

序幕



田园色拉 (A) 138

莲子 | 百合 | 绿豆 | 红小萝卜 |
碧根果 | 藜麦 | 羽衣甘蓝 | 雪耳



1515考伯色拉 (P) (S) (D) (G) 138

菲达芝士 | 黄瓜 | 鸡蛋 | 樱桃番茄 |
橄榄 | 牛油果 | 鸡胸肉 | 培根

前章

龙虾浓汤 (S) (D) (G) 188

龙虾 | 面包丁 | 脆京葱



芦笋浓汤 (D) (G) (S) 148

芦笋 | 鱼子酱 | 羽衣甘蓝 | 面包脆片

和牛生牛肉薄片 (D) (A) 198

和牛菲力 | 腌制蔬菜 | 芝麻菜 | 帕玛森芝士



酥皮肉酱 (D) (G) (A) (P) 298

鸽子 | 鸭肉 | 猪里脊 | 鸭肝

柑橘腌海鲜 (S) (A) 208

鲷鱼 | 大虾 | 大蒜 | 香菜 | 玉米 | 干葱 | 牛油果

海胆龙虾 (S) (D) 328

茼蒿 | 龙虾 | 茴香 | 奶油

1515蟹肉球 (S) (D) (G) 188

蟹肉 | 马苏里拉 | 三文鱼 | 鳕鱼 | 虾肉 | 奶油甜椒酱

至尊焗海鲜拼盘 (3至4人分享) (D) (S) 1,288

1只波士顿龙虾 | 2只明虾 | 100克海螺 |
100克蛤蜊贝 | 蟹腿 | 青口贝 | 扇贝 | 鳕鱼

外景

伊比利亚火腿盘 (P) (A)

50G / 308 100G / 588 150G / 788

伊比利亚火腿 | 混合腌瓜 | 芝麻菜

手工芝士 (D)

3款 / 228

5款 / 308

▼ 海味-扇贝 128

茼蒿金酒 | 干贝&芥末蒸馏液 |
绿豆蔻酊剂 | 芹菜 | 芦笋&苹果酸甜剂

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
200克 / 598 300克 / 788

西冷
300克 / 638 400克 / 758

肉眼
400克 / 868 500克 / 998

★ ★ ★ ★ ★ ★

护林员谷INFINITE M7+ 纯血和牛

500天 | 谷饲 | 澳大利亚

菲力
200克 / 998 300克 / 1,188

西冷
300克 / 1,188 400克 / 1,388

肉眼
400克 / 1,388 500克 / 1,688

★ ★ ★ ★ ★ ★

纯血和牛 | 乌拉圭

源于澳洲和牛精纯血统, 牛群在乌拉圭天然、
新鲜绿草的牧场自由放养, 专为高端餐饮严选定制。
和牛经终身草饲, 终期450日谷饲育肥,
熟成工艺升华。

UYU M4-7和牛

草饲, 无围栏自由放养 | 乌拉圭

M4-5 菲力
200克 / 428

M6-7 肉眼
400克 / 658

每份牛排包含一份配菜及酱汁

▼ 烟熏-烧烤酱汁 128
酪帝诗波本威士忌 | 烧烤酱蒸馏液 |
迷迭香白味美思 | 阿佩罗 | 橙味苦精 | 肉桂酊剂

The 1515 WEST

DIRECTOR'S CUTS

星光大道

干式熟成是一种传统牛肉处理工艺—将大块牛肉置于
恒温恒湿环境(0-4℃, 湿度~75%)中悬挂数周至数月。
牛肉自身酶分解肌肉纤维使其嫩化, 水分蒸发
浓缩风味, 并发展出坚果、奶酪般的复杂香气。
外层硬壳切除后, 留下精华部分。

干式熟成

UYU M8/9和牛

草饲, 无围栏自由放养 | 乌拉圭

T 骨牛排
800克 / 1,688

菲力
200克 / 688

西冷
300克 / 788

肉眼
400克 / 888

★ ★ ★ ★ ★ ★

护林员谷INFINITE M7+ 纯血和牛

350 - 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
1千克起 / 2,988

★ ★ ★ ★ ★ ★

1515昆士兰斯坦布鲁克 农场黑安格斯和牛

澳大利亚

T 骨牛排
800克 / 1,398

酒馆牛排
800克 / 1,398

战斧牛排
1千克 / 1,888

每份牛排包含一份配菜及酱汁

配角

1515和牛汉堡 (G) (D) (Sesame) 288
和牛肉饼 | 车达马苏里拉芝士 | 生菜 | 番茄 |
腌黄瓜 | 蛋黄酱 | 芝麻面包 | 培根 | 煎蛋

慢炖牛肋排配德州烧烤酱 (D) (A) 258
牛肋排 | 烤土豆色拉 | 培根 | 洋葱

🌿 烤鳕鱼 (D) (S) (A) 328
鳕鱼 | 花椰菜 | 玉米 | 青豆 | 樱桃番茄 | 酸菜黄油汁

🌿 牛油海胆饭 (D) (N) 328
海胆 | 海苔 | 培根 | 蘑菇 | 松子 | 木鱼花

盘煎扇贝 (S) (D) (G) (A) 258
扇贝 | 避风塘面包糠 | 阿根廷香辣酱 | 三文鱼籽

锦上添花

1只香烤大虾 198

盘煎鸭肝 118

1只海螯虾 268

3只香烤扇贝 118

化妆间

33/每份

黑椒汁

松露汁

红酒汁

奶油蘑菇汁

法式蛋黄酱

阿根廷香辣酱

最佳拍档

(D)(G)(Sesame) 68/每份

松露通心粉

蒜蓉菠菜

土豆泥配马苏里拉芝士

薯条

松露芝士薯条

卡真甜椒薯条

🌿 炒蘑菇配酸辣酱

西兰花配咸蛋黄

🌿 芦笋配柠檬酱

烤花椰菜配培根孜然

🌿 香烤玉米

🌿 焗土豆

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 | (Sesame) 芝麻

▼ 鲜味-混合蘑菇酱 128
混合蘑菇油洗不陈酿美国威士忌 |
干型雪莉酒 | 咖喱叶白味美思 | 苏士 | 混合坚果蒸馏液

群演

 1515招牌烤整鸡 (2至3人分享) (D) (A) 258

国产整鸡 | 蘑菇 | 迷你小土豆 |
迷你胡萝卜 | 西兰花 | 黑松露油

低温慢烤羊肩肉 (2至3人分享) (D) (A) (N) 258

绿哈利萨酱

烤蓝龙虾 (S) (D)

400克-500克 / 988 1千克 / 1,688 2.5千克 / 2,888

海与陆

请选择您的牛排和龙虾 (2至3人分享) (S)

阿根廷辣椒酱 | 大蒜黄油汁

干式熟成 UYYU M8/9和牛T骨牛排 800克

1,988 / 含蓝龙虾400-500克

2,888 / 含蓝龙虾1千克

干式熟成 1515 T骨牛排 800克

2,288 / 含蓝龙虾400-500克

2,988 / 含蓝龙虾1千克

护林员谷Infinite M7+纯血和牛T骨牛排

2,888 / 含蓝龙虾400-500克

3,588 / 含蓝龙虾1千克

谢幕

火焰香蕉冰淇淋 (D) (G) (A) 118

焦糖香蕉冰淇淋 | 香蕉蛋糕 | 黑朗姆酒

纽约芝士蛋糕 (D) (G) 118

糖渍红酒蓝莓 | 香提奶油

经典熔岩巧克力蛋糕 (D) (G) 118

巧克力沙司 | 薄脆 | 香草冰淇淋

荔枝青柠帕夫洛瓦 118

新鲜荔枝 | 青柠蛋白霜 | 紫苏冰 | 荔枝雪芭

冰激淋桶 (D) (G) 168

冰激淋: 香草 | 巧克力 | 草莓 | 焦糖 | 奶油巧克力

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

主厨招牌歌剧T骨牛排 (D) (G) 228

红莓子和波特酒汁

主厨招牌歌剧战斧牛排 (D) (G) 328

红莓子和波特酒汁

▼ 热带-芒果酱 128

芒果酱白朗姆 | 椰子朗姆 | 红枣糖浆 | 澄清牛奶 |
柠檬 | 杏仁糖浆 | 柠檬叶 | 柑橘皮&红豆泡沫

THE COLD OPEN

Garden Salad (A) 138

Lotus Seeds, Lily Bulbs, Mung Bean,
Red Radish, Peacan Nuts, Quinoa, Kale, Snow Fungus

1515 Cobb Salad (P) (S) (D) (G) 138

Feta Cheese, Cucumber, Egg, Cherry Tomato,
Olives, Avocado, Chicken, Bacon

ACT ONE, SCENE ONE

Lobster Bisque (S) (D) (G) 188

Lobster Meat, Croutons, Crispy Leek

Green Asparagus Veloute (S) (D) (G) 148

Green asparagus, Caviar, Kale, Brioche

WAGYU Beef Carpaccio (D) (A) 198

WAGYU Beef, Vegetables Escabeche,
Arugula, Parmesan

Pâté en Croûte (D) (G) (A) (P) 298

Pigeon, Duck, Pork Loin, Duck Liver

Ceviche (S) (A) 208

Yellowtail, Prawn, Garlic, Coriander,
Corn, Shallots, Avocado

Sea Urchin & Lobster (S) (D) 328

Dill, Lobster, Fennel, Cream

1515 Crab Cake (S) (D) (G) 188

Crab, Mozzarella, Salmon,
Codfish, Shrimp, Red Peppers Coulis

Royal Roasted Seafood Platter (Sharing for 3-4 persons) (D) (S) 1,288

1 Whole Boston Lobster, 2 Giant Prawns, 100gr Sea Snail,
100gr Giant Clam, Crab Legs, Mussel, Scallop, Codfish

THE BACKLOT

Iberico Ham Platter (P) (A)

50gr/308 100gr/588 150gr/788
Iberico Ham, Mixed Pickles, Arugula

Artisanal Cheese (D)

3 Kinds/228 5 Kinds/308

Sea-Scallop 128

Dill Gin, Scallop & Wasabi Distillate,
Cardamom Tinture, Celery, Asparagus & Apple Cordial

LEADING ACTORS

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

200gr/598 300gr/788

STRIPLOIN

300gr/638 400gr/758

RIB-EYE

400gr/868 500gr/998

★ ★ ★ ★ ★ ★

Rangers Valley Infinite
Full Blood Wagyu M7+

500 Days | Grain Fed | Australia

TENDERLOIN

200gr/998 300gr/1,188

STRIPLOIN

300gr/1,188 400gr/1,388

RIB-EYE

400gr/1,388 500gr/1,688

★ ★ ★ ★ ★ ★

100% WAGYU | URUGUAY

From premium Uruguay Wagyu lineage, herds roam free in Uruguay's nature, fresh green pastures, exclusively curated for discerning tables. Grass-fed lifetime, 450-day grain finish, aged to perfection.

UYUYU M4 — 7 Wagyu

Grass Fed, Free Range | Uruguay

M4-5 TENDERLOIN

200gr/ 428

M6-7 CUBE ROLL

400gr/ 658

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

The 1515 WEST
DIRECTOR'S CUTS

THE STARS

Dry-Aging is a traditional beef processing method. Large cuts hang in controlled environments (0-4°C, ~75% humidity) for weeks/months. Natural enzymes break down muscle for tenderness, moisture evaporation intensifies flavor, developing unique nutty, cheesy notes. The outer crust is trimmed.

DRY AGED

UYUYU M8/9 Wagyu

Grass Fed, Free Range | Uruguay

T-BONE

800gr/1,688

TENDERLOIN

200g/688

STRIPLOIN

300gr/788

RIB-EYE

400g/888

★ ★ ★ ★ ★ ★

Rangers Valley Infinite
Full Blood Wagyu M7+

350 - 400 Days | Grain Fed | Australia

T-BONE

800gr/2,188

PORTERHOUSE

800gr/2,188

TOMAHAWK

1kg/2,988

★ ★ ★ ★ ★ ★

1515 STANBROKE BLACK ANGUS
WAGYU | AUSTRALIA

T-BONE

800gr/1,398

PORTERHOUSE

800gr/1,398

TOMAHAWK

1kg/1,888

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

SUPPORTING CAST

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

WAYGU Pattie, Cheddar Mozzarella Cheese, Lettuce, Tomato, Pickles, Mayonnaise, Sesame Bun, Bacon, Over Egg

Beef Short Ribs with Texas BBQ Sauce
(D) (A) 258

Short Ribs, Roasted Potato Salad, Bacon, Chives

🌿 Cod Fish (D) (S) (A) 328

Cod Fish, Cauliflower, Corn, Beans, Cherry Tomato, Sauerkraut Butter Sauce

🌿 Fried Rice with Beef Fat (D) (N) 328

Sea Urchin, Seaweed, Bacon, Mushroom, Pine Nuts, Bonito Flake

Seared Scallop (S) (D) (G) (A) 258

Scallop, Bi Feng Tang Bread Crumb, Chimichurri, Salmon Roe

EDITS

1 Giant Prawn 198

Pan Fried Duck Liver 118

1 Langoustine 268

3 Scallops 118

DRESSING ROOM

33 / Per Portion

Black Pepper

Truffle

Port Wine

Creamy Mushroom Sauce

Béarnaise

Chimichurri

EXTRAS

(D) (G) (Sesame) 68 / Per Portion

Truffle Mac and Cheese

Garlic Spinach

Mashed Potato with Mozzarella

French Fries

Truffle Parmesan Fries

Cajon Sweet Pepper Fries

🌿 Sautéed Mushrooms with Sour Spicy Sauce

Sautéed Broccoli with Salted Duck Egg

🌿 Asparagus with Lemon Sauce

Cauliflower with Bacon & Cumin

🌿 Grilled Corn

🌿 Baked Potato

All prices are in CNY 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 | (Sesame)-Sesame

▼ Smoky-BBQ Sauce 128

Michter's Bourbon, BBQ Sauce Distillate, Orange Bitters, Rosemary Vermouth Bianco, Aperol, Cinnamon Tinture

▼ Savory-Mixed Mushroom Sauce 128

Fried Mix Mushrooms Fat Washed Moonshine, Fino Sherry, Curry Leaf Vermouth Bianco, Suze, Mix Nuts Distillate

EXTRA

 **1515 Signature Whole Roasted
Corn Fed Chicken**
(Sharing for 2-3 persons) (D) (A) 258

Corn Fed Local Chicken, Mushroom, Mini Potato,
Mini Carrot, Broccoli, Truffle Oil

Slow Cooked Lamb Shoulder
(Sharing for 2-3 persons) (D) (A) (N) 258

Green Harissa Sauce

Grilled Blue Lobster (S) (D)

400gr - 500gr / 988 1kg / 1,688 2.5kg / 2,888

Surf & Turf
(Choose Your Steak Add Grilled Blue Lobster)
(Sharing for 2-3 persons) (S)

Chimichurri, Garlic Butter

Dry Aged UYYU M8/9 WAGYU T-Bone 800gr
1,988 / Including 400gr - 500gr Grilled Blue Lobster
2,888 / Including 1kg Grilled Blue Lobster

Dry Aged 1515 T-Bone 800gr
2,288 / Including 400gr - 500gr Grilled Blue Lobster
2,988 / Including 1kg Grilled Blue Lobster

**Rangers Valley Infinite
M7+ Full Blood WAGYU T-Bone** 800gr
2,888 / Including 400gr - 500gr Grilled Blue Lobster
3,588 / Including 1kg Grilled Blue Lobster

THE BACKLOT

Bananas Foster Baked Alaska (D) (G) (A) 118

Caramel Banana Ice Cream, Banana Sponge, Dark Rum

New York Style Cheesecake (D) (G) 118

Red Wine Blueberry Compote, Chantilly Cream

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

Chocolate Sauce, Praline Crisp, Vanilla Ice Cream

Lychee Lime Pavlova (D) (G) 118

Fresh Lychee, Lime Scented Meringue, Perilla Ice, Lychee Sorbet

Ice Cream Bucket (D) (G) 168

Ice cream: Vanilla, Chocolate, Strawberry, Caramel, Cream Chocolate Chips
Ingredients: Chocolate Sauce, Oreo Cookies, Chocolate Shards,
Caramel Popcorn, Chocolate Brownies

Chef's Signature Opera T-Bone Steak
(Sharing for 2-3 persons) (D) (G) 228

Red Berries and Porto Wine Sauce

Chef's Signature Opera Tomahawk Steak
(Sharing for 4-6 persons) (D) (G) 328

Red Berries and Porto Wine Sauce

Y Tropical-Mango Jam 128

Mango Sauce White Rum, Coconut Rum, Dates Syrup,
Milk, Lemon, Orgeat, Kaffir Lime Leaf,
Dry Mandarin & Red Bean Foam