

序 幕

凯撒色拉 (P)(S)(D)(G) 158

慢煮鸡胸肉 | 银鱼柳酱汁 | 意大利风干火腿 |
面包脆片 | 帕玛森芝士

牛油果和菲达芝士色拉 (D)(N) 128

牛油果 | 菲达芝士 | 番茄 | 生菜 | 罗勒 | 松子

考伯色拉 (P)(D)(G) 168

香烤面包 | 樱桃番茄 | 山羊奶芝士 | 黄瓜 |
培根 | 鸡蛋 | 油醋汁

前 章

龙虾浓汤 (S)(D) 158

龙虾 | 白兰地 | 龙篙奶油

烤番茄汤 (D)(G) 98

油渍樱桃番茄 | 大蒜 | 迷迭香 | 芝士碎 | 香料油

和牛肉鞑鞑 (D)(G) 196

排酸和牛 | 蛋黄 | 牛油面包丁 | 小萝卜 | 松露

香烤扇贝和红圆椒汤 (D)(G) 138

扇贝 | 番茄 | 红圆椒 | 罗勒油 | 面包丁

布拉塔芝士 (D)(G) 128

油浸番茄 | 小干葱 | 辣椒油 | 面包片

1515蟹肉饼 (S)(D)(G) 208

蟹肉 | 茴香 | 茼萝黄油汁 | 鲑鱼籽

腌制三文鱼 (D) 138

三文鱼 | 土豆 | 酸黄瓜 | 香葱奶油 | 辣根

牛舌和牛脸肉配薄饼 (G)(D)(A) 148

腌制蔬菜 | 是拉差蛋黄酱 | 墨西哥莎莎酱

外景

伊比利亚火腿盘
60G / 368 100G / 588
伊比利亚火腿 | 西芹蛋黄酱 | 西洋菜

手工芝士
3款 / 228 5款 / 308

主演

1515昆士兰斯坦布鲁克农场 黑安格斯和牛 | 澳大利亚

来源于至臻日本和牛血统, 幼牛在澳洲昆士兰斯坦布鲁克农场纯净的天空下和原始的茂盛草地上被养育, 专为1515牛排馆·酒吧定制。和牛经至少300天谷饲喂养, 熟成25天及以上。

导演作品

菲力
180克 / 598 250克 / 788 540克 / 1,488

西冷
280克 / 638 350克 / 758

肉眼
380克 / 868 450克 / 998

干式熟成

T 骨牛排
800克 / 1,398

酒馆牛排
800克 / 1,398

战斧牛排
1.3千克 / 2,288

每份牛排包含一份配菜及酱汁

The 1515 WEST

DIRECTOR'S CUTS

星光大道

护林员谷InfiniteM9系列和牛经专门开发, 具有更多的复合性, 融合非常丰富的大理石花纹, 浓郁的黄油坚果香味和丝滑的质地, 鲜嫩多汁。

这是一款具有至臻风味的纯血和牛。

干式熟成

护林员谷Wx M7+ 级和牛

350天-400天 | 谷饲 | 澳大利亚

T 骨牛排

800克 / 2,188

酒馆牛排

800克 / 2,188

战斧牛排

1.3千克起 / 3,588

★★★★★

护林员谷INFINITE M7+ 纯种和牛

500天 | 谷饲 | 澳大利亚

菲力

180克 / 998 250克 / 1,188 540克 / 2,388

西冷

280克 / 1,188 350克 / 1,388

肉眼

380克 / 1,388 450克 / 1,688

★★★★★

护林员谷INFINITE M9 纯种和牛

500天 | 谷饲 | 澳大利亚

菲力

180克 / 1,288 250克 / 1,588 540克 / 2,988

西冷

280克 / 1,488

肉眼

380克 / 1,688

美国极佳级牛排 | 谷饲

菲力

180克 / 548 250克 / 698 540克 / 1,388

西冷

280克 / 568 350克 / 698

肉眼

380克 / 728 450克 / 788

每份牛排包含一份配菜及酱汁

锦上添花

1只香烤大虾 228

盘煎鸭肝 118

化妆间

33/份

黑椒汁

松露汁

红酒汁

蘑菇汁

烧烤酱

法式蛋黄酱

阿根廷香辣酱

最佳拍档

(D)(G)(Sesame) 68/份

松露通心粉

奶油菠菜

土豆泥

薯条

松露帕玛森薯条

手切粗薯

炒蘑菇配大蒜面包糠

扒西兰花配芝麻辣椒和大蒜

扒芦笋配柠檬和帕玛森芝士

罗马生菜配凯撒酱

卷心菜色拉

以上价格均为人民币, 并已包含10%服务费与政府现行税率。
我们的菜肴和出品都寻味自然, 精心选取本地食材, 并确保供应链的每一个环节都秉承尊重自然、保护社区利益、对品质精益求精的原则。
如果您对某些食物过敏, 或有任何特殊需求, 请不要犹豫, 让我们知道。
(A) 酒精 | (D) 乳制品 | (G) 麸质 | (N) 坚果 | (P) 猪肉 | (S) 海鲜 | (V) 素食

配角

1515 和牛汉堡 (G)(D) 288

和牛牛肉饼 | 美国干酪 | 生菜 | 番茄 |
腌菜 | 汉堡酱 | 芝麻包

伊比利亚猪排 (D)(A) 328

香扒桃子 | 烤洋葱 | 菊苣 | 小土豆 | 芥末酱

鳕鱼 (D)(S)(A) 328

香煎鳕鱼 | 白豆 | 油浸番茄 | 西班牙式萨拉米 | 欧芹

烤蓝龙虾 (S)

400克-500克 / 928 1千克 / 1,688

松露斜管面 (V)(D) 188

蘑菇 | 松露 | 帕玛森芝士 | 芝麻菜

1515招牌烤整鸡 (D)(A) 328

国产整鸡 | 芦笋 | 小土豆 | 黑松露汁

香烤三文鱼 (D)(S)(A) 288

三文鱼 | 千层土豆 | 西兰花 | 烟熏杏仁 | 龙虾汁

扒烤羊排 (D)(A) 488

羊腿肉 | 青豆泥 | 黑蒜 | 扒生菜 | 菲达芝士

谢幕

香蕉福斯特 (D)(A)(G) 118

热焦糖 | 燃烧黑朗姆酒 | 香草冰淇淋

纽约芝士蛋糕 (D)(G) 118

烤芝士蛋糕 | 草莓果酱 | 鲜奶油

经典热巧克力熔岩蛋糕 (D)(G) 118

巧克力酱 | 果仁酥 | 香草冰淇淋

椰香天使蛋糕 (D)(G) 118

椰子奶油 | 香草 | 草莓

经典焦糖布丁 (D)(G) 118

焦糖布丁 | 新鲜莓果 | 脆曲奇

芒果椰香蛋白酥 (D)(G) 118

烤椰子蛋白酥 | 芒果冰沙 | 青柠皮碎

冰激淋桶 (D)(G) 168

冰激淋: 香草、巧克力、草莓、焦糖、奶油巧克力碎
配料: 巧克力酱、奥利奥饼干、巧克力碎、焦糖爆米花、巧克力布朗尼

THE COLD OPEN

Caesar Salad (P) (S) (D) (G) 158

Slow Cooked Chicken, Anchovy Sauce,
Prosciutto, Bread Chips, Parmesan Cheese

Avocado and Feta Salad (D) (N) 128

Avocado, Feta, Tomato, Lettuce, Basil, Pine Nuts

 **1515 Cobb Salad (P) (D) (G) 168**

Baked Bread, Cherry Tomato, Goat Cheese,
Cucumber, Bacon, Egg, Vinaigrette

ACT ONE, SCENE ONE

Lobster Bisque (S) (D) 158

Lobster, Brandy, Tarragon Cream

Roasted Tomato Soup (D) (G) 98

Cherry Tomato Confit, Garlic, Rosemary, Cheese Straw, Herb Oil

Wagyu Beef Tartare (D) (G) 196

Aged Wagyu Beef, Egg Yolk,
Beef Fat Croutons, Pickled Radish, Truffle

Roast Scallops and Red Pepper Soup (D) (G) 138

Scallop, Tomato, Red Pepper, Basil Oil, Croutons

Burrata (D) (G) 128

Confit Tomato, Roast Shallots, Chili Oil, Bread Crisp

1515 Crab Cake (S) (D) (G) 208

Crab, Fennel, Dill Butter Sauce, Salmon Roe

Cured Salmon (D) 138

Salmon, New Potato, Pickled Cucumber, Chive Cream, Horseradish

Beef Tongue 'n' Cheek Flat Bread (G) (D) (A) 148

Pickled Vegetables, Sriracha Mayo, Salsa Verde

The 1515 WEST

DIRECTOR'S CUTS

THE BACKLOT

Iberico Ham Platter

60gr/368 100gr/588

Iberico Ham, Celeriac Remoulade, Watercress

Artisanal Cheese (D)

3 Kinds/228 5 Kinds/308

DIRECTOR'S CUT

1515 STANBROKE BLACK ANGUS WAGYU | AUSTRALIA

Sourced only from the finest Japanese Wagyu genetics, young cattle are reared under clear skies on the lush green pastures of pristine Stanbroke Ranch in Queensland, Australia exclusively for *The 1515 West Chophouse & Bar*. The cattle are grain-fed for a minimum of 300 days and aged for a minimum 25 days.

THE "1515W"

TENDERLOIN

180gr/598 250gr/788 540gr/1,488

STRIPLOIN

280gr/638 350gr/758

RIB-EYE

380gr/868 450gr/998

DRY AGED

T-BONE

800gr/1,398

PORTERHOUSE

800gr/1,398

TOMAHAWK

1.3kg/2,288

Every steak ordered is inclusive of one side dish and one sauce.

THE STARS

Rangers Valley Infinite Full-Blood M9 Series Wagyu Beef has been specifically developed for greater complexity and integration of extremely high marbling, rich with buttery and nutty flavors, a silky-smooth texture and unrivalled juiciness. This is full-blood Wagyu beef with the ultimate flavor.

DRY AGED

Rangers Valley WX Wagyu M7+

350 days – 400 days Grain Fed Australia

T-BONE

800gr/2, 188

PORTERHOUSE

800gr/2, 188

TOMAHAWK

minimum 1.3kg/3, 588

★ ★ ★ ★ ★

Rangers Valley Infinite Full Blood Wagyu M7+

500 Days Grain Fed Australia

TENDERLOIN

180gr/998 250gr/1, 188 540gr/2, 388

STRIPLOIN

280gr/1, 188 350gr/1, 388

RIB-EYE

380gr/1, 388 450gr/1, 688

★ ★ ★ ★ ★

Rangers Valley Infinite Full Blood Wagyu M9

500 Days Grain Fed Australia

TENDERLOIN

180gr/1,288 250gr/1,588 540gr/2,988

STRIPLOIN

280gr/1,488

RIB-EYE

380gr/1,688

USDA PRIME

Grain Fed

TENDERLOIN

180gr/548 250gr/698 540gr/1,388

STRIPLOIN

280gr/568 350gr/698

RIB-EYE

380gr/728 450gr/788

Every steak ordered is inclusive of one side dish and one sauce.

EDITS

1 Giant Prawn 228

Pan Fried Duck Liver 118

DRESSING ROOM

RMB 33

Black Pepper,
Truffle,
Port Wine,
Mushroom,
Barbecue,
Béarnaise,
Chimichurri

EXTRAS

(D) (G) (Sesame) RMB 68

Truffle Mac and Cheese,
Creamed Spinach,
Mashed Potato,
French Fries,
Truffle and Parmesan Fries,
Hand Cut Triple Cooked Chips & Dips,
Sautéed Mushrooms
with Garlic and Herb Crumb
Grilled Broccolini with Sesame, Chili, and Garlic,
Grilled Asparagus with Lemon
and Parmesan Cheese,
Romaine Lettuce Salad Caesar Dressing,
Coleslaw

All prices are in RMB and inclusive of a 10% service charge and prevailing government taxes.

Our produce and cuisine is Rooted in Nature, featuring the finest locally and ethically-sourced ingredients.

If you are allergic to any food or have special requests, please do not hesitate to inform us.

(A)-Alcohol | (D)-Dairy | (G)-Gluten | (N)-Nuts |
(P)-Pork | (S)-Seafood | (V)-Vegetarian

SUPPORTING CAST

The 1515 Wagyu Burger (G) (D) (Sesame) 288

Wagyu Pattie, American Cheese, Lettuce,
Tomato, Pickles, Burger Sauce, Sesame Bun

Iberico Pork Chop (D) (A) 328

Grilled Peach, Roasted Red Onion,
Radicchio, Baby Potato, Mustard Jus

Cod Fish (D) (S) (A) 328

Seared Cod, White Beans,
Confit Tomato, Chorizo, Parsley

Grilled Blue Lobster (S)

400gr - 500gr / 928 1kg / 1,688

Mushroom Penne (V) (D) 188

Mushroom, Truffle, Parmesan, Rocket

**1515 Signature Whole Roasted
Corn Fed Chicken (D) (A) 328**

Corn Fed Local Chicken, Summer Asparagus,
Baby Potatoes, Black Truffle Jus

Roasted Salmon (D) (S) (A) 288

Salmon, Potato Terrine, Broccoli,
Smoked Almond, Bisque Sauce

Grilled Lamb Chops (D) (A) 488

Lamb Leg, Pea Puree,
Black Garlic, Grilled Lettuce, Feta

THE BACKLOT

Sizzling Bananas Foster (D) (A) (G) 118

Sizzling Caramel, Dark Rum Flambe, Vanilla Ice Cream

New York Style Cheesecake (D) (G) 118

Baked Cheesecake, Strawberry Compote, Whipped Cream

Classic Warm Chocolate Molten Cake (D) (G) 118

Chocolate Sauce, Praline Crisp, Vanilla Ice Cream

Coconut Angel Cake (D) (G) 118

Coconut Cream, Vanilla, Strawberry

Classic Crème Brulee (D) (G) 118

Crème Brulee, Fresh Berries, Shortbread Cookie

Mango Coconut Meringue (D) (G) 118

Toasted Coconut Meringue, Mango Sorbet, Lime Granite

Ice Cream Bucket (D) (G) 168

Ice Cream: Vanilla, Chocolate, Strawberry, Caramel, Stracciatella
Topping: Chocolate Sauce, Oreo Cookie, Chocolate Shards,
Caramel Popcorn, Chocolate Brownie