salt/Sauteed with Chili

RMB 28.00 50g

鲍鱼仔

Baby Abalone

清蒸、豉汁蒸

Steamed/Steamed with Black Bean Sauce

RMB 38.00 50g

象拔蚌

Geoduck Clam

白灼、酸汤

Scalded/Boiled in Sour Soup

RMB 58.00 50g

龙虾仔

Baby Lobster

蒜茸开片蒸、上汤焗

Steamed with Garlic/Boiled in Superior Soup

RMB 68.00 50g

东星斑

Star Garoupa

清蒸、上汤浸、石斑烧

Steamed/Boiled in Superior Broth/Braised in Casserole

RMB 108.00 50g



古诗曰：「粵女市无常，所至辄成区。一日三四迁，处处售虾鱼。」，展现了古代沿海人民以鱼虾海鲜为食的生动场景。而中国自古就有「山珍海味」之说，其中的「海味」指的是海中的珍饈美味，包括了鱼类、虾类、贝类等，它们在中华美食的大千世界中，独树一帜，别具风味。

香宮主食



Boiled Dumplings Stuffed with Shepherd's Purse and Minced Pork

RMB 18 /位 Person RMB 48 /份 Portion

荠菜肉水饺



XO酱蒸凤爪



Steamed Chicken's Claw with XO Sauce

RMB 28 /份 Portion

杭州猫耳朵



Hangzhou Style Cat's Ear Pasta in Chicken Broth with Jinhua Ham

RMB 19 /位 Person RMB 68 /份 Portion

馄饨面



Wonton with Noodles

RMB 18 /位 Poeson RMB 68 /份 Portion

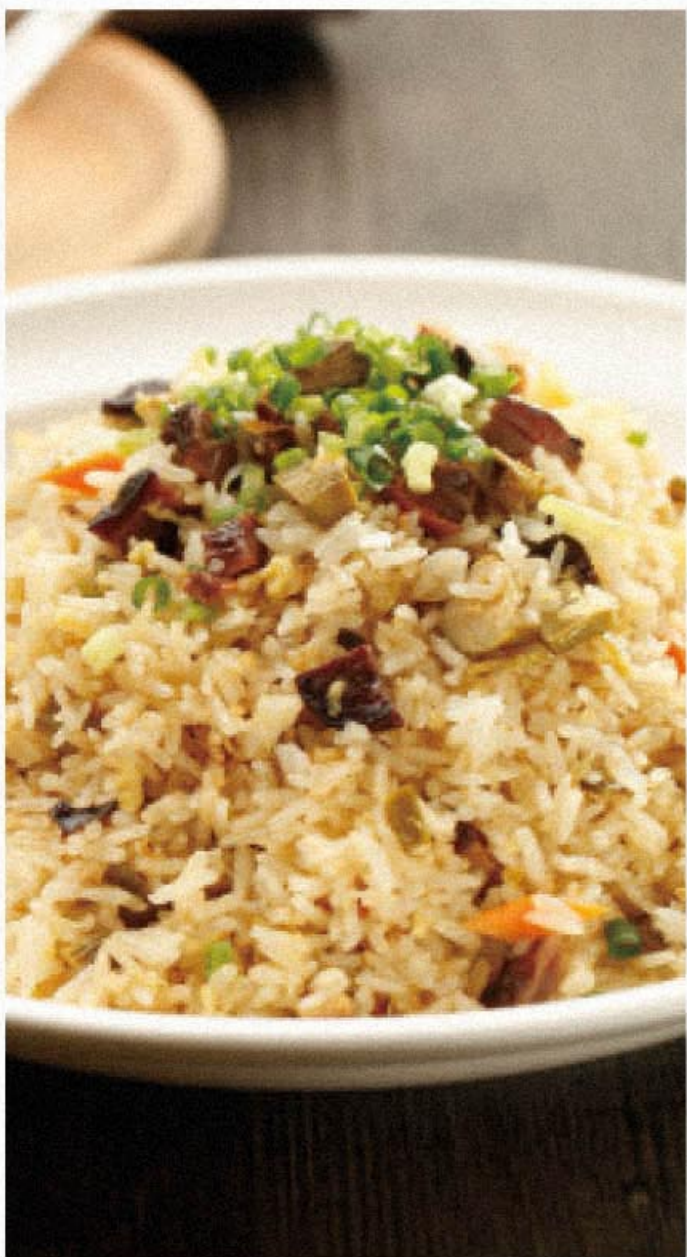


Fried Rice with Seafood

RMB 48 /份 Portion

【**海鲜炒饭**】

星垂平野阔，月涌大江流。
各式海鲜、味道鲜美的鸡蛋，粒粒分明的大米一同炒制，喷香四溢，诱人胃口。
让您在一道菜品中享受不同风格美食，鲜香之味游弋于唇之间。



【**笋干酱鸭炒饭**】

Fried Rice with Preserved Duck and Dried Bamboo Shoot

RMB 48 /份 Portion

【**梅干菜东坡肉炒饭**】

Fried Rice with Dongpo Pork and Preserved Vegetable

RMB 48 /份 Portion



【**盆栽冰淇淋**】
Ice Cream with Chocolate Cookie Crush

RMB 28 /位 Person



【**杨枝芒果捞**】
Sago Soup with Mango and Pomelo

RMB 28 /位 Person

【**红豆糕**】

Red Bean Cake

RMB 5 /块 Piece

【**绿豆莲子汤**】

Double-boiled Mung Beans with Lotus Seeds

RMB 8 /位 Person

【**酒酿小丸子**】

Boiled Glutinous Rice Balls in Fermented Rice Sauce

RMB 12 /位 Person

【**西米龟苓膏**】

Tortoise Cream with Sago Soup

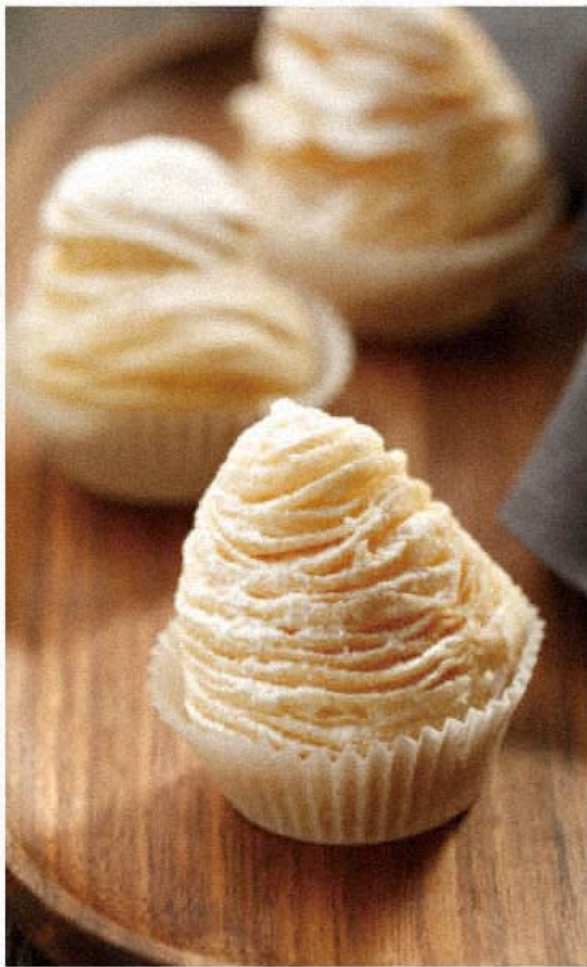
RMB 20 /位 Person



Ice Cream in Toast

RMB 38 /份 Portion

吐司冰淇淋



吴山酥饼

Wu Shan Crispy Pastry

RMB 5 /只 Piece

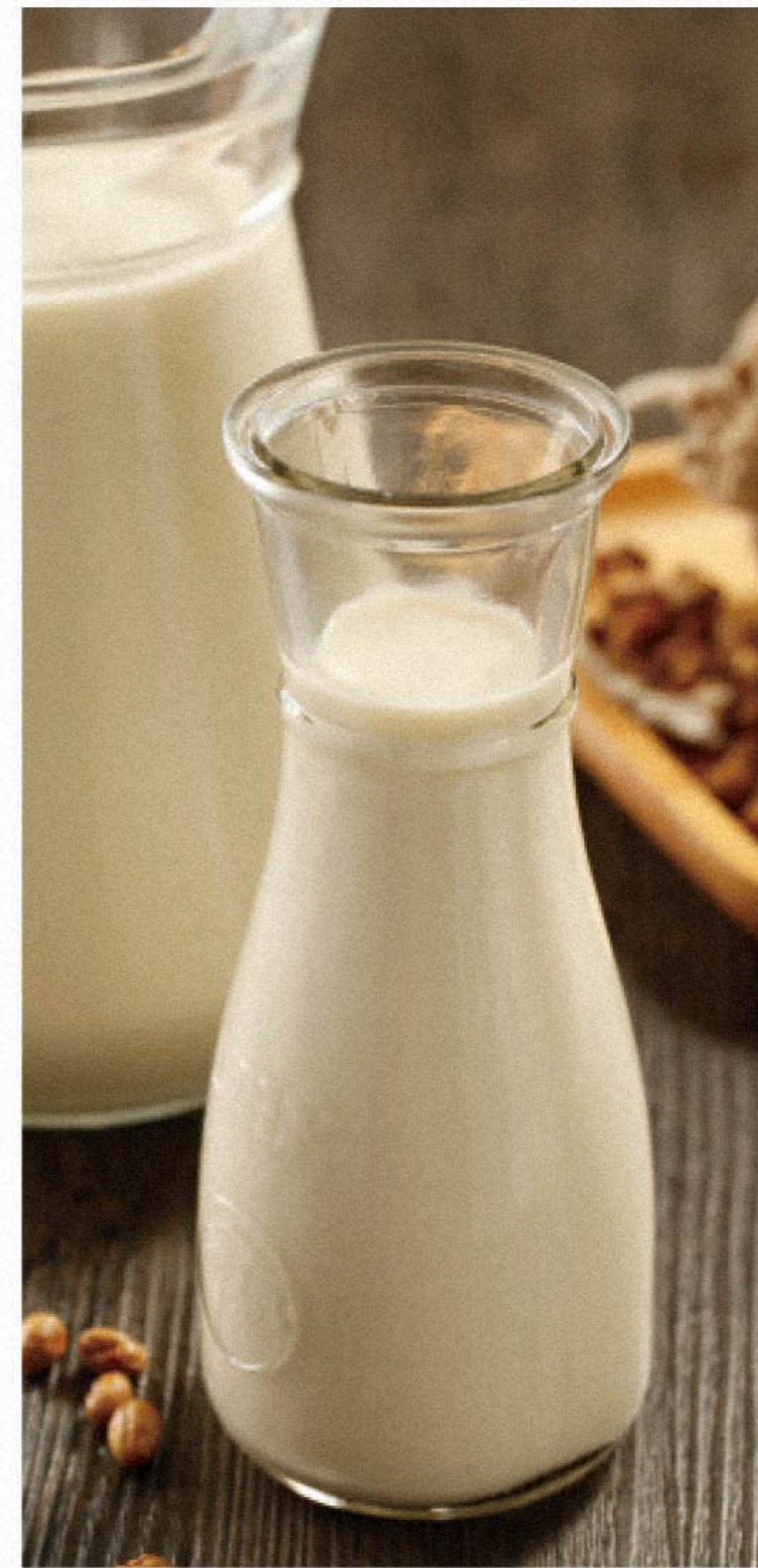


Diced Fruit and Marinated Peach Puree

RMB 28 /位 Person

水果黄桃羹

香宮甜品



Soy Bean Milk (Hot/Cold)

RMB 10 /杯 Glass RMB 38 /扎 Jar

自磨豆浆 (热冷)

飲料類



Lime & Pear Mixed Drink (Cold)

RMB 15 /杯 Glass RMB 48 /扎 Jar

青柠雪梨水 (冷)



Mashed Red Beans (Hot/Cold)

RMB 15 /杯 Glass

红豆沙 (热冷)

第三十九页

飲料類

青柠苏打 (冷)



Lime Soda (Cold)

RMB 15 /杯 Glass RMB 48 /扎 Jar

Ginger Juice & Barley Water (Hot/Cold)

RMB 15 /杯 Glass RMB 48 /扎 Jar

姜汁薏米水 (热冷)

唐詩：初游唐安飯薏米，炊成不減雕胡美。大如芡實白如玉，滑欲流匙香滿屋。把大如芡實的薏米的白、滑、香的特点描写得非常生动。俗語有云：冬吃萝卜夏吃姜，姜的保健和薏米的营养生动结合，是品味俱佳的饮品。

桂花乌梅汁 (冷)



Osmanthus & Plum Juice (Cold)

RMB 15 /杯 Glass RMB 48 /扎 Jar

Pineapple Drink (Cold)

RMB 15 /杯 Glass RMB 48 /扎 Jar

菠萝特饮 (冷)

Lemon Juice

RMB 15 /杯 Glass RMB 48 /扎 Jar

Purple Sweet Potato Juice

RMB 15 /杯 Glass RMB 48 /扎 Jar

紫薯汁



柠檬汁

青柠柚子汁

Lime & Grapefruit Juice

RMB 15 /杯 Glass RMB 48 /扎 Jar



紫薯在各种薯类中自成一派，很早来自于国外，与红薯、白薯其他薯类相比之下，营养更为丰富。它的浪漫紫色，使人眼睛为之一亮，不禁流于心底，口味更是甜香。





《诗经·木瓜》曰：投我以木瓜，报之以琼琚。匪报也，永以为好也。这首古朴的诗歌通过赠送木瓜来表达朋友之间的珍情重义，木瓜在古人心中的地位可想而知。木瓜因其色香味俱佳，有“岭南果王”之美誉，它的果汁金黄稠密、清香怡人，是清心润肺之佳品。

【木瓜汁】



Cantaloupe Juice
RMB 18 /杯 Glass RMB 68 /扎 Jar

【哈密瓜汁】



Papaya Juice
RMB 25 /杯 Glass RMB 88 /扎 Jar

【奇异果汁】



Kiwi Juice
RMB 25 /杯 Glass RMB 88 /扎 Jar

【橙汁】



Orange Juice
RMB 18 /杯 Glass RMB 68 /扎 Jar

果汁類



芒果集热带水果精华于一身，被誉为“热带水果之王”。芒果是一种原产印度的常绿乔木，外形多样，变化不一，形如鸡蛋，也有形如圆球，它的皮色繁多，浅绿色、黄色、深红色，果肉却为黄色，纤维交错，味道酸甜不一，香气怡人。

【芒果汁】



【青瓜汁】



【玉米汁（热冷）】



【西瓜汁】



Watermelon Juice
RMB 18 /杯 Glass RMB 68 /扎 Jar

Mango Juice
RMB 15 /杯 Glass RMB 48 /扎 Jar

Corn Juice (Hot/Cold)
RMB 15 /杯 Glass RMB 48 /扎 Jar

Cucumber Juice
RMB 18 /杯 Glass RMB 68 /扎 Jar

The price quoted above is subject to fifteen percent (15%) service charge, any government taxes and value-added tax (where applicable) payable on the price together with the service charge shall all be paid by you/your company. 上述价格须另加收百分之十五(15%)服务费，并由贵方承担并支付在上述价格与服务费总额上计征的政府税及增值稅(如适用)。

The price quoted above is subject to fifteen percent (15%) service charge, any government taxes and value-added tax (where applicable) payable on the price together with the service charge shall all be paid by you/your company. 上述价格须另加收百分之十五(15%)服务费，并由贵方承担并支付在上述价格与服务费总额上计征的政府税及增值稅(如适用)。

茶



龙井绿茶 (热) RMB 10 /杯 Cup
Longjing Green Tea (Hot)



柠檬红茶 (热/冰) RMB 15 /杯 Glass
Lemon Black Tea (Hot/Ice)



招牌奶茶 (热/冰) RMB 15 /杯 Glass
Milk Tea (Hot/Ice)

咖啡



热咖啡 RMB 15 /杯 Glass
Hot Coffee

冰咖啡 RMB 15 /杯 Glass
Ice Coffee

酒水類

千岛湖啤酒 500ml RMB 15 /瓶 Bottle
Cheerday Beer

青岛啤酒 296ml RMB 18 /瓶 Bottle
Tsingtao Beer

绿雨啤酒 500ml RMB 16 /瓶 Bottle
Xihu Light Beer

奥多塔西拉红葡萄酒 750ml RMB 108 /瓶 Bottle
Autoritas Syrah Red Wine

奥多塔长相思白葡萄酒 750ml RMB 108 /瓶 Bottle
Autoritas Sauvignon Blanc White Wine

塔牌手工冬酿绍兴黄酒 (五年) 500ml RMB 38 /瓶 Bottle
Pagoda Brand Hua Diao 5 Years

塔牌手工冬酿绍兴花雕 (十年) 500ml RMB 128 /瓶 Bottle
Pagoda Brand Hua Diao 10 Years

古越龙山加饭酒 (五年) 500ml RMB 38 /瓶 Bottle
Guyue Longshan Hua Diao 5 Years

古越龙山绍兴花雕酒 (十年) 500ml RMB 118 /瓶 Bottle
Guyue Longshan Hua Diao 10 Years