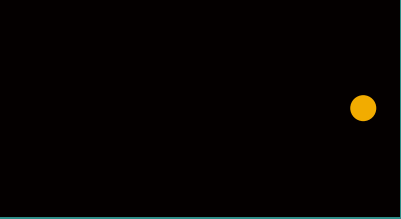


SHANG GARDEN 香乐园  
Chinese Restaurant



莆田香格里拉  
SHANGRI-LA  
PUTIAN

88 Jiuhua Xi Road, Longqiao Street, Chengxiang District, Putian, Fujian, China  
中国福建省莆田市城厢区龙桥街道九华西大道88号 邮编: 351100  
(Tel)电话(86 594) 559 8888 (Fax) 传真(86 594) 559 8887  
[www.shangri-la.com](http://www.shangri-la.com)

闽中之妙，不仅在于风景，还有洋溢文人风度之雅食。  
海滨邹鲁，文献名邦之美称的莆田，风味名菜与悠久  
承具有独特的文化底蕴，每道风味名菜往往都带有一个吉祥的寓意或美妙  
的故事令人品味无穷，莆仙美食与东西南北之味不仅在香乐园相得益彰  
更在香乐园兼容并蓄。



在素有  
的历史相

# 香樂園

樂山  
樂水  
樂生活



SHANG GARDEN 香乐园  
Chinese Restaurant

# 序

海滨耶鲁，  
文献名邦，  
八珍玉食闽中韵味。

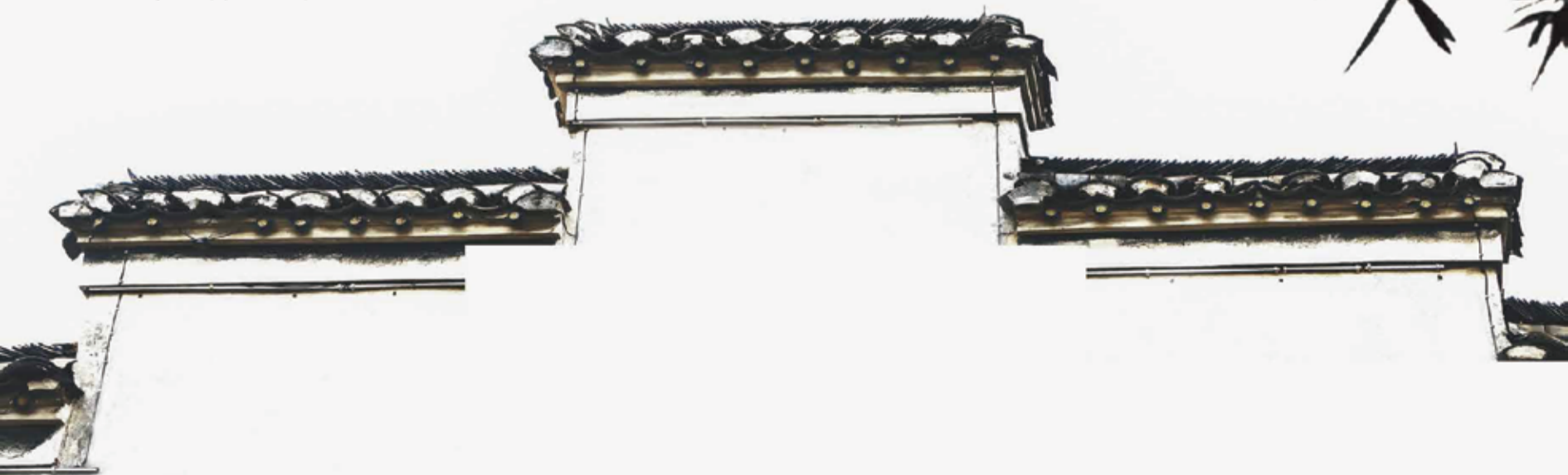
妈祖之地，  
鼎盛食风，  
人杰地灵状元之乡。

钟灵毓秀，  
新锐包容，  
动淡平和，  
层次分明。

50%粤菜，  
30%闽菜，  
20%大江南北.....

兼收并蓄莆仙味道。  
味觉碰撞全新体验。

莆仙新风，  
创新闽菜，  
东西南北，  
共存包容。



# 目录

章一	生猛海鲜	Live Seafood	章十一	家禽	Poultry
章二	主厨推荐	Chef's Recommendation	章十二	猪·牛·羊	Pork·Beef·Lamb
章三	福建菜	Local Cuisine	章十三	砂锅类	Casserole
章四	凉菜	Cold Dish	章十四	海鲜菜肴	Seafood Dishes
章五	烧味卤水	Marination	章十五	东南亚菜	South Asian Cuisine
章六	刺身	Sashimi	章十六	蔬菜	Vegetable
章七	燕窝	Bird's Nest	章十七	主食	Rice & Noodles
章八	鲍鱼	Abalone	章十八	点心·甜品	Dim Sum·Dessert
章九	辽参花胶	Sea Cucumber & Fish Maw	章十九	酒水单	Drink List
章十	汤羹	Soup			



素食 Vegetarian



含猪肉 Contain Pork



含坚果 Contain Nuts



辛辣 Spicy



此项目不参与积分兑换

Not applicable for golden circle redemption

如果您有任何的饮食禁忌，请提前告知我们的服务人员

Please kindly inform us in advance if you have any dietary restrictions.

# 生猛海鲜

## Live Seafood

大龙虾 Lobster	¥ 98 / 50g
龙虾仔 Baby Lobster	¥ 48 / 50g
波士顿龙虾 Boston Lobster	¥ 38 / 50g
东星斑 Spotted Garoupa	¥ 98 / 50g
老虎斑 Tiger Garoupa	¥ 28 / 50g
青斑 Garoupa	¥ 12 / 50g
鲈鱼 Sea Bass	¥ 12 / 50g
象拔蚌 Panopea Abrupta	¥ 20 / 50g
南日鲜鲍 (5-6头) Nanri Abalone	¥ 88 / 只 Piece
花螺 Whelks	¥ 18 / 50g
基围虾 Keiwei Shrimp	¥ 12 / 50g
膏蟹 Green Crab	¥ 30 / 50g

## 烹饪方法 Cooking Method

- 1 白灼 Poached
- 2 清蒸 Steamed with Soya Sauce
- 3 姜葱炒 Fried with Ginger and Spring Onion
- 4 豉汁蒸 Steamed with Black Bean Sauce
- 5 蒜蓉粉丝蒸 Steamed with Garlic and Glass Noodle
- 6 蒜子火腩焖 Braised with Roasted Pork and Garlic
- 7 红烧 Braised in Brown Sauce
- 8 滚汤 Cook with Double Boiled Soup



# 主厨推荐

## Chef's Recommendation

粤式片皮鸭 (例) | ¥88 / 例 Portion  
(三吃) 片皮/椒盐/炒鸭丝 ¥168 / 只 Piece

Roasted Sliced Duck Cantonese Style

五彩椒酱鳕鱼 | ¥198 / 例 Portion  
Pan-fried Codfish with Bell Pepper

风沙芝麻鸡 | ¥148 / 只 Piece  
¥78 / 半只 Half  
Deep-fried Chicken with White Sesame

香煎藕饼 | ¥88 / 例 Portion  
Pan-fried Lotus Root Cake

鲜椒雪花牛肉 | ¥238 / 例 Portion   
Pan-fried Beef with Sichuan Pepper

酥辣香菜南日鲍 | ¥198 / 例 Portion   
Deep-fried Abalone with Coriander

顺德煎焗桂鱼球 | ¥228 / 例 Portion  
Shunde fried mandarin fish balls

红烧甲鱼 | ¥298 / 例 Portion  
braised turtle in brown sauce

老酒煮黄螺 | ¥198 / 例 Portion  
Boiled Yellow Snails with Aged Wine

# 福建菜

## Local cuisine

闽南海蛎煎 | ¥58 / 例 Portion  
Oyster Omelet Fujian Style

莆田焖豆腐 | ¥68 / 例 Portion  
Braised Tofu Crust and Seafood Local Style

莆田荔枝肉 | ¥68 / 例 Portion  
Deep-fried Pork with Sweet and Sour Sauce

海蛎紫菜煲 | ¥68 / 例 Portion  
Stewed Oyster with Dry Seaweed in Casserole

滴露鸭 | ¥238 / 例 Portion  
Braised Duck with Salty Sauce

葱油海螺片 | ¥88 / 例 Portion  
Sliced conch in onion oil

红焖羊肉 | ¥168 / 例 Portion  
Braised mutton in beer

鱼头煮鱼丸 | ¥98 / 例 Portion  
Boil fish balls with fish heads

海蛎炒蛋 | ¥68 / 例 Portion  
Sea respectively scrambled eggs

酱油水煮带鱼 | ¥88 / 例 Portion  
Boiled hairtail fish in soy sauce

蒜苔炒螺肉 | ¥138 / 例 Portion  
Sauteed snail meat with garlic moss

椒盐鳗鱼苗 | ¥98 / 例 Portion  
Salt and pepper eel fry

砂锅焖芋头 | ¥68 / 例 Portion  
Braised taro in a casserole

美极小鱿鱼 | ¥98 / 例 Portion  
Poached Squid

醋溜海蛎 | ¥68 / 例 Portion  
Steamed sea respectively

干烧黄花鱼 | ¥88 / 例 Portion  
Dry-roasted yellow croaker

油煎古鱼 | ¥118 / 例 Portion  
Fried fish

花菜炒海蟹 1只 | ¥238 / 例 Portion  
Fried sea crab with cauliflower 2 pieces

风沙芝麻鸡 | ¥148 / 只 Piece  
¥78 / 半只 Half  
Deep-fried Chicken with White Sesame



# 凉菜 烧味 卤水


## Cold Dish Marination

鲜椒海蜇头 | ¥68 / 例 Portion   
Marinated Jelly Fish with Pepper and Soy Sauce

酱香牛腱肉 | ¥68 / 例 Portion   
Marinated Beef Shin

莆田笏石白切羊 | ¥68 / 例 Portion  
Sliced Poached Lamb Putian Style

芥末捞汁海螺片 | ¥78 / 例 Portion   
Mixed Sliced Whelk with Wasabi

川味口水鸡 | ¥48 / 例 Portion   
Poached Chicken with Spicy Sauce

蜜汁叉烧 | ¥98 / 例 Portion   
Barbeque Pork with Honey Sauce

潮式卤水拼盘 | ¥88 / 例 Portion   
Marination Combination Chaozhou Style

生腌软螺 | ¥38 / 例 Portion  
Marinated raw soft screw

生腌小河虾 | ¥48 / 例 Portion  
Uncooked salted river shrimp

丁香鱼 | ¥38 / 例 Portion   
Silver Anchovy

土笋冻 | ¥38 / 例 Portion  
Tu shun dong

捞汁海蛎 | ¥28 / 例 Portion  
Non out of juice

广式烧味拼盘 | ¥98 / 例 Portion  
Non out of juice

生腌血蚶 | ¥48 / 例 Portion  
Shen yan xue han

广式烧鹅皇 | ¥98 / 例 Portion  
Roasted Goose

盐焗手撕鸡 | ¥78 / 半只 Half  
¥148 / 只 Piece  
Roasted Salty Chicken

广式烧鹅皇  
Roasted Goose  
¥98 / 例 Portion





# 燕 窝

## *Bird's Nest*

红烧官燕50g (咸) | ¥238 / 位 Person  
Braised Bird's Nest

木瓜桂圆炖官燕50克 (甜) | ¥288 / 位 Person  
Braised Bird's Nest with Papaya and Longan

五彩汁捞官燕50克 (甜) | ¥328 / 位 Person  
Braised Bird's Nest with Papaya

# 鲍 鱼

## *Abalone*

五谷杂粮煮鲍鱼 | ¥108 / 位 Person  
Braised Abalone with Grains

小米煮南日鲍 (6头) | ¥108 / 位 Person  
Braised Nanri Abalone with Millet

南日鲍红烧肉 (6头) | ¥108 / 位 Person   
Braised Nanri Abalone with Pork Belly

南日鲍焖鸡 (6头) | ¥108 / 位 Person  
Braised Nanri Abalone with Chicken

野米煮鲍鱼 (6头) | ¥108 / 位 Person  
Braised Nanri Abalone with Wild Millet

香乐园美味鲍鱼 (6头) | ¥108 / 位 Person  
Braised Nanri Abalone with Abalone Sauce

广式蒸鲍鱼拼盘 (6头) | ¥158 / 例 Portion  
Steamed Abalone Platter Cantonese Style

黄烧鲍鱼花胶筒 | ¥198 / 位 Person  
Braised Abalone and Fish Maw

# 辽 参 花 胶

## *Sea Cucumber & Fish Maw*

蚝皇鲍汁扣辽参 | ¥158 / 位 Person  
Braised Sea Cucumber with Oyster Sauce

鲍汁扣鲍鱼辽参 | ¥198 / 位 Person  
Braised Abalone and Sea Cucumber with Oyster Sauce

鲍汁扣花胶公(2头) | ¥358 / 位 Person  
Braised Fish Maw with Abalone Sauce



木瓜桂圆炖官燕50克 (甜)  
Braised Bird's Nest with Papaya and Longan  
¥288 / 例 Portion



五谷杂粮煮鲍鱼  
Braised Abalone with Grains  
¥108 / 例 Portion

# 汤、羹

## Soup

福建佛跳墙 | ¥238 / 位 Person  
Buddha Jumps Over the Wall - Stewed Assorted Seafood

羊肚菌炖辽参花胶汤 | ¥198 / 位 Person  
Stewed Fish Maw and Sea Cucumber with Morchella Esculenta

花胶螺头汤 | ¥108 / 位 Person  
Stewed Fish Maw and Whelk

鸡汤氽海蚌 | ¥108 / 位 Person  
Poached Panopea Generosa in Superior Chicken Soup

排骨炖头水紫菜 | ¥78 / 位 Person   
Braised Pork Ribs with Seaweed

排骨豆腐汤 | ¥48 / 位 Person   
Braised Pork Ribs Soup with Tofu

红蘑猪肚汤 | ¥48 / 位 Person   
Braised Pork Tripe Soup with Mushroom

莆田月子汤 | ¥38 / 位 Person  
Russula Confinement Soup



水煮牛肉  
Poached Sliced Beef in Spicy Sauce  
¥118 / 例 Portion

# 家禽

## Poultry

红酒汁香煎鹅肝 | ¥108 / 位 Person  
Pan-Fried Goose Liver with Red Wine Sauce

鲜花椒猪肚鸡 | ¥158 / 例 Portion   
Stewed Pork Tripe with Chicken and Pepper

杏鲍菇鹅肝粒 | ¥158 / 例 Portion  
Fried Goose Liver Cubes with Pleurotus Eryngii

胡椒煎鸡腿 | ¥88 / 例 Portion  
Fried Chicken Drumsticks with Pepper

咸鱼鸡粒茄子煲 | ¥88 / 例 Portion  
Salted Fish, Chicken and Egg Plant in Clay Pot

四川辣子鸡 | ¥78 / 例 Portion   
Wok-Fried Chicken Sichuan Style

# 猪、牛、羊

## Pork/Beef/Lamb

松茸雪花牛肉 (150g) | ¥388 / 位 person  
Pan-fried Steak with Matsutake Mushroom

水煮牛肉 | ¥118 / 例 Portion  
Poached Sliced Beef in Spicy Sauce

牛柳茄瓜船 | ¥108 / 例 Portion  
Assorted Beef Cubs with Eggplant

黑椒牛仔骨 | ¥108 / 位 person  
Pan-fried Beef Rib with Black Pepper Sauce

手撕羊排 | ¥198 / 例 Portion  
Fried Lamb Chop with Homemade Sauce

秘制红烧肉 | ¥158 / 例 Portion   
Shang Garden Signature Braised Pork

爆炒腰花 | ¥88 / 例 Portion   
Stir-fried Pork Kidney

小炒四季豆 | ¥78 / 例 Portion   
Stir-fried String Beans

秘制红烧肉  
Shang Garden Signature Braised Pork  
¥158 / 例 Portion



# 砂锅类

## Casserole

啫啫鱼头煲 | ¥118 / 例 Portion  
Braised Fish Head in Casserole

啫啫黄鳝煲 | ¥108 / 例 Portion  
Braised Eel in Casserole

啫啫田鸡煲 | ¥108 / 例 Portion  
Braised Frog in Casserole

啫啫土鸡煲 | ¥128 / 例 Portion  
Braised Native Chicken in Casserole

啫啫猪杂煲 | ¥118 / 例 Portion   
Braised Pigtail with Peanut in Casserole

# 海鲜菜肴

## Seafood Dishes

鲍汁芋头 | ¥88 / 例 Portion  
Braised Taro with Abalone Sauce

开胃剁椒蒸鱼头 | ¥128 / 例 Portion   
Steamed Fish Head with Chopped Peppers in Hunan Style

香煎拨皮鱼 | ¥118 / 例 Portion  
Pan-fried Snailfish

XO酱爆海螺片 | ¥168 / 例 Portion  
Quick-fried Sliced Whelk with XO Sauce

川式海鲜毛血旺 | ¥118 / 例 Portion   
Boiled Duck Blood and Seafood in Hot Sauce

鱼汤萝卜丝手打鱼腐 | ¥158 / 例 Portion  
Stewed Fish Cake with Sliced Turnip in Superior Soup

宫保虾球 | ¥158 / 例 Portion  
Quick-fried Shrimp with Peanut and Dry Chili

花椒双脆鲍鱼片 | ¥158 / 例 Portion  
Sauteed Slice Abalone with Cucumber and Sichuan Pepper

冬菜淮山蒸银鳕鱼 | ¥198 / 例 Portion  
Steamed Cod Fish with Preserved Vegetables and Chinese Yam

泰式炭烧猪颈肉  
Grilled Pork Neck Thai Style  
¥158 / 例 Portion




# 东南亚菜

## South Asian Cuisine

辣椒膏炒牛蛙 | ¥88 / 例 Portion   
Wok-fried Frog with Chill Paste

青咖喱牛腩 | ¥158 / 例 Portion   
Braised Beef Brisket with Green Curry

泰式炭烧猪颈肉 | ¥158 / 例 Portion    
Grilled Pork Neck Thai Style

泰式黄咖喱蟹 | ¥198 / 例 Portion  
Braised Crab with Yellow Curry Thai Style

# 蔬菜

## Vegetable

上汤芦笋 | ¥88 / 例 Portion  
Boiled Asparagus in Superior Broth

鲜淮山蜜豆炒莲藕 | ¥78 / 例 Portion   
Sautéed Lotus Root with Chinese Yam and Sweet Bean

浇汁秋葵百合 | ¥68 / 例 Portion   
Poached Okra and Lily Bulbs with Chilli and Soya Sauce

椰汁香芋南瓜煲 | ¥58 / 例 Portion   
Braised Pumpkin with Coconut Juice and Taro

红薯煮芥菜 | ¥58 / 例 Portion   
Boiled Potato with Seasonal Vegetable

时令蔬菜 | ¥48 / 例 Portion  
(清炒、蒜蓉、姜汁、白灼、上汤)  
Seasonal Vegetables  
(Sautéed, Fried with Garlic, Fried with Ginger, Poached, Poached with Superior Broth)

三巴酱四季豆 | ¥88 / 例 Portion   
Fried Green Beans with Sambal Paste

# 主食

## Rice & Noodles

干炒牛河 | ¥58 / 例 Portion  
Wok-fried Rice Noodles with Sliced Beef

海鲜炒饭 | ¥78 / 例 Portion  
Fried Rice with Sedfood

鳕鱼泡饭 | ¥38 / 位 Person  
Soaked Rice in Cold Fish Soup

鱼汤线面 | ¥28 / 位 Person  
Noodles in Fish Broth

莆田卤面 | ¥88 / 例 Portion   
Braised Noodles with Seafood Local Style

西天尾扁食 | ¥38 / 位 Person   
Local Wuntun Soup

兴化炒米粉 | ¥78 / 例 Portion   
Fried Rice Noodles Xinghua Style

莆田生煎包 | ¥38 / 例 Portion   
Pan-fried Pork Bun Local Style

妈祖面 | ¥88 / 例 Portion  
Vermicelli Soup with Pork and Egg Local Style

福建炒饭 | ¥88 / 例 Portion   
Fried Rich with Chicken and Seafood Fujian Style

白米饭 | ¥8 / 碗 Portion  
Steamed Rice

海鲜炒饭

Fried Rice with Sedfood  
¥78 / 例 Portion

莆田生煎包

Pan-fried Pork Bun  
Local Style

¥38 / 例 Portion

# 点心

## Dim sum

榴莲酥 (3粒) | ¥38 / 例 Portion  
Crispy Durian Puff

流沙包 (3粒) | ¥28 / 例 Portion  
Steamed Bun stuffed with Egg Yolk and Sugar Paste

蛋挞仔 (3粒) | ¥28 / 例 Portion  
Baked Egg Tarts

蜜汁叉烧酥 (3粒) | ¥48 / 例 Portion   
Crispy Barbecued Pork Puff

蟹籽烧卖 (3粒) | ¥38 / 例 Portion   
Crab Roe Siu Mai

豉汁蒸排骨 | ¥38 / 例 Portion   
Steamed Pork Ribs With Soy Sauce

水晶虾饺皇 (3粒) | ¥48 / 例 Portion   
Steamed Crystal Shrimp Dumpling

金酱蒸凤爪 | ¥38 / 例 Portion  
Steamed Chicken Feet with Black Sauce

# 甜品

## Dessert

桂花米酒汤圆 | ¥38 / 位 Portion  
Boiled Sweet Dumpling in Rice Wine

杨枝甘露 | ¥38 / 位 Person  
Chilled Mango Sago Cream

广式发糕 | ¥38 / 份 Portion  
Steamed Sponge Cake Cantonese Style

红团 (3粒) | ¥48 / 份 Portion  
Green Bean Paste Bun Local Style

金钱糰 | ¥48 / 份 Portion   
Poach Sticky Rice Ball with Peanuts

枫亭糕 | ¥48 / 份 Portion  
Sticky Rice Cake Fengting Style

双皮奶 | ¥38 / 位 Person  
Sweeten Milk Jelly



杨枝甘露

Chilled Mango Sago Cream

¥38 / 位 Person

# 西式菜单

## Western Menu

### 头盘沙拉

#### Appetizers & Salad

凯撒沙拉 | ¥88 

Caesar Salad

凯撒沙拉配卡真鸡胸肉 | ¥98 

Caesar Salad with Chicken Breast

田园沙拉 (配千岛汁/油醋汁) | ¥78

Garden Salad  
(with Thousand Island Dressing / Vinaigrette)

### 汤

#### Soup

罗宋汤 | ¥68


Bortsch

### 意大利面/披萨

#### Pasta & Pizza

番茄肉酱意大利面 | ¥78

Spaghetti Bolognese

意大利香肠披萨 | ¥88 

Pepperoni Pizza

### 三明治/汉堡

#### Sandwich & Hamburger

公司三文治 | ¥68 

Club Sandwich

牛肉汉堡 | ¥88

Beef Burger

### 亚洲美食

#### Asian Cuisine

西天尾扁食 | ¥38 / 位 Person 

Xitianwei Dumplings

红烧牛腩面 | ¥68

Braised Beef Brisket Noodle Soup

海南鸡饭 | ¥98

Hainanese Chicken Rice

青咖喱牛腩 | ¥158

Green Curry Beef Brisket

### 主菜

#### Main Course

香煎三文鱼 (配柠檬黄油汁) | ¥168 / 200g

Pan-fried Salmon (with Lemon Butter Sauce)

扒谷饲西冷牛排 (配黑椒汁) | ¥298 / 200g

Grilled Sirloin Steak (with Black Pepper Sauce)

扒谷饲肉眼牛排 (配黑椒汁) | ¥298 / 200g

Grilled Rib Eye Steak (with Black Pepper Sauce)

### 甜点

#### Dessert

提拉米苏 | ¥68

Tiramisu

芝士蛋糕 | ¥68

Cheese Cake

自选冰淇淋 | ¥58 / 球 Scoop

(巧克力、草莓、香草、朗姆)

Ice Cream of Your Choice

(Chocolate, Strawberry, Vanilla, Rum)

### 时令水果盘

#### Seasonal Fruit

时令水果盘 | ¥68

Seasonal Fruit Platter

### 儿童菜单

#### Kid's Menu

奶油土豆泥 | ¥48 

Mashed Potato with Cream

清蒸水蛋 | ¥28 

Steamed Egg

脆皮乳鸽 | ¥68

Crispy Virgin Pigeon

咕嚕虾球 | ¥68

Sweet and Sour Shrimp

时令水果盘 | ¥68

Seasonal Fruit Plate

冰淇淋 | ¥58 / 球 Scoop

Sweet and Sour Shrimp

(巧克力、草莓、香草、芒果)

Ice Cream of Your Choice

(Chocolate, Strawberry, Vanilla, Mango)

# 套餐菜单

## Set Menu

精美二小碟  
Two Appetizers

红菇珍菌肉汁汤  
Braised Assorted Mushroom in Broth

风沙芝麻鸡 (半只)  
Deep-Fried Chicken with White Sesame

鲍汁茄盒南日鲍  
Braised Nanri Abalone  
with Abalone Sauce and Eggplant

豉油皇焗大虾 (例)  
Baked Prawns in Soy Sauce

清蒸龙胆鱼 (1.5斤)  
Steamed Gentian Fish

上汤浸时蔬 (例)  
Poached Seasonal Vegetable  
with Superior Broth

莆田海鲜卤面 (例)  
Braised Noodles with Seafood Local Style

水果大拼盘 (例)  
Seasonal Fresh Fruit Platter



人民币498元,每席2到4位用  
RMB498 for 2 to 4 Persons

# 套餐菜单

## Set Menu

精美三小碟  
Three Appetizers

松茸排骨汤  
Double-boiled Pork Ribs Soup with Matsutake Mushroom

广式片皮鸭 (例)  
Roasted Duck Cantonese Style

五谷杂粮煮海参 (例)  
Braised Sea Cucumber with Grains

姜葱炒膏蟹 (1只)  
Fried Green Crab with Ginger and Spring Onion

手工生煎藕饼 (例)  
Pan-Fried Lotus Root Cake

XO酱爆南日鲍 (例)  
Quick-Fried Nanri Abalone with XO Sauce

清蒸桂花鱼 (1.5斤)  
Steamed Mandarin Fish

上汤浸时蔬 (例)  
Poached Seasonal Vegetable with Superior Broth

莆田海鲜卤面 (例)  
Braised Noodles with Seafood Local Style

水果大拼盘 (例)  
Seasonal Fresh Fruit Platter



人民币888元,每席4到6位用  
RMB888 for 4 to 6 Persons



# 酒 白酒 Chinese Liqueur

## 水单

Drink List

香格里拉&五粮液联名 (四川宜宾, 浓香型) | ¥2280  
Shangri-la & Wu Liang Ye 52°

飞天茅台53度 (贵州遵义, 酱香型) | ¥6280  
Fei Tian Mao Tai 53°

天之蓝52度 (江苏宿迁, 浓香型) | ¥1280  
Tian Zhi Lan 52°

毛铺紫荞45度 (湖北黄石, 荞香型) | ¥980  
Mao Pu Zi Qiao 45°

金门高粱58度 (台湾金门, 清香型) | ¥580  
Jin Men Gao Liang 58°

# 洋酒 Cognac

人头马VSOP (法国) | ¥1180  
Remy Martin VSOP

人头马XO (法国) | ¥3280  
Remy Martin XO

轩尼诗 VSOP (法国) | ¥1180  
Hennessy VSOP

轩尼诗 XO (法国) | ¥3280  
Hennessy XO

蓝带马爹利 (法国) | ¥2880  
Martell Cordon Blue

# 白葡萄酒 White Wine

蒙多坎谱普洛赛克起泡葡萄酒 | ¥318  
Montecampo Prosecco DOC  
Region产地: Veneto, Italy 意大利, 威尼托  
Varietals葡萄品种: Glera 格蕾拉

宝尚父子普里尼蒙哈榭白葡萄酒 | ¥1088  
Bouchard Pere et Fils Puligny Montrachet  
Region产地: Burgundy, France 法国, 勃艮地  
Varietals葡萄品种: Chardonnay 霞多丽

威廉费尔庄园夏布利白葡萄酒 | ¥598  
William Fèvre, Chablis, Burgundy  
Region产地: Burgundy, France 法国, 勃艮地  
Varietals葡萄品种: Chardonnay 霞多丽

富利来长相思白葡萄酒 | ¥318  
Forrest Estate, Sauvignon Blanc, Marlborough  
Region产地: Marlborough, New Zealand 新西兰, 马尔堡  
Varietals葡萄品种: Sauvignon Blanc 长相思

乐诗途长相思白葡萄酒 | ¥298  
Los Altos, Sauvignon Blanc, Central Valley, Chile  
Region产地: Central Valley, Chile 中央山谷, 智利  
Varietals葡萄品种: Sauvignon Blanc 长相思

# 红葡萄酒 Red Wine

拉图庄园红葡萄酒 | ¥12888  
Remy Martin VSOP  
Region产地: Bordeaux, France 法国, 波尔多  
Varietals葡萄品种: Blend 混酿

玛歌庄园红葡萄酒 | ¥10888  
Chateau Margaux, 1er Cru Classe, Margaux  
Region产地: Bordeaux, France 法国, 波尔多  
Varietals葡萄品种: Blend 混酿

拉菲卡许阿德红葡萄酒 (小拉菲) | ¥6588  
Carruades de Lafite, Pauillac  
Region产地: Bordeaux, France 法国, 波尔多  
Varietals葡萄品种: Blend 混酿

靓茨伯庄园红葡萄酒(5等苑级) | ¥2088  
Chateau Lynch Bages, 5eme Cru Classe  
Region产地: Bordeaux, France 法国, 波尔多  
Varietals葡萄品种: Blend 混酿

龙船庄园红葡萄酒(4等苑级) | ¥2088  
Chateau Beychevelle, 4eme Cru Classe  
Region产地: Bordeaux, France 法国, 波尔多  
Varietals葡萄品种: Blend 混酿

雅鲁庄园香波木西尼红葡萄酒 | ¥988  
Chambolle Musigny, Domaine Arlaud, Burgundy  
Region产地: Burgundy, France 法国, 勃艮地  
Varietals葡萄品种: Pinot Noir 黑比诺

雅拉优伶峰下西拉红葡萄酒 | ¥988  
Yarra Yerring, "Underhill" Shiraz, Yarra Valley, Victoria, Australia  
Region产地: Victoria, Australia 澳大利亚, 维多利亚州  
Varietals葡萄品种: Shiraz 西拉

奔富BIN128库纳瓦拉设拉子红葡萄酒 | ¥598  
Bin 128 Shiraz, Penfold  
Region产地: Coonawarra, Australia 澳大利亚, 库纳瓦拉  
Varietals葡萄品种: Shiraz 西拉

飞扬庄园红葡萄酒 | ¥498  
Chateau Fayan, Puisseguin St Emilion  
Region产地: Bordeaux, France 法国, 波尔多  
Varietals葡萄品种: Blend 混酿

宝尚父子拉维妮布根地黑皮诺红葡萄酒 | ¥398  
Bouchard, "La Vignee" Pinot Noir, Burgundy, France  
Region产地: Burgundy, France 法国  
Varietals葡萄品种: Pinot Noir 黑比诺

乐诗途赤霞珠红葡萄酒 | ¥298  
Los Altos, Cabernet Sauvignon, Central Valley, Chile  
Region产地: Central Valley, Chile 中央山谷, 智利  
Varietals葡萄品种: Cabernet Sauvignon 赤霞珠

# 酒水单

Drink List

## 啤酒 Beer

百威 (美国) | ¥22

Budweiser

百威臻藏大师啤酒 | ¥38

Budweiser Brew Master Reserve

科罗娜 (墨西哥) | ¥22

Corona

喜力 (荷兰) | ¥22

Heineken

香格里拉联名青岛啤酒 (中国) | ¥38

Tsingtao-Shangri-la

福佳白啤酒 (比利时) | ¥28

Heogaarden White

白熊啤酒 (比利时) | ¥38

Vedett Extra White

时代啤酒 (比利时) | ¥38

Stella Artois

乌苏啤酒 (中国) | ¥22

Wusu Beer

1664桃红啤酒(法国) | ¥38

1664 Rose

香格里拉 IPA | ¥28

Shangri-La Signature IPA

## 果汁 Juice

鲜榨果汁 - 橙汁 | ¥58

Freshly Fruit Juice - Orange

鲜榨果汁 - 时令水果 | ¥38

Freshly Juice - Seasonal Fruit

## 矿泉水 Mineral Water

依云矿泉水 | ¥22

Evian

翡莱利气泡矿泉水 | ¥22

Ferrarelle Sparkling Water

## 软饮 Soft Drinks

可口可乐 | ¥18

Coke

无糖可乐 | ¥18

Coke zero

雪碧 | ¥18

Sprite

苏打水 | ¥18

Soda

椰子汁 | ¥18

Coconut milk

果粒橙 (大瓶) | ¥38

Remy Martin VSOP

可口可乐 (大瓶) | ¥38

Coke

雪碧 (大瓶) | ¥38

Sprite

椰青 | ¥58

Tender coconut

# 中国茶

Chinese Tea

## 胎菊 | / ¥18 位 Person

Chrysanthemum

干花形态整齐、色泽金黄、花蜜味香甜浓郁，花型久泡不散。

## 贡眉 | / ¥18 位 Person

Gong Mei

汤色呈橙黄色，汤色透亮，喉韵回甘迅速。

## 龙井 | / ¥18 位 Person

Long jing

汤色明亮通透，香气馥郁如兰，冲水时即可闻到高雅清幽的花香。

## 普洱茶（散装普洱） | / ¥18 位 Person

Pu Er Loose Leaf

茶汤红浓透亮，口感细腻甘甜，可呈现丰富的风味。

## 普洱菇沱 | / ¥38 位 Person

Pu Er Mushroom

汤色晶莹透亮，入口滑润，滋味醇厚，香气纯正且持久。

## 普洱茶饼（855） | / ¥58 位 Person

Pu Er Tea Cake (855)

汤色呈明亮酒红色，醇厚回甘，韵明香高。

## 普洱生茶 | / ¥58 位 Person

Pu Er Cake

香味丰富，层次明显，口感鲜爽，回味留口较久。

## 云南普洱茶砖（凤凰） | / ¥88 位 Person

Pu Er Tea Brick (Phoenix)

汤色红浓明亮，香气纯高芬芳，口感茶韵味足，醇厚爽滑回甜

## 云南茶砖（7581） | / ¥88 位 Person

Yunnan Pu Er Brick (7581)

色泽褐红润泽，显金毫，汤色红浓透亮，陈香浓郁悠长。

## 韵香铁观音 | / ¥38 位 Person

Regular Tie Guan Yin

口感醇厚柔滑，香气多样，馥郁馨香，回甘好。

## 参赛铁观音 | / ¥58 位 Person

Premium Tie Guan Yin

入口兰香馥郁，汤感饱满醇厚，香气回荡口腔，如空谷幽兰。

## 水仙 | / ¥38 位 Person

Shui Xian

香气浓郁鲜锐；茶汤顺滑稠厚，茶汤鲜爽甘甜。

## 碧螺春 | / ¥58 位 Person

Biluo Tea

汤色嫩绿清澈，香气袭人；汤质鲜甜浓郁，滋味清爽生津，回甘耐泡。

## 桂花红茶 | / ¥38 位 Person

Osmanthus

天然的桂花香浓馥郁；茶汤清透明亮，入口顺柔，清甜。

## 郁香茉莉花茶 | / ¥58 位 Person

Jasmine Intense

与洞庭碧螺春多次提窰，使茶叶吸收天然新鲜的花香。

## 大红袍 | / ¥88 位 Person

Red Robe

汤色橙黄明亮，叶片红绿相间。香气是馥郁的花香，兼有果香和奶油味。

## 正山小种 | / ¥88 位 Person

Zheng Shan Xiao Zhong

汤色红艳，清澈明亮，滋味醇厚甘爽，特有的桂圆干香味，回甘久长。

## 金骏眉 | / ¥138 位 Person

Jin Jun Mei

干茶细闻有淡淡的甜香，具有花果蜜薯综合香型，香气浓郁持久。

## 席间茶 | / ¥12 位 Person

Cover charge